

Avviso di manifestazione di interesse per l' indizione di procedura negoziata sul mercato elettronico MERER della piattaforma SATER della Regione Emilia Romagna per l'affidamento del servizio di controllo conformità e qualità del servizio di refezione scolastica dell'Unione Terre d'Argine. Periodo 01.09.2017 / 31.08.2020.

Questa Amministrazione intende procedere all'espletamento sul Mercato Elettronico (MERER) della piattaforma regionale SATER - Intercent-ER di una procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 comma 2 lettera b) del D. Lgs. 50/2016 e nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento, proporzionalità trasparenza, previo avviso di manifestazione di interesse per l'affidamento della gestione del servizio di controllo conformità e qualità sul servizio ristorazione erogato nelle strutture scolastiche e per l'infanzia dell'Unione Terre d'Argine, per una durata complessiva di 36 mesi. Periodo 01.09.2017 / 31.08.2020.

Il presente avviso è da intendersi finalizzato esclusivamente ad una indagine esplorativa di mercato e alla ricezione di manifestazioni di interesse per favorire la partecipazione degli operatori economici interessati e non è in alcun modo vincolante per l'Amministrazione.

Il presente avviso è pubblicato sul sito dell'Unione Terre d'Argine al seguente indirizzo internet:

<http://www.terredargine.it/atti-pubblici/bandi-e-concorsi/13011-atti-procedure-affidamento-appalti-pubblici-uta/avvisi-bandi-uta/bandi-indagini-mercato-uta>

La presente manifestazione di interesse ha il solo scopo di comunicare a questa Amministrazione la disponibilità ad essere invitati a presentare offerte per il servizio in questione sulla piattaforma SATER.

Il presente avviso è finalizzato ad una indagine esplorativa di mercato, non costituisce pertanto proposta contrattuale e non vincola in alcun modo la stazione appaltante.

Nel caso di presentazione di una sola manifestazione di interesse, la stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere alle ulteriori fasi della procedura di affidamento con l'unico candidato che ha presentato la propria manifestazione di interesse.

La stazione appaltante si riserva di non procedere all'indizione della successiva procedura di gara per l'affidamento in oggetto senza che i soggetti che hanno presentato manifestazione di interesse possano vantare alcuna pretesa.

Stazione Appaltante

Unione Terre d'Argine servizi finanziari – economato, ha sede in Carpi, C.so A.Pio,91 - tel. 059 649889 - Fax 059 649751 - e mail: economato@terredargine.it.

Procedura di selezione

Procedura negoziata sul mercato elettronico MERER della piattaforma SATER della Regione Emilia Romagna ai sensi dell'art.36 comma 2 lettera b) del D. Lgs. 50/2016.
CPV 73111000-3 (Servizi di laboratorio di ricerca);

Oggetto del servizio

Il controllo sulla conformità e qualità è rivolto al Servizio Refezione relativamente ai pasti erogati nelle N° 50 strutture scolastiche e d'infanzia dell'Unione Terre d'Argine (Comuni di Campogalliano, Carpi, Novi di Modena, Soliera). Il servizio di refezione è eseguito in parte in gestione diretta con personale dipendente dell'Unione Terre d'Argine e in parte affidato fino al 31 Agosto 2020 alla Ditta C.I.R. FOOD Cooperativa Italiana di Ristorazione di Reggio Emilia - Via Nobel, 19 la quale si avvale per i pasti in asporto del Centro Pasti Tre Torri di Medolla e

Malavolti di Modena. La stessa ditta, oltre a gestire la produzione dei pasti, si occupa anche in parte dei servizi ausiliari quali la distribuzione dei pasti e il riassetto dei locali.

Il servizio richiesto di controllo conformità e qualità del servizio di refezione scolastica comprende:

a) CONTROLLI TECNICI:

1. per le cucine interne e i centri di produzione pasti sulle modalità di:

- Conservazione delle derrate in relazione alle normative vigenti;
- Lavorazione e cottura degli alimenti;
- Ammollo e lavaggio di verdure;
- Preparazione di pasti differenziati per diete speciali (es. in bianco, senza glutine, latticini, uova, ed altri alimenti allergizzanti);
- Verifica dello stato di trattamento e conservazione dei pasti prodotti in loco al momento della somministrazione quali grado di cottura, alterazioni, temperatura, etc ...;
- Confezionamento, trasporto, conservazione, trattamento dei pasti prodotti;
- Organizzazione del servizio (controllo del personale in servizio in termini di numero, orario, igiene della persona);
- Verifiche delle grammature dei pasti per i bambini e/o per gli adulti;
- Verifica della corrispondenza dei menù programmati e delle modalità di porzionamento, affinché ad ogni utente sia garantito il quantitativo previsto nei menù e nei capitolati;
- Analisi sensoriale per la valutazione della gradibilità e appetibilità dei piatti.

2. per i terminali sulle modalità di:

- Verifica dell'orario di arrivo dei pasti in asporto;
- Organizzazione del servizio (controllo del personale in servizio in termini di numero, orario, igiene della persona; corrispondenza tra pasti prenotati e pasti consegnati);
- Verifica delle modalità di distribuzione sia delle diete che dei menù standard;
- Verifica dello stato conservazione dei pasti prodotti al momento della somministrazione quali grado di cottura, alterazioni, temperatura, etc... (per i controlli sulla temperatura è richiesto sempre il rilievo sia sulle vasche che sugli alimenti);
- Verifiche delle grammature dei pasti per i bambini e/o per gli adulti;
- Verifica della corrispondenza dei menù programmati e delle modalità di porzionamento, affinché ad ogni utente sia garantito il quantitativo previsto nei menù e nei capitolati;
- Analisi sensoriale per la valutazione della gradibilità e appetibilità dei piatti.

3. Controllo dello stato di manutenzione, funzionalità ed efficienza delle strumentazioni ed attrezzature tecnologiche ove presenti: affettatrici, tritacarne, forni, frigoriferi, freezer, abbattitori, sterilizzatori, mantenitori termici, etc.

4. Controllo delle tarature e calibrazioni delle strumentazioni quali:

- bilance;
- termometri per la rilevazione delle temperature;
- termometri a sonda;
- temperature frigoriferi, abbattitori, mantenitori termici.

5. Effettuazione delle tarature e calibrazioni delle strumentazioni quali:

- bilance;
- termometri per la rilevazione delle temperature;
- termometri a sonda;
- temperature frigoriferi, abbattitori, mantenitori termici;

nelle cucine a gestione diretta dell'Unione Terre d'Argine con rilascio della relativa certificazione da effettuarsi a carico della Ditta assegnataria in proprio (qualora sia abilitata a ciò) o ricorrendo a terzi, secondo le modalità espresse nel progetto. Sarà cura della Ditta assegnataria del servizio Controllo Qualità provvedere alle verifiche nei termini previsti dalla Legge.

6. **Controlli merceologici relativi alle qualità delle derrate alimentari:** verifica sulla qualità delle derrate acquisite dall'Unione per la produzione di pasti nelle cucine a gestione diretta; verifica della corrispondenza merceologica delle derrate impiegate dalle ditte appaltatrici tra quanto disposto nel capitolato d'oneri e quanto effettivamente utilizzato per la produzione dei pasti.
7. **Controllo igiene ambientale e procedure di sanificazione, disinfestazione e derattizzazione:** verifica sulle modalità di pulizia e sanificazione, disinfestazione e derattizzazione degli ambienti coinvolti nel servizio refezione e del giusto impiego di detergenti, disinfettanti e dei prodotti per pulizia, sanificazione, disinfestazione nei locali ed ambienti interessati alla ristorazione.
8. **Controlli su applicazione delle normative vigenti:** controllo del rispetto ed applicazione delle normative vigenti specifiche relative al servizio ristorazione, ivi compreso il Decreto 81/2008 inerente la salute e la sicurezza dei lavoratori ed ogni altra norma relativa al sistema HACCP o analogo sistema di autocontrollo comunitario applicabile alla filiera alimentare.
9. **Attività di reportistica:** la ditta aggiudicatrice del servizio dovrà redigere appositi verbali riportanti l'esito dei controlli e delle verifiche ispettive, debitamente firmati da professionisti iscritti ad Albi ed Ordini Professionali di cui indicheranno gli estremi sui documenti rilasciati. Le difformità, le inosservanze e i punti di criticità riscontrati, dovranno essere ben evidenziati nel referto e comunicati tempestivamente all'Ente; contestualmente dovranno essere indicate le strategie ed i provvedimenti da assumersi per precludere il ripetersi delle problematiche emerse. Su indicazione dell'Ente potrà essere richiesto alla ditta di comunicare i risultati dei referti, ai terzi ai quali sia imputabile l'inadempimento (es. ditte appaltatrici della produzione o trasporto pasti, ect.). Gli esiti dei sopralluoghi e delle analisi dovranno pervenire all'Unione entro 15 gg dall'intervento, compatibilmente con i tempi tecnici richiesti dalle analisi.
Per le cucine a gestione diretta dell'Ente, la Ditta è inoltre tenuta alla compilazione delle schede allegate ai manuali cucine per la parte di propria competenza.

Frequenza dei controlli tecnici di cui sopra: i controlli dovranno essere svolti nei periodi in cui i servizi sono attivi, secondo i calendari e gli orientamenti forniti dal Settore Pubblica Istruzione dell'Unione Terre d'Argine e pertanto la ditta assegnataria dovrà programmare gli interventi in modo ragionato tenendo presente le date di apertura e chiusura dei singoli servizi, i periodi di maggior affluenza o di entrata a regime dei servizi, i luoghi di preparazione, in modo da garantire una copertura a più ampio spettro possibile.

I controlli ispettivi dovranno essere effettuati nel corso dell'anno scolastico e senza preavviso al personale delle strutture interessate.

- Per ogni Centro di produzione pasti dovranno essere eseguiti almeno due controlli completi ad anno scolastico;
- Per ogni nido e scuola d'infanzia con cucina a produzione interna dovrà essere eseguito almeno un controllo ad anno scolastico con verifica anche delle grammature dei pasti per i bambini e/o per gli adulti.
- Per i terminali di distribuzione dovrà essere eseguito almeno un controllo ad anno scolastico con verifica anche delle grammature dei pasti per i bambini e/o per gli adulti e rilevazione delle temperature sia sulle vasche che sugli alimenti.
- Per le cucine a gestione diretta Utda la taratura degli strumenti dovrà essere svolta almeno una volta all'anno.

b) ANALISI DI LABORATORIO

Nel corso delle ispezioni saranno effettuati campionamenti su matrice alimentare e ambientale da sottoporre ad analisi di laboratorio. La scelta dei campioni e dei parametri dovrà essere mirata al fine:

- di individuare e rimuovere i punti di criticità;
- avere un quadro aggiornato ed attendibile della situazione nelle varie strutture;
- testare prodotti di tipologie differenti;
- garantire la conformità del servizio refezione/ristorazione alla normativa vigente ed a quanto convenuto contrattualmente.

Frequenza delle analisi:

- Per ogni Centro di produzione pasti: n. 4 analisi per ogni ispezione presso il Centro di produzione pasti su matrice alimentare e/o ambientale, per un totale annuo di n. 8 analisi e per un totale complessivo di n. 24 analisi
- Per ogni cucina interna e terminale di distribuzione: n. 2 analisi su matrice alimentare e/o ambientale, per un totale annuo di n. 102 analisi e per un totale complessivo per la durata dell'appalto di n. 306 analisi.

Tipologia delle analisi:

I campionamenti dovranno essere effettuati con la seguente suddivisione percentuale:

- analisi microbiologiche su alimenti e superfici: 80%
- analisi chimico/fisiche su alimenti: 10%
- analisi merceologiche ed ispettive (anche prodotti ortofrutticoli): 10%
- il numero dei parametri ricercati deve essere il seguente:
- analisi microbiologiche: mediamente 2 parametri su matrice alimentare o matrice ambientale
- analisi chimico/fisiche e ispettive: mediamente 2 parametri.

Sono altresì previste 3 analisi per ogni anno scolastico per ricerca di residui di pesticidi su prodotti ortofrutticoli.

Tutte le analisi devono essere eseguite in base alle normative vigenti in materia e adottando metodiche di analisi appropriate. I dati relativi ai risultati delle analisi di laboratorio dovranno essere riportati sui rapporti di prova in modo tale da consentirne una facile lettura. In allegato ai rapporti di prova, inoltre, in caso di non conformità, dovrà figurare un commento, chiaro e comprensibile, che evidenzia la non conformità o la non corrispondenza del prodotto con le specifiche del capitolato.

Tutti i rapporti di prova dovranno essere firmati da professionisti iscritti ai rispettivi Albi ed Ordini Professionali, in relazione alle specifiche competenze riconosciute da ciascuno di essi. Su ogni documento dovrà essere riportato il numero d'iscrizione all'Albo, comprovante l'abilitazione legale dell'estensore all'esercizio della professione. L'Operatore economico dovrà consegnare al Committente i rapporti di prova relativi alle analisi effettuate entro 15 (quindici) giorni dall'effettuazione dei campionamenti, compatibilmente con i tempi tecnici richiesti dalle analisi.

L'Operatore economico è tenuto a comunicare tempestivamente eventuali situazioni anomale riscontrate sui parametri da analizzare, sia durante la fase di campionamento, sia durante l'esecuzione delle analisi stesse. Tali comunicazioni dovranno avvenire telefonicamente informando l'ufficio preposto del Committente o tramite mail da inviare allo stesso ufficio.

c) ATTIVITA' AGGIUNTIVE

1. **Attività di formazione e aggiornamento:** attività di aggiornamento e formazione rivolta ad operatori dell'Ente e/o alle famiglie per un monteore complessivo di ore 6 da distribuirsi nel corso del periodo contrattuale secondo le necessità disposte dai responsabili dei servizi scolastici dell'Unione, da esperirsi nelle sedi e nelle strutture d'infanzia dell'Unione poste sul territorio di Carpi, Soliera, Novi di Modena e Campogalliano.
2. **Attività informativa e di assistenza e supporto:**

- Assistenza nutrizionale, merceologica, tecnologica per l'introduzione di nuove derrate o variazione dei menù (6 ore totali per il periodo contrattuale);
- Assistenza tecnica e amministrativa per la predisposizione di eventuali capitolati d'oneri per appalti inerenti il servizio refezione (12 ore totali per il periodo contrattuale);
- Attività di supporto e confronto per la corretta applicazione della normativa vigente e successive integrazioni o modificazioni (6 ore totali per il periodo contrattuale);
- Assistenza nella gestione delle commissioni mensa con predisposizione degli strumenti di valutazione e/o presenza e/o formazione agli utenti e famiglie (12 ore totali per il periodo contrattuale).

d) **ATTIVITA' di EMERGENZA:** attività di supporto, controllo e informativa da rendersi entro 6 ore dalla chiamata per eventi imprevedibili quali:

- Gravi e pericolose epidemie o intossicazioni insorte nelle strutture interessate al servizio refezione;
- Immissione sul mercato di derrate contaminate, avariate, adulterate, etc.;
- Altri eventi imprevedibili aventi ricaduta sul servizio refezione.

Le analisi seguiranno un iter di urgenza con l'obbligo della ditta alla consegna dei risultati con la massima tempestività compatibilmente con il tipo di analisi di laboratorio da effettuare.

Tipologia di attività	Numero strutture	Numero interventi anno
Controlli su cucine interne	20	1
Controlli su terminali	30	1
Controlli su centri di produzione pasti	2	2
Controlli a sorpresa su cucine interne e/o terminali	15	1
Servizi aggiuntivi	/	14

Durata del contratto

La durata del contratto è determinata in n. 3 anni (indicativamente dal 1 settembre 2017 al 31 agosto 2020), ed il servizio, oggetto della presente gara, dovrà essere svolto, per ciascun anno, nei periodi di apertura dei servizi educativi e scolastici, (prevalentemente dal 15 settembre al 30 giugno dell'anno successivo).

Per il primo anno di fornitura, la decorrenza del servizio richiesto potrà subire uno slittamento ed essere posticipata fino a conclusione e perfezionamento delle procedure amministrative.

Luogo di svolgimento del servizio:

Il servizio interesserà n. 50 strutture scolastiche situate nei territori dei comuni dell'Unione Terre d'Argine e n. 2 centri pasti (Tre Torri di Medolla e Malavolti di Modena).

Entità dell'appalto

L'importo a base di gara viene stimato presuntivamente in € 60.675,00 (sessantamila seicento settantacinque) + IVA per l'intero periodo di 36 mesi.

L'Unione Terre d'Argine si riserva di prorogare il contratto per la durata massima di 6 mesi, qualora, alla scadenza naturale del contratto, non sia ancora aggiudicato il servizio. L'affidatario è tenuto ad eseguire le prestazioni alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza. L'importo del contratto di proroga è stimato in euro 10.120,00 + IVA.

Pertanto il valore dell'appalto è di **euro 70.795,00 (60.675,00+10.120,00) + IVA.**

Criterio di aggiudicazione

L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 del citato D.Lgs n.50/2016 sulla base dei criteri e sub-criteri di valutazione che saranno indicati nella documentazione necessaria a presentare offerta nella RdO.

Requisiti per l'inoltro della manifestazione di interesse

Sono ammessi a presentare manifestazione di interesse gli operatori economici che:

- sono in possesso della certificazione ISO. 9001:2008, in corso di validità (in originale o in copia conforme) inerente i servizi di cui al presente capitolato;
- sono in possesso di un proprio laboratorio interno di analisi chimiche e microbiologiche accreditato "ACCREDIA" secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 (attestazioni in originale o in copia conforme) per le analisi oggetto del presente appalto che devono essere necessariamente tutte accreditate "ACCREDIA";
oppure
si avvalgono di un laboratorio esterno accreditato "ACCREDIA" che sia inserito nell'elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle imprese alimentari della Regione in cui ha sede legale il laboratorio e che effettui tutte le analisi richieste dal capitolato con accreditamento "ACCREDIA";
- Avere quale referente responsabile della conduzione del servizio controllo qualità e conformità un incaricato alle dipendenze della ditta ed in possesso della qualifica di tecnologo alimentare o biologo, iscritto al relativo Albo Professionale da almeno 5 anni e comprovata esperienza quinquennale come coordinatore di gruppi di lavoro;
- non si trova in alcuna condizione di esclusione dalla gara od interdizione a contrattare con la Pubblica Amministrazione, così come stabilito dalla normativa vigente (D.Lgs. 50/2016, L. 383/2001 e successive modificazioni ed integrazioni); lo stesso dicasi per gli amministratori muniti di potere di rappresentanza.

Il fornitore e tutto il suo personale dipendente o incaricato, non possono avere nessun tipo di rapporto professionale o di assistenza con i soggetti coinvolti nel servizio refezione dell'Unione Terre d'Argine (fornitori di generi alimentari, gestori ed erogatori del servizio di refezione della Committente), né con fornitori della società controllata.

Termine e modalità di presentazione della manifestazione

La manifestazione di interesse, redatta sul modulo predisposto allegato al presente avviso, dovrà essere redatta in lingua italiana, debitamente firmata ed accompagnata da un documento di identità del legale rappresentante della ditta, in corso di validità.

Essa dovrà pervenire entro il **giorno 22.06.2017** alle **ore 12:00** all'indirizzo di posta elettronica certificata **provveditorato@pec.terredargine.it**

Dovrà essere indicato il seguente oggetto: "Manifestazione di interesse per l'affidamento della gestione del servizio di controllo conformità e qualità sul servizio ristorazione erogato nelle strutture scolastiche e per l'Infanzia dell'Unione Terre d'Argine - 2017-2020 (36 mesi)."

Decorso tale termine non sarà ricevibile alcuna ulteriore manifestazione di interesse:

Il possesso dei requisiti dovrà essere provato mediante autodichiarazione resa in conformità al modello allegato.

Resta inteso che l'autodichiarazione non costituisce prova di possesso dei requisiti richiesti per l'affidamento del servizio. Prima dell'aggiudicazione la stazione appaltante verificherà i requisiti autodichiarati sul sistema AVCPASS.

Il numero massimo di operatori che saranno invitati alla successiva procedura negoziata sarà 10 (dieci).

Nel caso in cui pervengano manifestazioni di interesse, in forma valida, in numero inferiore a 10 la stazione appaltante inviterà alla gara tutti gli operatori economici che hanno presentato entro i termini apposita manifestazione di interesse.

Nel caso in cui pervengano manifestazioni di interesse, in forma valida, in numero superiore, si procederà ad individuare gli operatori da invitare mediante sorteggio pubblico, di cui sarà data comunicazione mediante avviso sul sito dell'Ente.

Nel caso di ricorso alla procedura l'accesso agli atti verrà differito fino a dopo l'espletamento della gara elettronica su MERER.

Altre informazioni

Tutte le informazioni tecniche inerenti il presente avviso, potranno essere richieste al servizio istruzione - Rita Andreoli tel. 059 649713; le informazioni amministrative - Servizio economato Gloria Gibertoni 059649857.

Trattamento dati personali

Ai sensi e per gli effetti del D.Lgs n.196/2003, si informa che i dati raccolti nel corso dell'espletamento della presente procedura saranno trattati unicamente per le finalità ad essa connesse e per i fini previsti dalla normativa di settore, dalla normativa in materia di semplificazione amministrativa, ovvero in caso di richiesta di accesso agli atti.

I dati forniti dai concorrenti, obbligatori per le finalità connesse al presente avviso, saranno trattati dall'Ente aggiudicatario conformemente alle vigenti disposizioni di legge (D. Lgs 196/2003).

Titolare del trattamento dei dati è l'Unione Terre d'Argine, nella persona del suo rappresentante legale Luisa Turci; responsabile del trattamento dei dati è il Dirigente del settore servizi finanziari Antonio Castelli.

Carpi 07.06.2017

IL DIRIGENTE DEL SETTORE
SERVIZI FINANZIARI
Dott. Antonio Castelli

