



Comune di Pombia

Regione Piemonte Provincia di Novara



UFFICIO SEGRETERIA

P.zza Martiri della Libertà 1 – 28050 Pombia (NO)
Tel. 0321.95333 (int. 406) Fax 0321.95396
pec ufficioprotocollo@comunedipombia.legalmail.it

**AVVISO MANIFESTAZIONE DI INTERESSE
PER INDIVIDUAZIONE DI OPERATORI DA INVITARE A PROCEDURA NEGOZIATA
PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI:
RISTORAZIONE SCOLASTICA E SOCIALE A RIDOTTO
IMPATTO AMBIENTALE A NORMA DEL D.M. 10.03.2020
PERIODO: 07/2023 06/2027**

Il Responsabile Unico del Procedimento

RENDE NOTO

che si rende necessario individuare un operatore economico abilitato per l’affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica, centro estivo e sociale a ridotto impatto ambientale a norma del D.M. 10.03.2020 per il periodo 07/2023 – 06/2027 così come di seguito:

Ristorazione scolastica a favore

- degli allievi frequentanti la Scuola dell’Infanzia (Materna) “Madre Teresa di Calcutta”, durante l’anno scolastico
- degli allievi frequentanti la Scuola Primaria (Elementare) “Don G. Ferrari”, durante l’anno scolastico
- degli allievi frequentanti il servizio di assistenza post-scolastica della Scuola Primaria (Elementare), durante l’anno scolastico
- del personale docente della Scuola dell’Infanzia (Materna) in servizio nell’orario del pasto
- del personale dipendente e collaboratori, in servizio presso il Comune di Pombia durante tutto l'anno solare
- degli utenti iscritti alla mensa sociale a domicilio, durante tutto l'anno solare
- dei frequentanti i Centri Estivi comunali e degli operatori socio-educativi incaricati dal Comune, durante il periodo di attivazione del servizio

con le modalità di affidamento dei lavori di cui all’oggetto ai sensi dell’art. 36 comma 2 lettera b) del d.lgs. n. 50/2016 ovvero con consultazione di tre operatori economici individuati ai sensi dell’art. 61 del d.lgs. n. 50/2016, sulla base di indagine di mercato, nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, tempestività, correttezza, di libera concorrenza, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità, nonché di pubblicità e di rotazione degli inviti e degli affidamenti.

Con il presente avviso si intendono raccogliere eventuali manifestazioni di interesse degli operatori economici che, essendo in possesso dei requisiti prescritti, sono interessati ad essere invitati a partecipare a detta procedura. La manifestazione di interesse ha l'unico scopo di comunicare la disponibilità ad essere invitati a presentare offerta. Con il presente invito non è pertanto indetta alcuna procedura di gara.

ART. 1 - INFORMAZIONI GENERALI

Denominazione: COMUNE DI POMBIA
Indirizzo: Piazza Martiri della Libertà, 1
Punti di contatto: Responsabile Unico del Procedimento – Rosaria Licitra
e-mail: ufficioprotocollo@comunedipombia.legalmail.it
Telefono: 0321-95333
Profilo committente: <https://www.comune.pombia.no.it>

ART. 2 – OGGETTO, FORMA, IMPORTO DELL'APPALTO e TERMINE DI ESECUZIONE DEI SERVIZI

Descrizione dei servizi:

La concessione ha per oggetto l'esecuzione del servizio di ristorazione scolastica, centro estivo e sociale a ridotto impatto ambientale a norma del D.M. 10.03.2020 per il periodo 07/2023 – 06/2027 così come di seguito:

Ristorazione scolastica a favore

- degli allievi frequentanti la Scuola dell'Infanzia (Materna) "Madre Teresa di Calcutta", durante l'anno scolastico
- degli allievi frequentanti la Scuola Primaria (Elementare) "Don G. Ferrari", durante l'anno scolastico
- degli allievi frequentanti il servizio di assistenza post-scolastica della Scuola Primaria (Elementare), durante l'anno scolastico
- del personale docente della Scuola dell'Infanzia (Materna) in servizio nell'orario del pasto
- del personale dipendente e collaboratori, in servizio presso il Comune di Pombia durante tutto l'anno solare
- degli utenti iscritti alla mensa sociale a domicilio, durante tutto l'anno solare
- dei frequentanti i Centri Estivi comunali e degli operatori socio-educativi incaricati dal Comune, durante il periodo di attivazione del servizio

Tipologia dei lavori:

Prestazione oggetto della concessione:

1. la preparazione e il trasporto dei pasti, mediante il sistema del "legame fresco-caldo", in multirazione;
2. la fornitura di diete personalizzate, in monoporzione, in legame fresco caldo o refrigerato (*in questo ultimo caso, dovranno essere offerti adeguati sistemi di riattivazione presso ciascun plesso*);
3. la fornitura, mediante opportuni contenitori predisposti per ogni classe della Scuola dell'Infanzia, della merenda di metà mattina, composta da frutta fresca di stagione lavata, sbucciata e porzionata (*o come eventualmente previsto dal menu, budino o yogurt o torta semplice, senza creme, prodotta presso proprio Centro Preparazione Pasti*);
4. la fornitura, mediante opportuni contenitori predisposti, del pranzo al personale docente della Scuola dell'Infanzia (Materna) in servizio nell'orario del pasto;
5. la fornitura, mediante opportuni contenitori predisposti per ogni sezione/classe, del pranzo per gli iscritti al servizio di assistenza post-scolastica della Scuola Primaria (Elementare);

6. la fornitura, una volta al giorno, a pranzo (*potrà essere individualmente richiesta la doppia fornitura per il pranzo e la cena del giorno*), con esclusione del sabato, della domenica e dei giorni festivi infrasettimanali, per gli utenti iscritti alla mensa sociale a domicilio. Il servizio NON prevede la consegna a domicilio dei pasti realizzati in legume fresco-caldo, ma il solo confezionamento in contenitori isotermitici individuali;
7. la fornitura, mediante opportuni contenitori predisposti per ogni sezione/classe, del pranzo e della merenda pomeridiana per gli iscritti al servizio di Centro Estivo della Scuola dell'Infanzia (Materna) e della Scuola Primaria (Elementare) e degli operatori socio-educativi incaricati dal Comune;
8. l'allestimento dei tavoli dei refettori presso ogni plesso;
9. la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di un numero adeguato di carrelli termici con vasca riscaldata (*atta al mantenimento del cibo a temperatura uguale o superiore a +65°C*) e adatti alla collocazione di contenitori Gastro-Norm. Tali carrelli termici, presso ogni plesso, qualora non già disponibili o inadatti all'uso o in numero insufficiente al servizio, dovranno essere forniti dalla ditta concessionaria;
10. lo sbarazzo e l'igienizzazione dei refettori e dei locali accessori, inclusi gli spogliatoi ed i servizi igienici ad uso del personale dalla ditta concessionaria;
11. la fornitura e la costante integrazione, qualora necessario, di tutti i materiali necessari per la preparazione dei tavoli da pranzo ed in particolare delle posate in acciaio, delle brocche con coperchio per l'acqua microfiltrata, dei bicchieri in vetro/altro materiale infrangibile, dei piatti in ceramica/melamina e il lavaggio degli stessi materiali e di tutti quelli necessari all'erogazione del servizio;
12. la fornitura di piatti, bicchieri e posate monouso in materiale biodegradabile, da utilizzarsi presso i centri refezionali (*pleSSI*) in caso di guasti tecnici a macchinari o in caso di altri imprevisti o di particolari necessità distributive;
13. il ritiro e il lavaggio dei contenitori isotermitici sporchi, nonché la fornitura degli utensili calibrati e delle attrezzature per la distribuzione,
14. la stampa annuale dei menu da fornire a ciascun utente e da esporre presso i centri refezionali;
15. la tinteggiatura, almeno una volta nel corso della concessione, di tutti gli ambienti di servizio presso i centri refezionali.

Il Comune si riserva, inoltre, di richiedere la fornitura di pasti in monoporzione in situazioni di particolare emergenza.

Sono altresì a carico della ditta concessionaria:

1. la fornitura di bottiglie di acqua minerale in PET da 1,5 litri o da 0,5 litri nel caso di difficoltà di approvvigionamento dell'acqua di rete (*sospensione erogazione, emergenza idrica, ecc.*) o qualora richieste per l'effettuazione di gite o di particolari attività;
2. l'inserimento di attrezzature varie, in sostituzione o ad integrazione degli arredi e delle attrezzature presenti nei centri refezionali e ritenuti necessari al servizio;
3. la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature per la distribuzione ed il lavaggio attrezzature, presenti presso i centri refezionali, nonché la pulizia dei carrelli termici e di quelli neutri;
4. la manutenzione ordinaria e straordinaria delle lavastoviglie installate presso i centri refezionali, nonché la fornitura dei detersivi e di tutti i materiali necessari al funzionamento delle stesse;
5. la predisposizione di un piano di lotta agli infestanti da applicarsi presso i centri refezionali. I controlli devono essere effettuati da ditta specializzata ed i report, in copia, devono essere inviati ai competenti Uffici comunali;
6. la fornitura di materiali per la pulizia e la sanificazione degli ambienti di servizio (*centri refezionali*), nel rispetto della normativa vigente;
7. la fornitura, ai centri refezionali, di sufficienti e idonei contenitori e pattumiere (*devono essere munite di coperchio a comando non manuale*) per la raccolta dei rifiuti, nonché la fornitura di idonei sacchi richiudibili per la raccolta;
8. la raccolta e la rimozione dei rifiuti e dell'immondizia e collocamento negli appositi cassonetti o aree di recupero, prodotta nel corso del servizio presso i centri refezionali;
9. l'effettuazione periodica, presso i centri refezionali, della pulizia dei vetri delle finestre (*almeno tre*

- volte/anno), degli infissi e dei davanzali e la rimozione delle ragnatele da tutti gli ambienti di servizio;
10. il lavaggio annuale dei tendaggi ed eventuali altri dispositivi ombreggianti eventualmente presenti nei centri refezionali;
 11. la fornitura, nei centri refezionali, di armadietti a doppio scomparto, ove gli stessi non risultassero presenti o in numero sufficiente e di tutte le attrezzature e materiali necessari per il personale (*es. sapone liquido, salviette monouso, etc.*);
 12. la fornitura dei tovaglioli (*doppio velo*) e delle tovagliette in carta formato americano (*sui tovaglioli e sulle tovagliette saranno ammesse esclusivamente scritte pubblicitarie relative al marchio dell'appaltatore – nessun ulteriore marchio/spazio pubblicitario dovrà essere presente*) e della necessaria scorta del predetto materiale per eventuali emergenze;
 13. la fornitura di materiale di pulizia e di disinfestazione con relative scorte;
 14. la fornitura di scorte di olio extra vergine di oliva, sale iodato, aceto, etc. da tenere in ogni centro refezionale per emergenza o per particolari richieste dell'utente;
 15. l'adozione, nell'esecuzione dei lavori e nei procedimenti connessi, delle cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità delle persone addette e dei terzi, esonerando il Comune da ogni responsabilità in merito.

Oltre alle incombenze sopracitate e a tutte le prestazioni e operazioni non espressamente indicate, ma comunque necessarie e connesse all'espletamento del servizio in oggetto, saranno a carico della ditta concessionaria la fornitura e la gestione, a propria cura e spese, di un SISTEMA INFORMATICO finalizzato alla gestione, tale da non coinvolgere il personale scolastico in alcuna attività:

- delle iscrizioni degli utenti;
- delle prenotazioni giornaliere;
- del pagamento dei pasti con sistema prepagato o post pagato;
- dei solleciti di pagamento per la gestione delle morosità che restano in capo, per competenza, alla ditta concessionaria.

L'utilizzo del suddetto sistema informatico, inclusi tutti i dispositivi, le attrezzature e i canoni necessari al suo funzionamento, dovrà essere garantito al Comune senza alcun costo aggiuntivo.

Il sistema dovrà essere operativo entro l'inizio del servizio.

Le attività richieste, devono essere espletate dalla ditta concessionaria a proprio rischio, con propria autonoma organizzazione e sulla base:

- della normativa vigente in materia di ristorazione collettiva;
- delle "Proposte operative per la ristorazione collettiva ospedaliera, assistenziale, scolastica", Regione Piemonte, 2007;
- dei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" previsti dal DM n. 65 del 10 marzo 2020 pubblicato in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020 (CAM).

In caso di lavorazioni che vanno oltre il normale servizio oggetto di concessione, le stesse dovranno essere concordate con la Direzione Lavori, sia per quanto concerne le modalità che i costi. La Stazione Appaltante si riserva la facoltà, qualora lo ritenga più conveniente per l'Ente, ad acquistare direttamente e mettere a disposizione concedente, i materiali necessari.

Luogo di esecuzione: mensa scolastica della Scuola dell'Infanzia (Materna) "Madre Teresa di Calcutta" e mensa scolastica della Scuola Primaria (Elementare) "Don G. Ferrari" annesse all'edificio scolastico di proprietà comunale.

Forma dell'appalto: a Corpo

Termine di esecuzione dei servizi: I servizi avranno una durata di anni 4 (quattro) per gli anni 07/2023 – 06/2027.

Importo dell'appalto:

L'importo a base di gara per singolo pasto destinato all'utenza è pari ad € **5,18/pasto** + IVA, di cui € 0,02/pasto per oneri di sicurezza.

Il valore stimato della concessione del servizio in oggetto per anno scolastico è di € 73.530,00 IVA esclusa, oltre € 285,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, pertanto il valore complessivo presunto per il periodo contrattuale (07/2023-06/2027) è stimato in € 294.120,00 IVA esclusa oltre € 1.140,000 per oneri da interferenze non soggetti a riduzione, secondo quanto previsto dall'articolo 167 del d.lgs. 50/2016.

Ai sensi dell'art. 23 comma 16 del Codice appalti l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato nella percentuale del 60%.

La concessione è finanziata mediante:

- versamenti diretti alla concessionaria da parte degli utenti e con fondi comunali per quanto riguarda il Servizio di Refezione scolastica sostenuta in base ISEE, dipendenti comunali, personale docente e non docente statale e degli operatori socio-educativi incaricati dal Comune.
- versamenti diretti alla concessionaria da parte degli utenti per quanto riguarda il Servizio di Centro Estivo.

ART. 3 – CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE

La concessione di cui sopra, sarà aggiudicata con l'applicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 e art. 144 del d.lgs. n. 50/2016.

ART. 4 - REQUISITI MINIMI DI PARTECIPAZIONE

I concorrenti, a **pena di esclusione**, devono essere in possesso dei requisiti previsti nei commi seguenti.

I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della dimostrazione dei requisiti devono essere trasmessi mediante AVCpass in conformità alla delibera ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016 *[ai sensi degli articoli 81 commi 1 e 2, nonché 216 comma 13 del Codice, le stazioni appaltanti e gli operatori economici utilizzano la banca dati AVCpass istituita presso ANAC per la comprova dei requisiti]*.

Ai sensi dell'art. 59 comma 4 lett. b) del Codice sono inammissibili le offerte prive della qualificazione richiesta dal presente disciplinare.

Possono presentare istanza: i soggetti di cui all'art. 45 del d.lgs. n. 50/2016

Requisiti di ordine generale: i partecipanti devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale ai sensi dell'art. 80 del d.lgs. n. 50/2016

Requisiti di idoneità professionale: l'operatore economico dovrà essere in possesso dei requisiti di idoneità professionale risultando iscritto nel registro delle imprese della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura, con attività prevalente di "attività dei servizi di ristorazione" ovvero, per gli operatori economici stranieri, certificazione equipollente (ex art. 83 comma 3 d.lgs 50/2016).

Essere in possesso delle seguenti certificazioni di conformità o attestazioni similari:

- Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 nel settore EA30 idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: servizio di ristorazione collettiva;

La comprova del requisito è fornita mediante copia conforme del certificato di conformità del sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015.

Tale documento è rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1 per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008.

Al ricorrere delle condizioni di cui all'articolo 87 comma 1 del Codice la stazione appaltante accetta anche altre prove relative all'impiego di misure equivalenti, valutando l'adeguatezza delle medesime agli standard sopra indicati:

- come richiesto nell'art. 5.2 del DM 25/07/2011 relativo ai Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva, l'offerente deve inoltre dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001). *La comprova del requisito è fornita mediante presentazione di registrazione EMAS (Regolamento n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS)), o certificazione ISO 14001, in corso di validità.*

La Stazione Appaltante, in conformità a quanto indicato nell'art. 5.2 del D.M. 25/07/2011 sui Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva, accetta parimenti altre prove, come una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (*politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione*).

La ditta concessionaria dovrà dimostrare (*procedura attivata nel piano di autocontrollo*) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti del pasto, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti dalla distribuzione e dal mercato.

Qualora la certificazione di qualità in possesso della ditta aggiudicatrice abbia una durata tale da non coprire tutto l'intervallo di tempo dell'appalto, l'impresa affidataria avrà l'obbligo di fornire documentazione attestante il rinnovo e/o la conferma della stessa da parte dell'ente certificatore.

Automezzi, attrezzature e personale: la ditta concessionaria dovrà garantire per tutta la durata del servizio la disponibilità di automezzi, attrezzature e personale necessari per l'espletamento dell'appalto, in particolare dovrà garantire la disponibilità di:

1. di un centro di cottura idoneo a garantire la gestione del servizio e la veicolazione dal Centro Cottura ai centri refezionali in un tempo non superiore a 40 (quaranta) minuti.

Tale requisito, essendo requisito di esecuzione del contratto, dovrà essere provato in caso di aggiudicazione con copia conforme all'originale dell'atto attestante la proprietà ovvero la disponibilità per altro titolo giuridico per tutta la durata del contratto.

2. personale specializzato con le seguenti qualifiche:

- Direttore Tecnico del Servizio, nominato dalla ditta concessionaria, con un'esperienza, in pari profilo:
 - almeno triennale, se in possesso di Laurea Magistrale attinente all'attività oggetto del servizio
 - almeno decennale, se in possesso di Diploma di Scuola Secondaria di Secondo Grado
- un/una Dietista, in possesso di Laurea di 1° Livello in Dietistica e iscrizione all'Albo per l'esercizio della professione
- Cuochi, preferibilmente in possesso di specifico diploma.

Dovrà essere individuato e comunicato il nominativo del Capo Cuoco, Responsabile del Servizio per il Comune di Pombia, in possesso di esperienze di almeno 3 anni, nel settore della ristorazione, in pari profilo.

La comprova del requisito è fornita mediante trasmissione dei curricula professionali delle figure sopracitate all'inizio del servizio e ogni qualvolta le stesse vengano sostituite.

Requisiti di capacità economico-finanziaria:

- Possedere un fatturato minimo annuo non inferiore a 1,5 volte l'importo a base d'appalto (€ 76.767,00=/annuo) negli ultimi tre esercizi finanziari;
- Possedere un fatturato minimo nel settore di attività oggetto della concessione (*Ristorazione scolastica*) non inferiore a 1,5 volte l'importo a base d'appalto, realizzato negli ultimi tre esercizi finanziari;
- Possesso di almeno una referenza bancaria (*dichiarazione bancaria, rilasciata da Istituto bancario o Intermediario autorizzato ai sensi del d.lgs. 385/93, la quale attesti che l'impresa ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità*);
- La comprova del requisito è fornita, ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all. XVII parte I, del Codice:
- per le società di capitali mediante i bilanci approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;
- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante il Modello Unico o la Dichiarazione IVA;

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

Ai sensi dell'art. 86 comma 4 del Codice l'operatore economico, che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze richieste può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante.

ART. 5 – MODALITA' E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE
--

La richiesta di partecipazione come da fac-simile allegato, non vincolante per l'Amministrazione del Comune di Pombia, dovrà pervenire entro e non oltre le ore **12:00 del giorno 10/03/2023**, pena esclusione, tramite Posta Elettronica Certificata (PEC) da inviare all'indirizzo PEC istituzionale ufficioprotocollo@comunedipombia.legalmail.it).

Il testo di trasmissione della PEC deve recare la seguente dicitura: **“manifestazione di interesse a concorrere alla procedura negoziata per il servizio di RISTORAZIONE SCOLASTICA E SOCIALE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE A NORMA DEL D.M. 10.03.2020 - PERIODO: 07/2023-06/2027”**.

Tale documentazione dovrà essere prodotta mediante compilazione del modello “ALLEGATO A” facente parte integrante del presente avviso, da parte del Legale Rappresentante della Ditta, accompagnato da copia fotostatica di un documento di riconoscimento dello stesso in corso di validità e sottoscritto in firma digitale. Si precisa che:

- Nelle ipotesi di RTI/Consorzio ordinario/GEIE la manifestazione di interesse dovrà essere resa e sottoscritta sia dal capogruppo che dalla/e mandante/i;
- Nell'ipotesi di Consorzio stabile/Consorzio tra società cooperative di produzione e lavoro e Consorzio tra imprese artigiane la manifestazione di interesse dovrà essere resa e sottoscritta in proprio sia dal Consorzio che dalle consorziate designate quali imprese esecutrici;

Il Comune di Pombia si riserva la facoltà di sospendere o annullare la procedura esplorativa e di non dar seguito all'individuazione del successivo iter procedurale per l'affidamento del servizio.

Il trattamento dei dati inviati dai soggetti interessati si svolgerà conformemente alle disposizioni contenute nel d.lgs. n.196/2003 e Regolamento UE n. 679/2016 per le finalità unicamente connesse alla procedura di affidamento del servizio.

ART. 6 - PROCEDIMENTO PER LA SELEZIONE DELLE ISTANZE

Ai sensi dell'art. 36 comma 2 lettera b del d.lgs. n. 50/2016 i concorrenti verranno selezionati per l'invito alla successiva procedura.

L'invito di partecipazione sarà rivolto ad un massimo di TRE (3) operatori economici, se sussistono aspiranti idonei in tale numero e, laddove il numero di operatori che manifestino il proprio interesse a partecipare alla procedura sia superiore, verranno scelti mediante sorteggio.

Nel caso di presentazione di un numero di manifestazioni di interesse inferiori a tre (3), la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di procedere ad invitare, a presentare offerta, tutti gli operatori economici delle manifestazioni di interesse valide senza procedere al sorteggio ai sensi dell'art. 91 del d.lgs. n.50/2016.

Se perverranno un numero di manifestazioni di interesse superiori a tre (3), si procederà con sorteggio il giorno 11/03/2023 alle ore 9.30 tramite estrazione casuale.

Le prime tre (3) imprese sorteggiate, saranno invitate, mediante lettera di invito, a presentare offerta. Della procedura di sorteggio verrà redatto apposito verbale, pubblicato e successivamente allegato agli atti di gara, riportante l'elenco dei numeri estratti, omettendo di indicare il corrispondente operatore economico. Pertanto ai sensi dell'art. 53 comma 2 lett. b) del d.lgs. n. 50/2016 l'estrazione a sorte degli operatori economici da invitare a gara, anche se espletata in seduta pubblica, avverrà in maniera tale da garantire il riserbo in ordine all'identità degli stessi, con possibilità di accedere all'elenco dei soggetti che hanno manifestato interesse, nonché di quelli estratti ed invitati a gara, soltanto al termine di presentazione delle offerte stesse.

La seduta sarà presieduta dal Responsabile Unico del Procedimento o suo delegato che si avvarrà dell'ausilio di due testimoni.

All'esito di ciò si procederà ad esperire una RDO (*richiesta di offerta*) mediante il Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MEPA) gestito da Consip S.p.a., e rinvenibile all'indirizzo url www.acquistinreepa.it, tra tre soggetti (*se presenti*) selezionati tra quelli ritenuti in possesso dei requisiti richiesti.

Gli operatori economici interessati, alla data di scadenza del presente avviso, dovranno pertanto essere stati abilitati all'Iniziativa del MEPA "Ristorazione collettiva" – Categoria:

- CPV 55524000-9: Servizi di ristorazione scolastica
- CPV 55510000-8: Servizi di mensa
- CPV 55300000-3: Servizi di ristorazione e di distribuzione pasti

La procedura di diramazione degli inviti potrà essere avviata anche in presenza di una sola candidatura.

ART. 7 - ULTERIORI INFORMAZIONI

Il presente avviso è finalizzato ad una indagine di mercato, non costituisce proposta contrattuale e non vincola in alcun modo l'Amministrazione che sarà libera di seguire anche altre procedure.

Il Comune di Pombia si riserva di interrompere in qualsiasi momento, per ragioni di sua esclusiva competenza, il procedimento avviato, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa.

Il Comune di Pombia avrà cura di pubblicare tempestivamente sul profilo di committente eventuali note o precisazioni d'interesse generale per la partecipazione alla manifestazione di interesse.

Il trattamento dei dati inviati dai soggetti interessati si svolgerà conformemente alle disposizioni contenute nel d.lgs. n.196/2003 e Regolamento UE n. 679/2016 per le finalità connesse alla procedura di affidamento dei lavori.

Il presente avviso sarà pubblicato sul sito istituzionale del Comune <https://comune.pombia.no.it> per 15 (quindici) giorni consecutivi.

Gli interessati potranno prendere visione dell'esito del sorteggio e di eventuali altre informazioni che la stazione appaltante intenderà rendere note sul sito del Comune di Pombia.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

AMMINISTRATIVO

Firmato digitalmente
Ai sensi del d.lgs. n. 82/2005

Nicola Dott. Arlunno

Allegati: Allegato A - Istanza di partecipazione alla manifestazione di interesse