

COMUNE DI CARBONARA SCRIVIA (AL).

APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LA DURATA DI ANNI QUATTRO.

Requisiti di partecipazione

Allegato alla Determina a contrattare

1. REQUISITI GENERALI

Sono **esclusi** dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 (in seguito: Codice).

Sono comunque **esclusi** gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165.

2. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

I concorrenti, a **pena di esclusione**, devono essere regolarmente iscritti al MEPA ed abilitati **per la fornitura di servizi nella CATEGORIA “RISTORAZIONE COLLETTIVA-MEPA”, alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte**, ed essere in possesso dei requisiti previsti nei punti seguenti.

2.1 REQUISITI DI IDONEITÀ

a) Iscrizione presso il registro delle imprese della C.C.I.A.A. o altro registro professionale istituito in uno Stato membro dell'Unione Europea o equiparato, per lo svolgimento di attività **coerente con l'oggetto del presente appalto**. Le società cooperative dovranno possedere inoltre l'iscrizione all'apposito Albo.

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, comma 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

2.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

Non richiesti.

2.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

a) Aver effettuato senza demerito, nel quadriennio 2018/2019/2020/2021, almeno un servizio analogo per tipologia ed importo rispetto a quello oggetto dell'appalto (considerando analogo esclusivamente il contratto che abbia ad oggetto “servizi di ristorazione scolastica” con la preparazione di un numero pari o superiore a 5.000 pasti per anno scolastico che abbia avuto regolare esecuzione per almeno 24 mesi consecutivi nel quadriennio di riferimento);

Il concorrente dovrà inoltre dichiarare, di non aver avuto, durante il periodo sopraindicato, gravi contestazioni attinenti servizi identici a quelli di cui alla presente gara.

b) Avere la piena disponibilità, ovvero impegno a conseguirla alla data d'attivazione del servizio, in caso di aggiudicazione dell'appalto, di un centro cottura adeguatamente attrezzato, con potenzialità delle strutture e delle attrezzature compatibile con la produzione giornaliera richiesta, al netto di altre forniture già in corso o di certa aggiudicazione, ed idoneo alla veicolazione dei pasti ivi preparati. Il centro individuato deve essere garantito e mantenuto per tutta gli anni scolastici interessati dalla durata dell'appalto, non avendo l'Ente disponibilità di un centro cottura. Il centro deve possedere i requisiti di cui all'art. 28 del D.P.R. n. 327/1980, essere debitamente autorizzato dall'Autorità Sanitaria Locale ai

sensi dell'art. 2 Legge n. 283/1962 e del Regolamento (CE) n. 852/2004 e deve essere ubicato a distanza non superiore a 30 Km dalla sede municipale, sita in Piazza Mons. Clelio Goggi a Carbonara Scrivia. La condizione sarà verificabile sulla base della tempistica rilevabile dal sito www.viamichelin.it – percorso suggerito più rapido;

c) Avere la piena disponibilità di idonei automezzi per il trasporto dei pasti precedentemente preparati nel centro cottura, fino ai refettori delle scuole interessate, tutti in possesso dei requisiti prescritti dall'art. 43 del D.P.R. n. 327/1980 in materia di trasporto di sostanze alimentari in genere;

d) Possesso della certificazione di sistemi di gestione per la qualità, rilasciata da organismi accreditati ACCREDIA, sulla base della norma ISO 9001:2015 per l'oggetto dell'appalto di ristorazione scolastica (settore EA 30), ovvero certificati equivalenti rilasciati da organismi stabiliti in altri stati membri dell'Unione europea ai sensi dell'art. 87 del D.Lgs. n. 50/2016.

e) Possesso di registrazione EMAS (regolamento n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit) o di certificazione ISO 14001 o equivalente, rilasciate da organismi di certificazione accreditati, in corso di validità, per lo svolgimento dell'attività di ristorazione; in alternativa gli operatori possono presentare una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato in conformità ad una norma tecnica riconosciuta (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione), purché dimostrino che le misure adottate sono equivalenti a quelle richieste nel quadro del sistema o della norma di gestione ambientale applicabile.