



COMUNE DI PUTIFIGARI

Provincia di Sassari

Avviso pubblico esplorativo per acquisizione di manifestazioni di interesse a partecipare alla procedura negoziata per l'affidamento del servizio di mensa scolastica presso la scuola dell'infanzia, la scuola primaria ed il centro prima infanzia, AA. SS. 2020/2021 (periodo gennaio – giugno 2021) – 2021/2022, ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b), del D. Lgs. n. 50/2016, da esperirsi mediante il portale di SardegnaCAT

CODICE CIG: ZA82F3573F

SI RENDE NOTO

Che il Comune di Putifigari, in esecuzione della Determinazione del Responsabile dell'Area Amministrativa n. 190 del 12.11.2020, intende acquisire manifestazioni di interesse a partecipare alla procedura di gara per l'affidamento del servizio di mensa scolastica presso la Scuola dell'Infanzia, la Scuola Primaria e il Centro di Prima Infanzia del Comune di Putifigari, al fine di individuare le Ditte da invitare alla procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 1 e comma 2, lett. b), del D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii..

Il presente avviso è finalizzato a ricevere manifestazioni d'interesse al fine di favorire la partecipazione e la consultazione del maggior numero di operatori economici nel rispetto dei principi di rotazione, non discriminazione, parità di trattamento e trasparenza.

1. AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Stazione Appaltante : Comune di Putifigari;
sede: Piazza dei Boyl n. 9 – 07040 Putifigari;
telefono 079/905023 - 079 /905010;
PEC: protocollo.putifigari@legalmail.it;
profilo del committente: www.comune.putifigari.ss.it;
Servizio competente: Area Amministrativa.

2. Responsabile del procedimento

1. Ai sensi dell'art. 31 del D. Lgs. n. 50/2016 ss.mm.ii. il Responsabile Unico del procedimento è la Dott.ssa Mariangela Trivero.

3 Oggetto dell'avviso appalto, durata, importo a base di gara e importo stimato appalto

- 3.1 Il Comune di Putifigari intende valutare la disponibilità degli operatori economici allo scopo di affidare, mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2, lettera b), del D. Lgs. n. 50/2016, attraverso lo strumento della richiesta di offerta, RdO, sul portale Sardegna CAT, previa indagine di mercato, il servizio di mensa scolastica a favore dei seguenti beneficiari: gli alunni ed il personale autorizzato della Scuola dell'Infanzia del Comune di Putifigari, gli alunni ed il personale autorizzato della Scuola Primaria e gli utenti del Centro Prima Infanzia comunale.
- 3.2 I servizi principali oggetto del presente appalto sono classificati con riferimento ai seguenti codici:

categoria	Denominazione	Numero di riferimento CPC	Numero di riferimento CPV
17	Servizi di mensa scolastica	64	55523100-3

- 3.3 La durata dell'appalto è di n. 2 anni scolastici: 2020/2021 (periodo gennaio – giugno 2021) – 2021/2022. Il servizio dovrà essere garantito presumibilmente per l'anno scolastico 2020/2021 dal 07 gennaio 2021 sino all'ultimo giorno utile del mese di giugno 2021 e per l'anno scolastico 2021/2022 dal mese di ottobre 2021 sino all'ultimo giorno utile del mese di giugno 2022, e comunque secondo inizio e scadenza coerente

con il calendario previsto dalle autorità scolastiche regionali, nonché in base alle richieste delle scuole interessate.

3.4 Il luogo di svolgimento del servizio è il Comune di Putifigari e specificatamente:

- la Scuola dell'Infanzia sita in Via Chiesa a Putifigari;
- la Scuola Primaria sita in Via Chiesa a Putifigari;
- il Centro prima infanzia comunale sito in Piazza dei Boil a Putifigari.

3.5 L'importo a base d'asta è fissato in **€ 5,80 (euro cinquevirgolaottanta), esclusa IVA**, per ogni singolo pasto erogato, per un numero complessivo presunto di n. 6.174 pasti così determinato:

- Scuola dell'Infanzia n. 3.899;
- Scuola Primaria n. 1.447;
- Centro prima infanzia n. 828.

3.6 L'importo presunto complessivo dell'appalto è pari ad € 35.809,20 (€ trentacinquemilaottocentonovevirgolaventi) IVA esclusa, più oneri relativi all'attuazione dei piani della sicurezza, IVA esclusa, non soggetti a ribasso, pari ad € 741,72, (€ settecentoquarantunovirgolasettantadue), per un totale di € 36.550,92 (€ trentaseimilacinquecentocinquantavirgolannovantadue).

3.7 L'appalto è finanziato con fondi regionali, fondi del bilancio comunale e contribuzione utenza.

I prezzi che risulteranno dall'aggiudicazione della procedura resteranno fissi ed invariati per tutta la durata del servizio.

3.8 Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a favore:

- degli alunni e del personale avente diritto della Scuola dell'Infanzia sita nel Comune di Putifigari;
- degli alunni e del personale avente diritto della Scuola Primaria sita nel Comune di Putifigari;
- degli utenti del centro prima infanzia comunale (12-36 mesi) sito nel Comune di Putifigari.

3.9 Il servizio consiste nella preparazione, cottura, trasporto, distribuzione e somministrazione di pasti pronti confezionati nei giorni di attività didattica e specificatamente:

- scuola dell'Infanzia 5 (cinque) volte alla settimana, al lunedì al venerdì;
- scuola primaria 1 (una) volte alla settimana;
- centro prima infanzia 5 (cinque) volte alla settimana, dal lunedì al venerdì;

3.10 Il prezzo offerto dovrà essere mantenuto tale per l'intera durata dell'appalto.

L'importo d'appalto sopra indicato ha carattere presuntivo, mentre il corrispettivo per l'esecuzione del contratto sarà determinato dalle prestazioni effettivamente richieste e fornite, tenuto conto dell'offerta della ditta aggiudicataria, senza nessun minimo garantito.

Nel prezzo unitario per pasto, indicato in sede di offerta, si intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale alla ditta aggiudicataria tutti i servizi, le prestazioni di personale, le spese e ogni altro onere derivante dall'esecuzione del servizio stesso effettuato con le modalità e caratteristiche indicate negli atti di gara.

3.11 L'Amministrazione, alla scadenza del contratto si riserva la facoltà di disporre la proroga tecnica del contratto, ai sensi dell'art. 106, comma 11, del Codice, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente. In tal caso la ditta aggiudicataria ha comunque l'obbligo di continuare il servizio, alle stesse condizioni dell'affidamento originario, per il tempo necessario al suo espletamento, a seguito di richiesta, trasmessa tramite lettera racc. A.R. o PEC, dall'Amministrazione Comunale.

Art. 4 - Caratteristiche generali del servizio

1. Il servizio oggetto del presente capitolato dovrà essere eseguito in osservanza dei seguenti riferimenti normativi e di indirizzo:

- a) Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute (Approvate in Conferenza Stato-Regioni e pubblicate in G.U n.134 dell'11.06.2010);
- b) Linee guida regionali per la per la ristorazione scolastica (Determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016);
- c) Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari previsti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, del 10 marzo 2020, pubblicato su G.U. n. 90 del 04.04.2020;

- d) Decreto legislativo 18 aprile 2026, n. 50 “Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull’aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulla procedure d’appalto degli enti erogatori nei settori dell’acqua, dell’energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture”;
 - e) nella L.R. n. 1 del 19.01.2010 recante “Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n. 18 (Nuove norme per l’esercizio dell’agriturismo e del turismo rurale”. L’Amministrazione comunale si impegna a richiedere e promuovere il consumo e l’utilizzo di prodotti tipici, riconoscendone la validità sia dal punto di vista dell’alimentazione, sia sotto l’aspetto della conservazione delle identità culturali legate alla produzione di alimenti caratteristici. I marchi che contrassegnano le produzioni tipiche e di qualità sono: DOP e IGP.
 - f) tutto quanto previsto da tutte le altre vigenti norme di leggi e regolamenti in materia e da quale che entreranno in vigore durante il periodo contrattuale.
2. L’appalto contribuisce, ai sensi dell’art. 34 del D. Lgs. n. 50/2016, al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal Piano d’azione della sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione attraverso l’inserimento di specifiche tecniche e contrattuali previste dai “Criteri minimi ambientali per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari” approvati con Decreto del Ministro dell’Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 04.04.2020).
3. Il servizio comprende le seguenti prestazioni:
- a) la preparazione e la cottura di pasti, da effettuarsi presso il centro cottura messo a disposizione dall’Amministrazione Comunale sito in località Badde Mela a Putifigari, destinati agli alunni frequentanti le Scuole dell’infanzia, primarie e del centro prima infanzia del Comune di Putifigari e agli adulti che ne abbiano diritto, in quanto istituzionalmente tenuti alla loro sorveglianza, nel pieno rispetto delle “Grammature medie consigliate dei principali alimenti utilizzati nei menù scolastici” (punto 12.5 della Determinazione n. 1567 del 05.12.2016 “Linee guida regionali per la ristorazione scolastica) e del menù approvato dal competente Servizio Igiene degli alimenti e nutrizione dell’ATS;
 - b) l’approvvigionamento e la fornitura delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature occorrenti per l’esecuzione del servizio di ristorazione scolastica. Le derrate alimentari devono avere le caratteristiche corrispondenti ai requisiti di cui all’allegato 2 alla Determinazione n. 1567 del 05.12.2016 “Linee guida regionali per la ristorazione scolastica) “Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle materie prime, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche”;
 - c) la preparazione dei pasti secondo i menù approvati dal competente Servizio Igiene degli alimenti e nutrizione dell’ATS e nell’integrale rispetto dei requisiti alimentari stabiliti nei “Criteri minimi ambientali per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari” approvati con D.M. 10.03.2020;
 - d) fornire eventuali diete speciali agli utenti che richiedono pasti diversi per particolari esigenze cliniche, culturali e/o religiose, fornire diete in bianco per sopperire a situazioni transitorie per alunni che necessitano di una dieta leggera per un breve periodo, fornire pasti freddi o cestini da viaggio;
 - e) il trasporto, con mezzi idonei, dal luogo di preparazione e confezionamento alle singole sedi scolastiche, nei locali adibiti a refettorio, provvedendo altresì alla loro distribuzione negli orari preventivamente concordati con i plessi scolastici;
 - f) fornire il corredo necessario alla consumazione del pasto (set posate, piatti, bicchieri, tovagliette segnaposto e tovaglioli);
 - g) assistere l’utenza durante la fase di somministrazione e consumazione dei pasti, esclusa l’assistenza richiesta per particolari casi che richiedono la presenza di personale specializzato;
 - h) allestire i locali del centro cottura in maniera idonea per la preparazione, cottura e confezione di pasti, dotandoli delle attrezzature se non già esistenti per averle avute in concessione dall’Amministrazione Comunale;
 - i) predisporre giornalmente i refettori, preparare i tavoli per i pasti, sporzionare e distribuire i pasti, pulire e riordinare i tavoli e le sale mensa e i refettori dopo i pasti, assumendo a proprio carico le spese per l’acquisto dei materiali di pulizia occorrenti;
 - j) qualora poi il consumo dei pasti avvenisse in più turni, tra l’uno e l’altro la ditta dovrà provvedere a rigovernare e a sistemare l’ambiente (tavoli, sedie, pavimento) prima che i bambini del turno successivo prendano posto;
 - k) raccogliere negli appositi sacchetti i rifiuti solidi urbani provenienti dai refettori, differenziando le varie frazioni e provvedere al loro smaltimento secondo le disposizioni vigenti nel Comune;
 - l) impiegare per la confezione dei pasti e degli alimenti e per le dotazioni individuali (posate, bicchieri, etc.) esclusivamente materiale conforme alle norme vigenti in materia igienico sanitaria. La ditta aggiudicataria è obbligata a sostituire i materiali medesimi, se non conformi, a semplice richiesta dell’Amministrazione Comunale;

- m) effettuare la pulizia, l'igiene ed il rigoverno delle strutture di produzione e di consumo (cucine e refettori), arredi, attrezzature ivi inclusi i materiali occorrenti ed utilizzati per l'espletamento del servizio (tavoli, piani di lavoro, sedie, pavimento, servizi igienici, lavelli, infissi etc. e quanto altro presenti in arredi ed attrezzature nel servizio). La ditta aggiudicataria dovrà garantire l'esecuzione di pulizie straordinarie dei locali, compresi i vetri, le finestre, le porte, le piastrelle, gli arredi e le attrezzature di tutti gli spazi utilizzati per il servizio di ristorazione scolastica (centro cottura, refettori, spogliatoi, servizi igienici, etc);
- n) effettuare eventuali operazioni di disinfestazione e/o derattizzazione ritenute necessarie per il normale ripristino delle condizioni di sicurezza igienica nelle mense scolastiche (refettori, centro cottura) qualora l'infestazione abbia la sua origine o la sua prevalente diffusione nell'area interessata dal servizio ristorazione scolastica;
- o) prima del formale inizio del servizio di mensa scolastica ed al termine dello stesso, oltre che durante le pause per festività a Natale e Pasqua e in seguito a lavori strutturali, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'esecuzione di pulizie straordinarie dei locali, delle attrezzature e degli arredi di tutti gli spazi utilizzati per il servizio;
- p) provvedere all'integrazione delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, laddove necessario;
- q) custodire i locali, le apparecchiature e le attrezzature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio affidato alla ditta aggiudicataria;
- r) gestire ed implementare il piano di autocontrollo (HACCP) presso tutti i punti di distribuzione di pasti;
- s) esporre il menù nei refettori e nelle scuole. Tale menù potrà subire variazioni in relazione alle esigenze che dovessero presentarsi nel corso dell'anno. Qualsiasi variazione dovrà essere concordata con il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) competente e con l'Amministrazione Comunale;
- t) provvedere, senza alcun onere aggiuntivo a carico della stazione appaltante, all'acquisto, all'installazione, all'avvio ed all'utilizzo di un sistema informatico finalizzato alla gestione delle prenotazioni dei pasti e riscossione delle rete;
- u) utilizzare nello svolgimento del servizio personale che dovrà essere adeguato per numero e qualifica professionale, sì da consentire un corretto svolgimento di tutte le operazioni inerenti il servizio.

5. Disposizioni emergenza sanitaria per il COVID - 19

1. In ragione della situazione derivante dall'emergenza Covid -19, della quale non si conosce esito ed andamento futuro, la ditta partecipante deve considerare, fin dal momento della sua partecipazione alla gara d'appalto, che è possibile il verificarsi di sospensioni del servizio o di forti riduzioni del numero dei pasti richiesti.
2. La ditta aggiudicataria, nel permanere della situazione emergenziale dovuta alla pandemia da COVID – 19, dovrà svolgere il servizio in oggetto nel rispetto di tutte le misure prescritte al momento dalla vigente normativa nazionale, regionale e locale in materia e dalla successiva normativa che entrerà in vigore durante il periodo contrattuale al fine di contenere ed evitare la trasmissione dell'epidemia COVID-19.
3. La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alle operazioni di pulizia, disinfezione e sanificazione dei locali, delle attrezzature, delle apparecchiature, degli arredi e degli strumenti di lavoro presenti nel centro cottura e nelle strutture scolastiche nelle quali viene svolto il servizio seguendo le disposizioni previste per contenere e contrastare la diffusione dell'epidemia da COVID -19 nella refezione scolastica.
4. La ditta aggiudicataria dovrà prestare particolare attenzione ai processi di pulizia e sanificazione prevedendo il corretto utilizzo di detergenti e disinfettanti in coerenza con l'analisi del rischio secondo il metodo HACCP, già parte integrante dei Piani di autocontrollo previsti dai Regolamenti UE in tema di sicurezza alimentare, nei quali andranno ricomprese anche le precauzioni adottate per limitare la diffusione del virus SARS CoV2.
5. Nel prezzo unitario per pasto, indicato in sede di offerta, si intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale alla ditta aggiudicataria anche tutte le spese e ogni altro onere sostenuto in relazione e conseguenza dell'emergenza sanitaria da COVID- 19.

6. Procedura e criterio di aggiudicazione.

1. L'appalto sarà aggiudicato tramite procedura negoziata da svolgersi sul portale Sardegna CAT , ai sensi degli artt. 36, comma 2, del Codice, nel rispetto delle regole di e-procurement del portale "SardegnaCAT", attraverso apposita "Richiesta di offerta" (RdO).
2. Saranno invitati a partecipare alla successiva procedura negoziata, ai sensi dell'art. 36, lettera b), del D. Lgs. n. 50/2016, gli operatori economici che avranno fatto pervenire istanza di manifestazione di interesse entro il termine di scadenza stabilito dal presente avviso, purchè in possesso dei requisiti richiesti.
3. L'aggiudicazione sarà effettuata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a), del Codice, con la ripartizione del punteggio massimo di 100 punti attribuito in base ai seguenti elementi:

1) offerta tecnico-qualitativa	punti massimi 70
2) offerta economica	punti massimi 30.

4. Non sono ammesse offerte in aumento rispetto all'importo a base d'asta.
5. La procedura negoziata verrà avviata anche in presenza di una sola candidatura ammissibile

7. Soggetti ammessi alla gara.

1. Sono ammessi alla gara gli operatori economici di cui all'art. 45, comma 2, del Codice, in possesso dei requisiti prescritti dal successivo paragrafo 8, tra i quali, in particolare, quelli costituiti da:
 - operatori economici con idoneità individuale di cui all'art. 45, comma 2, lettere a) (imprenditori individuali anche artigiani, società anche cooperative), b) (consorzi tra società cooperative di produzione e lavoro e consorzi tra imprese artigiane), c) (consorzi stabili), del Codice;
 - operatori economici con idoneità plurisoggettiva di cui all'art. 45, comma 2, lettera d) (raggruppamenti temporanei di concorrenti), e) (consorzi ordinari di concorrenti), f) (le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete), g) (gruppo europeo di interesse economico), del Codice, oppure da operatori che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 48, comma 8, del Codice;
 - operatori economici con sede in altri Stati membri dell'Unione Europea, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi.
2. Ai raggruppamenti temporanei ed ai consorzi ordinari di operatori economici si applicano le disposizioni di cui all'art. 48 del Codice.

8. Condizioni di partecipazione

1. Non è ammessa la partecipazione alla gara di concorrenti per i quali sussistano:
 - a) le cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice;
 - b) le cause di divieto, decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del d.lgs. 6 settembre 2011, n. 159.
 - c) le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter, del D. Lgs. 165/2001 o che siano incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrattare con la pubblica amministrazione.

9. Requisiti di idoneità professionale, capacità economico – finanziaria e capacità tecniche e professionali.

1. Possono presentare manifestazione di interesse tutti gli operatori economici di cui all'art. 45 D. Lgs. n. 50/2016 che, se interessati a partecipare, siano in possesso dei seguenti requisiti:

a) Requisiti di ordine generale:

- assenza di cause di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016;

b) Requisiti di idoneità professionale (art. 83, comma 1, lett. a) del Codice)

- iscrizione al registro della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato, o presso i competenti ordini professionali, per la categoria cui appartiene il servizio oggetto del presente appalto o per i cittadini di altro Stato membro non residenti in Italia è richiesta la prova dell'iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI del Codice. L'attestazione del possesso del requisito dovrà indicare il numero di iscrizione/codice fiscale al registro delle Imprese presso la Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura, la sede della C.C.I.A.A., il numero di Repertorio Economico Amministrativo, la descrizione dell'attività risultante dal registro;
- nel caso di cooperative e consorzi di cooperative: iscrizione all'Albo Regionale delle Cooperative sociali ex art. 9 della Legge n. 381/1991, per la categoria adeguata all'oggetto dell'appalto adeguate con l'indicazione del numero, sezione e categoria di iscrizione. Per le Cooperative sociali e i loro raggruppamenti o consorzi aventi sede legale nel territorio di altre Regioni o paesi stranieri che non hanno ancora istituito l'albo regionale previsto dalla L. n. 381/1991, è necessario documentare il possesso dei requisiti che consentirebbero l'iscrizione all'albo regionale della Sardegna;
- solo per le cooperative sociali: iscrizione all'Albo delle Società Cooperative tenuto dal Ministero delle Attività Produttive D.M. 23.06.2004;
- iscrizione alla categoria merceologica "categoria economica codice AG26 – ristorazione e catering" della piattaforma "SardegnaCAT".

c) Requisiti di capacità economico – finanziaria (art. 83, comma 1, lett. b) del Codice)

- fatturato minimo annuo, di cui all'art. 83, comma 4, lett. a) del Codice, conseguito negli ultimi tre anni finanziari (2017-2018-2019), per un importo non inferiore ad € 15.000,00 annuali. Ai sensi dell'art. 83, comma 5, secondo periodo, la Stazione Appaltante da atto che il fatturato minimo globale è richiesto al fine di assicurare che gli operatori economici candidati siano contraddistinti da una struttura economico-finanziaria che garantisca stabilità organizzativa ed operativa.

Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti del fatturato devono essere rapportati al periodo di attività secondo la seguente formula: (fatturato richiesto / 36) x mesi di attività;

d) Requisiti di capacità tecnica e professionale (art. 83, comma 1, lett. c) del Codice)

- esecuzione negli ultimi tre anni (2017-2018-2019) di servizi analoghi presso enti pubblici o privati per un importo, da intendersi come cifra complessiva del periodo, pari almeno ad € 20.000,00, con indicazione di importi, date e destinatari, pubblici e privati.

Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti del fatturato devono essere rapportati al periodo di attività secondo la seguente formula: (fatturato richiesto / 36) x mesi di attività.

9. Modalità e termine per la presentazione delle candidature

1. Gli operatori economici interessati dovranno far pervenire la manifestazione di interesse, (modello allegato 1) redatta ai sensi del D.P.R. 445/2000, recante l'indicazione del mittente ed il seguente oggetto: **“Manifestazione di interesse per per la partecipazione alla procedura negoziata per l'affidamento del servizio di mensa scolastica presso la scuola dell'infanzia, la scuola primaria ed il centro prima infanzia, AA. SS. 2020/2021 (periodo gennaio – giugno 2021) – 2021/2022” tramite procedura negoziata RDO sul portale Sardegna CAT**”.
2. L'istanza contenente la manifestazione di interesse, debitamente firmata dal legale rappresentante, dovrà pervenire o a mezzo del servizio postale con raccomandata con avviso di ricevimento o mediante consegna a mano all'Ufficio Protocollo del Comune di Putifigari con sede in Piazza dei Boyl n. 9 a Putifigari (SS) o via PEC all'indirizzo **protocollo.putifigari@legalmail.it entro le ore 14:00 del giorno lunedì 23 novembre 2020**.
3. La sottoscrizione della domanda di partecipazione potrà essere effettuata con firma autografa apposta sul documento cartaceo (da trasmettere con allegata copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità) o con firma digitale, ai sensi del D. Lgs. 7 marzo 2005, n. 82, Codice dell'amministrazione digitale.
4. Il recapito della domanda/manifestazione di interesse nei modi sopra indicati rimane ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo la stessa non giunga a destinazione in tempo utile.
5. Non si terrà conto delle manifestazioni di interesse pervenute dopo tale scadenza che saranno automaticamente escluse dalla procedura di selezione.

10. Espletamento della procedura negoziata

1. Saranno invitati a partecipare alla successiva procedura negoziata, ai sensi dell'art. 36, lettera b), del D. Lgs. n. 50/2016, gli operatori economici che avranno fatto pervenire istanza di manifestazione di interesse entro il termine di scadenza stabilito dal presente avviso, purchè in possesso dei requisiti richiesti.
2. La procedura negoziata verrà avviata anche in presenza di una sola candidatura ammissibile
3. La procedura per l'affidamento della fornitura in oggetto verrà espletata sul portale *SARDEGNA CAT*, mediante invito inoltrato telematicamente alle Ditte che avranno presentato nei termini regolare manifestazione di interesse ed in possesso dei requisiti richiesti.
4. A tal fine i soggetti economici interessati a partecipare alla procedura dovranno obbligatoriamente essere iscritte ed attive sul portale *SARDEGNA CAT* secondo le istruzioni ivi contenute, ed abilitate per la categoria “AG26- Ristorazione e catering”.
5. Il presente avviso è finalizzato esclusivamente a ricevere manifestazioni di interesse per favorire la partecipazione e la consultazione del maggior numero di operatori economici nel rispetto dei principi di libera concorrenza, parità di trattamento, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità e pubblicità con le modalità indicate dall'art. 30 del D. Lgs. n. 50/2016.
6. Il presente avviso, con il quale non è indetta alcuna gara, non è vincolante per l'Ente ed ha la sola finalità di conoscere la disponibilità degli operatori economici (iscritti ed abilitati al mercato elettronico *SARDEGNA CAT* per la categoria oggetto del presente avviso esplorativo) ad essere invitati per la presentazione della propria offerta.
7. La ricezione delle manifestazioni di interesse, pertanto, non comporta alcun obbligo o impegno dell'Ente nei confronti dei soggetti interessati, non costituisce proposta contrattuale, né determina l'insorgenza di alcun titolo, diritto o interesse giuridicamente rilevante a pretendere la prosecuzione della procedura. Di conseguenza, è da escludere qualsivoglia rilevanza precontrattuale e contrattuale del presente avviso non essendo questo Ente vincolato in alcun modo a formulare invito per l'affidamento della fornitura. Pertanto l'avviso pubblico di manifestazione di interesse e la successiva ricezione delle dichiarazioni di interesse, non vincolano in alcun modo l'Amministrazione comunale e non costituiscono diritti o interessi legittimi a favore dei soggetti coinvolti.
8. Questo Ente si riserva espressamente la facoltà di recedere o di sospendere o modificare i termini e le condizioni della procedura in ogni momento, senza preavviso e senza motivazione, qualunque sia il grado di

avanzamento della stessa e senza che ciò possa far sorgere in capo ai soggetti partecipanti diritti a risarcimento o indennizzi, salvo, a richiesta la restituzione della documentazione già presentata.

9. Resta inteso che la presentazione della manifestazione di interesse non costituisce prova di possesso dei requisiti generali e speciali richiesti per l'affidamento della fornitura che, invece, dovranno essere dichiarati dal soggetto economico interessato ed accertati dalla stazione appaltante in occasione della procedura negoziata di affidamento.
10. A pena di esclusione della candidatura del concorrente, è fatto divieto fare qualsiasi tipo di riferimento all'offerta economica e/o tecnica.

11. Subappalto

1. E' fatto divieto alla ditta aggiudicataria di cedere in tutto o in parte il contratto di appalto ovvero di subappaltare le prestazioni ed i servizi che ne sono oggetto, pena l'immediata risoluzione del contratto.

12. Trattamento dei dati

1. Si precisa che, ai sensi del Regolamento UE n. 2016/679, i dati raccolti saranno trattati esclusivamente per le finalità indicate nel presente avviso nell'ambito del procedimento amministrativo per l'affidamento del servizio in oggetto. La presentazione della manifestazione di interesse costituisce esplicita autorizzazione al trattamento dei dati e implica la piena accettazione delle precedenti disposizioni. Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Putifigari- Piazza dei Boil n. 9 – 07040 Putifigari.

14. Pubblicità

1. Il presente avviso è pubblicato:
 - sul sito istituzionale del Comune di Putifigari, all'indirizzo www.comune.Putifigari.ss.it;
 - nella sezione Amministrazione Trasparenza e nella homepage;
 - all'Albo pretorio on line del Comune di Putifigari;
 - sul sito della Regione Sardegna nella sezione "bandi e gare".
2. Eventuali integrazioni e/o variazioni relative al presente avviso saranno tempestivamente pubblicate esclusivamente sul sito istituzionale del Comune di Putifigari, che, pertanto, dovrà essere a tal fine consultato dagli operatori economici interessati.

Per informazioni e chiarimenti è possibile contattare:

Servizio Area Amministrativa Dott.ssa Mariangela Trivero

Telefono: 079905023 – 079905010

Pec: protocollo.putifigari@legalmail.it

Mail: comune.putifigari@tiscali.it

Allegati:

1. Allegato 2 – domanda di manifestazione di interesse.

Putifigari lì, 12 novembre 2020

Il Responsabile del Servizio
F.to Dott.ssa Mariangela Trivero