



COMUNE DI AVERSA

AVVISO MANIFESTAZIONE DI INTERESSE FINALIZZATO ALL’AFFIDAMENTO DIRETTO DELL’INCARICO PROFESSIONALE DI DIRETTORE DELL’ESECUZIONE DEL CONTRATTO (DEC) RELATIVO AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A BASSO IMPATTO AMBIENTALE, CON QUALIFICAZIONE DI MENSA BIOLOGICA, DESTINATO ALLE SCUOLE DELL’INFANZIA COMUNALI E SCUOLE PRIMARIE STATALI DEL COMUNE DI AVERSA PER IL PERIODO DAL 01/01/2026 AL 30/06/2028, EX ARTICOLO 114, COMMA 1, DEL D.LGS. 36/2023.

Il Comune di Aversa (CE) assicura il servizio di refezione scolastica a favore degli alunni frequentanti la scuola dell’infanzia e la scuola primaria del territorio comunale, quale servizio pubblico essenziale finalizzato a garantire il diritto allo studio, l’equilibrio nutrizionale e il benessere degli utenti, nel rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare, qualità nutrizionale e inclusione.

1. OGGETTO DELLA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

L’incarico ha ad oggetto lo svolgimento delle funzioni di Direttore dell’Esecuzione del Contratto (DEC) relative al “servizio di refezione scolastica” del Comune di Aversa, da espletarsi ai sensi dell’art. 114, comma 1, del D.Lgs. n. 36/2023 e dell’Allegato II.14, incluse tutte le attività di verifica, monitoraggio, controllo qualitativo e certificazione dell’esecuzione previste dalla normativa vigente e dagli atti contrattuali.

2. LUOGO DI ESECUZIONE

Il servizio sarà erogato presso i seguenti Istituti Comprensivi e plessi scolastici del Comune di Aversa:

1 - I.C. “G. Parente” 1° circolo didattico
<i>Plesso Magia dei colori in via Verga (Infanzia)</i>
2 - I.C. Pascoli

<i>Plesso Linguiti in via De Chiara (Infanzia)</i>
3 - 3° Circolo didattico
<i>Plesso Platani in via F. Saporito, 43 (Infanzia e Primaria)</i>
<i>Plesso Stefanile in via Canduglia (Infanzia e Primaria)</i>
<i>Plesso Repubblica in via Madre Teresa di Calcutta (Infanzia e Primaria)</i>
4 - I.C. De Curtis in viale Kennedy
<i>Plesso Polifunzionale in viale Kennedy (Infanzia e Primaria)</i>
5 - I.C. Cimarosa 4° circolo
<i>Plesso Ponte Mezzotta in via Montessori (Infanzia)</i>
<i>Plesso Rossa in via Rossa (Infanzia)</i>
<i>Plesso Giotto in via Giotto (Primaria)</i>

NONCHÉ

- Presso il centro di cottura (locali mensa) indicato dall'Operatore economico in sede di gara;
- Presso i locali adibiti a scodella mento e preparazione della distribuzione dei pasti delle Scuole del territorio interessato;
- Presso i refettori – locali di somministrazione ubicati nei plessi indicati.

3.TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

L'incaricato svolge le funzioni di Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) ai sensi dell'art. 114 del D. Lgs. 36/2023 e dell'Allegato II.14, in raccordo con il RUP, assicurando il coordinamento, la verifica e la certificazione della corretta esecuzione del servizio di refezione scolastica.

In particolare, il DEC è tenuto a:

1. Coordinamento e gestione operativa

- a. Supportare il RUP nelle attività di direzione e controllo tecnico dell'esecuzione del contratto, con particolare attenzione al rispetto del capitolato e dell'offerta tecnica.
- b. Gestire le problematiche tecniche insorte durante l'esecuzione, proponendo al RUP gli interventi correttivi necessari.
- c. Assicurare un raccordo costante con il RUP e con l'appaltatore, garantendo la presenza sul territorio per l'esecuzione dei controlli programmati e non programmati (almeno due giornate mensili, escluso agosto, salvo diversa richiesta del RUP/Dirigente).

d. Curare la gestione delle comunicazioni dell'appaltatore e dell'utenza, esaminare segnalazioni e proporre le relative soluzioni operative.

2. Attività di verifica e controllo

Il DEC svolge attività ispettiva e di verifica documentale e operativa, finalizzata a certificare la corretta esecuzione del servizio, mediante verbali sottoscritti dal DEC e dall'appaltatore.

Le verifiche riguardano, tra l'altro:

1. **Organizzazione del servizio**

- mantenimento dei requisiti previsti dal disciplinare;
- adeguatezza dell'organizzazione rispetto all'offerta tecnica;
- verifica del personale impiegato (numero, mansioni, qualifiche, turnazioni).

2. **Aspetti igienico-sanitari e qualitativi**

- igiene del personale e rispetto delle buone pratiche operative;
- conformità delle derrate alimentari e non alimentari alle specifiche tecniche e ai CAM vigenti;
- rispetto delle grammature e delle indicazioni nutrizionali previste dal capitolato e dalle specifiche tecniche;
- tracciabilità delle derrate con particolare riferimento a prodotti DOP/IGP e filiera corta.

3. **Processo produttivo e logistica del servizio**

- conformità delle tecnologie di preparazione, cottura e conservazione;
- corrette modalità di confezionamento, trasporto e somministrazione dei pasti;
- igiene ambientale e procedure di pulizia, sanificazione, disinfestazione e derattizzazione.

4. **Impianti, attrezzature e manutenzioni**

- stato di manutenzione di cucine, attrezzature e arredi;
- verifica del registro delle manutenzioni eseguite;
- conformità degli impianti alle norme vigenti.

5. **Sicurezza e rischio interferenziale**

- verifica dell'applicazione delle misure previste dal D. Lgs. 81/2008;
- controllo dell'attuazione del DVR e degli adempimenti relativi ai rischi interferenziali;
- aggiornamento del DUVRI in raccordo con il RUP.

6. **Documentazione, comunicazione e audit**

- controllo della documentazione tecnica, delle certificazioni e delle dichiarazioni previste dal capitolato;
- verifica della correttezza delle comunicazioni informative verso l'utenza;
- partecipazione alle riunioni con le Commissioni Mensa;
- eventuali audit presso produttori locali funzionali alla verifica delle forniture.

3. Monitoraggi e attività specialistiche

Il DEC, ove necessario e previa autorizzazione del RUP, richiede analisi di laboratorio (microbiologiche, chimiche, merceologiche) al fine di accertare la conformità delle derrate e delle superfici, secondo quanto previsto dal contratto.

4. Penali, contestazioni e relazioni

a. Segnalare tempestivamente al RUP eventuali inadempienze dell'appaltatore proponendo l'applicazione delle penali contrattuali.

b. Redigere relazioni tecniche periodiche e finali sull'andamento del servizio, contenenti eventuali proposte di miglioramento o adeguamento.

c. Presentare agli uffici la documentazione tecnica a supporto dell'attività svolta (relazioni, verbali, computi, documentazione fotografica).

5. Clausola di chiusura

L'affidatario svolge ogni ulteriore attività prevista per il Direttore dell'Esecuzione del Contratto dal D.Lgs. 36/2023 e dagli atti di gara, purché coerente con le funzioni proprie del DEC e senza interferire con le competenze del RUP.

4.DURATA DELL’AFFIDAMENTO

La durata dell'affidamento è pari alla durata dell'appalto dalla sottoscrizione dell'incarico e fino al 30/06/2028, per il servizio di cui alla gara CIG **B896681CDF** e relativo contratto d'appalto.

La durata dell'affidamento in corso di esecuzione può esser prorogata ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione del nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi patti e condizioni o più favorevoli.

5. IMPORTO PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

L'importo del servizio è di € 17.090,80, comprensivi di C.A.P. e IVA come per legge, per tutta la durata dell'affidamento.

6.SOGGETTI AMMESSI ALLA PROCEDURA E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Ai fini della partecipazione al presente avviso, a pena dell'esclusione, i soggetti interessati dovranno essere in possesso, alla data di presentazione della manifestazione di interesse, dei seguenti requisiti:

7.REQUISITI DI ORDINE GENERALE

La domanda di partecipazione può essere presentata da soggetti in possesso dei requisiti generali previsti dalla legge che consentono di contrattare con la P.A., sensi del D. Lgs n. 36/2023 (artt. 94, 95, 96, 97 e 98 del Decreto legislativo n. 36 del 31 marzo 2023 e ss.mm.ii.) - assenza di cause di esclusione – che devono attestare, a pena di esclusione:

- a. l'insussistenza di cause di inconferibilità per l'incarico de quo e situazioni di incompatibilità di cui alla Legge 190/2012 e al D. Lgs. n. 39 dell'8 aprile 2013 per lo svolgimento dell'incarico;
- b. di essere consapevoli che il rilascio della predetta dichiarazione costituisce condizione legale di efficacia del provvedimento di conferimento dell'incarico e di essere stato informato ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e del Regolamento (UE) 2016/679 circa il trattamento dei dati personali raccolti e, in particolare, che tali dati saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente per le finalità per le quali la presente dichiarazione viene resa,
- c. che si accettano, senza alcuna condizione di nulla a pretendere, tutte le condizioni poste e indicate nella presente procedura;
- d. che non devono trovarsi nelle cause di esclusione di cui agli articoli 94, 95, 96, 97 e 98 del D. Lgs. n. 36/2023;
- e. dichiarazione relativa ai flussi finanziari ai sensi della L. 136 del 13/08/2010 e ss.mm. ii.

8.REQUISITI DI IDONEITA' TECNICO - PROFESSIONALE

I soggetti di cui sopra per poter partecipare dovranno inoltre:

- a) (per le società) avere iscrizione nel registro delle imprese presso la camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura per servizi analoghi;
- b) Essere in possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2015;
- c) Avere una copertura assicurativa contro i rischi professionali;
- d) (indipendentemente dalla natura giuridica dell'operatore economico) il servizio dovrà essere effettuato da personale con specifiche competenze e professionalità in relazione alle aree

di attività indicate nel capitolato prestazionale (Tecnologo Alimentare) in possesso dei seguenti requisiti:

- titolo di studio di laurea specialistica/magistrale in: scienze biologiche, scienze e tecnologie alimentari, scienze delle preparazioni alimentari, biotecnologie agrarie e per gli alimenti, scienza della nutrizione umana nonché i corrispondenti laureati del vecchio ordinamento nelle lauree corrispondenti; eventuali altre lauree se supportate da master e/o specializzazioni attinenti la materia dei processi produttivi alimentari e dell'ispezione e del controllo degli alimenti;
- iscrizione ad ordini professionali (ove richiesto per l'esercizio della professione);
- competenza e/o esperienza maturata nella redazione e controllo dei sistemi HCCP ovvero nella predisposizione dei piani alimentari/nutrizionali individuali o di gruppo;
- conoscenza ed uso degli strumenti informatici e dei relativi software (MS Office e Open Office, programma Excel);
- patente di guida;
- aver svolto nel triennio precedente l'appalto, servizi di consulenza e/o supporto, coordinamento, direzione e controllo nel settore della ristorazione collettiva a favore di committenti pubblici e/o privati, per un ammontare non inferiore a quello stimato per il servizio da affidare.

Tutti i requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza della manifestazione di interesse e dovranno essere dichiarati ai sensi e per gli effetti degli articoli 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000.

9. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

Domanda di partecipazione e termine di presentazione

Le domande di partecipazione, dovranno pervenire, a pena di esclusione, **entro e non oltre il termine indicato sul portale INPA all'indirizzo www.inPa.gov.it.**

Non sono ammesse altre forme di produzione o di invio delle domande di partecipazione alla selezione.

L'Amministrazione non assume alcuna responsabilità in caso di dispersione di comunicazioni non dipendenti dalla sua volontà.

Il termine di scadenza indicato è perentorio, la domanda che giungerà oltre il termine di scadenza previsto sarà considerata non ammissibile e non sarà sottoposta a valutazione.

Nella **domanda di partecipazione** dovranno essere riportati i seguenti dati e dichiarazioni da rendere sotto la propria responsabilità ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000, n.445:

1. cognome, nome, data e luogo di nascita, residenza, codice fiscale, telefono, recapito cui indirizzare ogni comunicazione relativa alla selezione;
2. di essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione Europea;
3. di godere dei diritti civili e politici;
4. di non avere riportato condanne penali (*in caso contrario, indicare le condanne riportate, la data, ed il numero della sentenza, l'autorità che l'ha emessa*);
5. di non trovarsi in alcuna situazione che precluda la capacità di sottoscrivere contratti con la pubblica amministrazione e di espletare l'incarico oggetto della selezione;
6. di essere in possesso del titolo di studio richiesto dal presente avviso;

Comune di Aversa- Piazza Municipio- Aversa

7. di possedere i titoli e di avere maturato le esperienze risultanti dal curriculum vitae professionale allegato e che quanto in esso dichiarato corrisponde a verità;
8. di avere preso visione dell'avviso pubblico di conoscere e accettare tutte le condizioni ivi previste e di essere disponibile a svolgere l'incarico relativo alla presente selezione.

Il tutto secondo le specifiche tecniche previste sul **PORTALE INPA PA**.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere ad idonei controlli sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive contenute nella domanda di partecipazione alla procedura, nel curriculum e negli allegati.

10. MODALITÀ DI SELEZIONE

La selezione viene effettuata da apposita Commissione che sulla base dei curricula presentati e dopo aver verificato che non vi siano vizi di forma nella presentazione delle candidature, individua il soggetto ritenuto idoneo. Gli esiti, insindacabili, delle verifiche saranno riportati in apposito verbale.

11. CAUSE DI ESCLUSIONE

Saranno escluse le manifestazioni d'interesse:

- non sottoscritte;
- provenienti da operatori privi dei requisiti richiesti;
- pervenute in ora e data successiva ai termini indicati al punto 9 del presente avviso;

Le esclusioni saranno comunicate ai soggetti interessati secondo le modalità che ciascun partecipante dichiara e autorizza nella manifestazione d'interesse.

12. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti saranno trattati, ai sensi del Regolamento generale sulla protezione dei dati (GDPR, dall'inglese General Data Protection Regulation), e delle normative italiane, esclusivamente nell'ambito della presente procedura.

13. ALTRE INFORMAZIONI

- a) L'Amministrazione si riserva, a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di annullare o revocare in tutto o in parte la presente procedura, o di non procedere all'affidamento dell'incarico, anche in relazione al reperimento delle risorse finanziarie a tale scopo necessarie, senza che ciò comporti pretesa alcuna da parte dei partecipanti alla selezione;
- b) l'incarico conferito verrà formalizzato mediante la stipulazione di apposito disciplinare contrattuale;
- c) Eventuali richieste di chiarimento possono essere formulate dagli interessati contattando telefonicamente Ufficio pubblica istruzione al n. 081.5049111;
- d) Responsabile del procedimento è la dott.ssa Ilaria Rammairone, Funzionario Area 5, Tel. 081 5049111 - Email: i.rammairone@comune.avversa.ce.it;
- e) Il Comune di Aversa, in qualità di Titolare del Trattamento dei dati personali ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR), informa che il trattamento è svolto in conformità alla normativa sulla protezione dei dati personali e i dati raccolti saranno conservati negli archivi per le sole finalità previste dalla normativa. Ai sensi degli artt. 15-22 e 77 del GDPR, sono garantiti i diritti dell'interessato. Gli interessati possono consultare l'informativa privacy completa e le eventuali modifiche ed integrazioni sul sito web del Titolare del Trattamento.