



COMITATO CROCE ROSSA DI VIBO VALENTIA ODV

AVVISO ESPLORATIVO PER PRESENTAZIONE MANIFESTAZIONE DI INTERESSE FINALIZZATA ALL'ESPLETAMENTO DELLA PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI CATERING PRESSO IL CENTRO DI PRIMISSIMA ACCOGLIENZA "LE MARINATE" DI PORTOSALVO

Il sottoscritto Filippo Antonio Marino in qualità di Presidente pro tempore, legale rappresentante dell'Associazione Croce Rossa Comitato di Vibo Valentia ODV, PEC mail cp.vibovalentia@cert.cri.it mail vibovalentia@cri.it con sede legale in Via Emanule Paparo14 89900 Vibo Valentia, tel. 0963 370596 Codice fiscale 96036700795 partita I.V.A. 03352910792 e sede amministrativa 89900 Vibo Valentia Via Emanule Paparo14 in nome e per conto del Comitato,

RENDE NOTO

- 1) che intende affidare il servizio catering presso il Centro di primissima accoglienza "Le Marinare di Portosalvo;
- 2) in vista di tale procedura, il Comitato Croce Rossa di Vibo Valentia intende esperire preliminarmente un'indagine di mercato, tramite pubblicazione di avviso esplorativo per manifestazione di interesse, per raccogliere informazioni circa gli operatori economici interessati a svolgere la suddetta attività nell'interesse del Comitato;
- 3) l'indagine di mercato è finalizzata esclusivamente a ricevere manifestazioni d'interesse per favorire, nel rispetto dei principi di rotazione, non discriminazione, parità di trattamento, proporzionalità e trasparenza, la partecipazione e la consultazione degli operatori economici, in modo per Essa non vincolante;
- 4) la manifestazione di interesse ha l'unico scopo di favorire la partecipazione e la consultazione del maggior numero di operatori economici potenzialmente interessati, per cui non costituisce offerta contrattuale e non comporta diritti di prelazione o preferenza, né impegni o vincoli per le parti interessate;
- 5) l'indagine risponde a finalità meramente esplorative e non ha carattere vincolante nei confronti del Comitato, che si riserva la facoltà di modificare, in tutto o in parte, la procedura avviata, senza che i richiedenti possano vantare alcuna pretesa nei confronti del Comitato stesso;
- 6) il Comitato si riserva il diritto insindacabile di prorogare i termini per il ricevimento delle dichiarazioni di disponibilità, ovvero di riaprirli dandone opportuna informazione;
- 7) successivamente si procederà con l'invio della lettera di invito alla presentazione dell'offerta a coloro i quali, in possesso dei requisiti richiesti, avranno manifestato interesse all'affidamento del servizio;
- 8) gli esiti del procedimento saranno pubblicati sul sito istituzionale ed all'albo del Comitato Croce Rossa di Vibo Valentia;
- 9) ai fini della trasparenza e serietà della scelta si intende richiedere agli operatori economici, quanto previsto dalle norme di uso pubblico ovvero privatistico a controllo pubblico.

Il Comitato si riserva di sospendere, modificare, revocare o annullare la procedura relativa al presente avviso esplorativo e non dar seguito alla successiva gara, senza che possa essere avanzata pretesa alcuna da parte degli operatori economici interessati, nonché di procedere con l'invio della lettera di invito alla presentazione dell'offerta anche in presenza di un'unica manifestazione di interesse valida.

ART. 1 OGGETTO AFFIDAMENTO SERVIZIO



Il presente avviso è volto a individuare il più ampio numero di operatori economici e professionisti potenzialmente interessati all'affidamento del servizio catering presso il Centro di primissima accoglienza "Le Marinate di Portosalvo;

L'affidamento avrà ad oggetto il servizio catering presso il Centro di primissima accoglienza "Le Marinate di Portosalvo, ove viene svolta attività di accoglienza di persone migranti. Tutti i servizi dovranno essere svolti a regola d'arte, nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, sia sotto il profilo della qualità degli ingredienti utilizzati, sia mediante l'adozione di tutti i necessari accorgimenti e cautele tecniche nei riguardi dei prodotti utilizzati in fase di cottura, preparazione, trasporto collocazione degli alimenti presso i locali messi a disposizione. La preparazione, la cottura, la conservazione, il trasporto e la consegna degli alimenti dovrà avvenire assicurando idonei accorgimenti volti a garantire la qualità igienico sanitaria del cibo fornito mediante un idoneo piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e in coerenza con la normativa UE in tema di sicurezza alimentare, nonché il rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.) per la Ristorazione Collettiva - Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020). Il servizio comprende la fornitura di pasti giornalieri. L'aggiudicatario è tenuto a rispettare la normativa nazionale ed europea in materia di sicurezza alimentare (c.d. pacchetto igiene) e a presentare la documentazione inerente l'applicazione delle procedure di autocontrollo (HACCP) e l'idoneità del proprio personale destinato all'attività di ristorazione. Lo svolgimento dei servizi si attuerà in armonia con le altre attività in essere presso il Centro di primissima accoglienza di Portosalvo (VV). La Committenza si riserva il diritto, in qualunque momento, di far sottoporre i generi alimentari forniti al controllo delle autorità sanitarie competenti. Il servizio è effettuato con consegne ad orari prestabiliti. L'affidatario deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni, le licenze ed i permessi previsti dalla normativa vigente per le attività di preparazione e trasporto dei pasti.

L'affidatario provvede a svolgere le seguenti attività: a) acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari; loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento; b) preparazione dei pasti presso i locali propri, all'esterno del Centro, sprovvisto di locali ad uso cucine; c) trasporto dei pasti confezionati in idonee vaschette monoporzione a sigillatura ermetica, provviste di etichette. Il trasporto dei pasti va effettuato con mezzi e contenitori idonei, adibiti esclusivamente a tale uso, in grado di garantire il mantenimento delle temperature. L'affidatario provvede ad ottenere l'attestazione di idoneità igienico- sanitaria dei mezzi di trasporto utilizzati e provvede periodicamente alla sanificazione dei mezzi stessi; d) fornitura di tovaglioli di carta, tazza o bicchiere in plastica monouso e set di posate in plastica.

Il servizio deve essere svolto per sette giorni alla settimana e comprende i due pasti principali e cioè pranzo e cena, secondo il numero delle presenze nel centro che potrà variare, anche giornalmente, senza che l'affidatario possa eccepire nulla in merito. Nella definizione dei menu occorre tener conto di un'adeguata variabilità della composizione dei piatti e rispettare i principi e le abitudini alimentari degli stranieri in accoglienza. Il servizio tiene conto delle specifiche esigenze alimentari, relative: a) alle principali etnie cui appartengono gli stranieri accolti, al fine di garantire il rispetto delle abitudini alimentari in base alle tradizioni culturali e religiose; b) alla necessità di diete iposodiche, ipoproteiche, ipoglicidiche o prive di alimenti allergizzanti dettate da prescrizioni mediche; c) alla presenza di minori in età neonatale o in età di svezzamento, o in tenera età.

Il menù consiste in:

- pranzo e cena (con alternanza dei menù previsti), composti da:
un primo piatto (pasta, riso, cous cous gr. 100/150 a seconda del condimento o gr. 80 pasta e 100 gr. di legumi o riso. Ammessa anche la pizza);



un secondo piatto (carne rossa 150 gr. carne bianca 200 gr. o 250 gr. se con osso, pesce 200 gr., due uova, 100 gr. di formaggio);
contorno di verdura 300 gr.;
frutta di stagione (150 gr. oppure 1 frutto, banana, mela, pera, arancia, o yogurt), due volte a settimana dolce monoporzione;
2 panini (60 gr. cad.).

Devono essere resi disponibili condimenti e aromi, anche in confezioni monoporzione. La Committenza può richiedere variazioni al menu nel corso dell'appalto, sulla base di esigenze di gruppi omogenei di ospiti del centro. In caso di trasferimento di stranieri presso altri centri sono forniti cestini da viaggio.

I generi alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti devono avere le caratteristiche merceologiche ed i requisiti qualitativi ed igienico-sanitari conformi alla normativa nazionale e comunitaria. È richiesto il rispetto del pacchetto igiene HACCP. Il servizio deve essere assicurato in conformità alla normativa nazionale ed europea in materia di sicurezza alimentare (c.d. pacchetto igiene). L'affidatario ed il personale impiegato operano assicurando che l'organizzazione dei servizi sia improntata al pieno rispetto dei diritti fondamentali della persona, anche in considerazione della sua provenienza, della sua fede religiosa, del suo stato di salute. L'aggiudicatario, nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, assume in proprio ogni responsabilità per qualsiasi danno causato a persone o beni degli stessi aggiudicatari, del Comitato o di terzi, manlevando e mantenendo indenne il Comitato da qualsiasi azione di responsabilità eventualmente promossa nei confronti di quest'ultima in ragione di inadempimenti direttamente e indirettamente connessi all'esecuzione dell'appalto. L'affidatario, a mezzo di proprio personale, assicura gli adempimenti di cui al decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro. È richiesta, ad invarianza di corrispettivi, la preparazione di cibi per soggetti affetti da celiachia o con particolari esigenze in casi di soggetti affetti da specifiche patologie o piatti per vegetariani/vegani.

ART. 2 IMPORTO

Il Comitato provvedere ad onorare a mezzo bonifico bancario i servizi oggetto dell'attività conferita con le seguenti tempistiche: 100 % entro 30 giorni dalla presentazione della fattura.

L'importo mensile potrà variare in base al numero effettivo delle presenze giornaliere a pranzo ed a cena presso il Centro.

Art. 3 DURATA DELL'APPALTO

Il servizio avrà durata stimata ad oggi in n. 4 mesi. Il Comitato è libero di richiedere il numero di prestazioni giornaliere che ritiene necessarie e funzionali alle proprie esigenze e di non richiederne nelle giornate in cui sono assenti gli ospiti del centro, senza che l'aggiudicatario possa opporre vincoli o eccezioni, sia per quanto attiene la previsione di un limite minimo giornaliero o mensile.

Art. 4 REQUISITI DI AMMISSIONE E PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici possono partecipare alla presente manifestazione d'interesse in forma singola o associata, secondo le disposizioni dell'art. 45 del Codice, purché in possesso dei requisiti sotto riportati. Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli artt. 47 e 48 del Codice. Ai soggetti che intendano riunirsi in forma di raggruppamenti di operatori economici si applicano le disposizioni di cui all'art. 48 del D. Lgs. 50/2016.

4.1 REQUISITI DI ORDINE GENERALE



Sono esclusi dall'affidamento gli operatori economici per i quali sussistono:

- cause di esclusione di cui all'art. 80 del d.lgs. 50/2016, espressamente riferite all'impresa e a tutti i soggetti indicati nella medesima norma;
- conflitto di interessi con l'Associazione della Croce Rossa Italiana;
- situazioni di inconferibilità e/o incompatibilità previste dal d.lgs. n. 39/2013.

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.

4.2 REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

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

4.2.1. REQUISITI D'IDONEITA' PROFESSIONALE

Iscrizione alla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura.

4.2.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

Aver realizzato negli ultimi tre esercizi finanziari un fatturato specifico medio annuo non inferiore a quello per servizi analoghi.

4.2.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

- ☐ Aver eseguito con buon esito, nell'arco dei tre anni precedenti la data di pubblicazione della presente manifestazione, servizi analoghi a quelli oggetto di affidamento.
- ☐ Possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2015;
- ☐ Possesso della certificazione UNI EN ISO 22000:2018.

Art. 6. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'Associazione, espletata la presente procedura, provvederà ad inviare la lettera d'invito a partecipare alla procedura negoziata prevista dalla normativa vigente a coloro che abbiano utilmente formulato la manifestazione d'interesse e siano in possesso dei requisiti richiesti. Il servizio verrà aggiudicato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Con la lettera d'invito saranno fornite le necessarie disposizioni riguardanti la formulazione delle offerte, la presentazione delle garanzie a corredo della proposta e ogni altra condizione per l'individuazione dell'aggiudicatario.

Art. 7. TERMINE E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE MANIFESTAZIONI DI INTERESSE

- 1) La manifestazione d'interesse, redatta sul modulo predisposto e allegato al presente avviso (ALLEGATO A), dovrà essere redatta in lingua italiana, debitamente compilata e sottoscritta con firma digitale da ciascun soggetto, con cui si attesta il possesso dei requisiti di cui ai precedenti articoli.
- 2) La manifestazione di interesse dovrà pervenire esclusivamente a mezzo PEC all'indirizzo PEC mail cp.vibovalentia@cert.cri.it, entro e non oltre le ore 23:59 del 15 Settembre 2024.
- 3) Il messaggio PEC dovrà recare in oggetto la dicitura "Comitato Croce Rossa Vibo Valentia - Manifestazione di interesse affidamento servizio catering presso il Centro di primissima accoglienza "Le marinata" di Portosalvo".

La manifestazione di interesse dovrà essere accompagnata da:

- a) copia del documento di identità, in corso di validità, del soggetto sottoscrittore;



- a) attestazione dell'esperienza maturata nel settore specifico e, l'eventuale esperienza pregressa a favore di società del Terzo Settore e Comitati di Croce Rossa Italiana, con indicazione di committenti, referenti, date di esecuzione, ed ogni altra informazione utile ad una precisa descrizione dell'attività svolta.

Art. 8 – PROCEDURA DI SELEZIONE

- 1) Una volta pervenute le manifestazioni di interesse, esse saranno esaminate da una apposita commissione composta da n° 5 membri (Presidente del Comitato, Vicepresidente del Comitato, una dipendente amministrativa, 2 Volontari),
- 2) In via preliminare, si provvedeva all'esclusione delle manifestazioni di interesse:
 - a) pervenute oltre i termini fissali;
 - b) presentate da soggetti carenti dei requisiti prescritti;
 - c) incomplete e/o con riferimento ad elementi essenziali non passibili di regolarizzazione a norma di legge.

Il presente avviso è da intendersi come procedimento preselettivo che non comporta diritti di prelazione o preferenza. Pertanto, in questa fase, non sono previste graduatorie, attribuzioni di punteggi o altre classificazioni di merito.

ART. 7 - ALTRE INFORMAZIONI

- 1) Il Responsabile unico del procedimento (RUP) per la presente procedura è il Presidente del Comitato, a cui gli interessati potranno rivolgersi per ogni informazione e chiarimento, utilizzando esclusivamente l'indirizzo PEC mail cp.vibovalentia@cert.cri.it sino a tre giorni prima della scadenza del termine di presentazione delle manifestazioni. Non sono ammessi chiarimenti telefonici.
- 2) Il presente avviso sarà pubblicato sul sito web del Comitato e inviato alla Camera di Commercio della provincia di Vibo Valentia.

Il Comitato si riserva la facoltà di:

- a) avviare la procedura anche in presenza di una sola manifestazione di interesse, se ritenuta valida;
- b) di scegliere direttamente l'affidatario al di fuori del presente avviso per motivate esigenze.

ART. 8 – TUTELA DELLA PRIVACY

Ai fini della tutela delle persone e di altri soggetti di cui al l). Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e s.m.i. e di cui al Regolamento GDPR – REG. UE 2016/679, si informa che:

- il trattamento dei dati viene effettuato dal Comitato, quale soggetto titolare del trattamento, nel rispetto delle finalità istituzionali e nei limiti stabiliti dalle disposizioni vigenti;
- il conferimento dei dati ha natura obbligatoria;
- la conseguenza di un eventuale rifiuto di rispondere comporta una violazione di legge cui corrisponde il rigetto dell'istanza;
- i dati personali dell'interessato, nei casi in cui dovesse risultare necessario, potranno essere comunicati, dandone conoscenza ad uno o più soggetti determinati:
 - a) al personale del Comitato incaricato del procedimento;
 - b) ad ogni altro soggetto che dimostri di avere un interesse qualificato ai sensi delle disposizioni di cui alla Legge 7 agosto 1990, n. 241.
 - c) ad altri soggetti richiedenti del Comitato Regionale.

I diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui al Titolo II del d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e s.m.i., cui si rinvia, nonché quelli espressamente individuati dal Regolamento UE 2016/679, con particolare riferimento agli artt. 15,16,17,10, 20 e 21.



Verrà richiesto specifico ed espresso consenso nell'eventualità in cui si verificasse la necessità di una comunicazione di dati a soggetti terzi non espressamente indicati.
Il titolare del trattamento dei dati personali è il Comitato Croce Rossa di Vibo Valentia.

AVVERTENZE

Si rende noto che il presente avviso non pone in essere alcuna procedura concorsuale, paraconcorsuale o di gara d'appalto. Il presente avviso è finalizzato a ricevere manifestazione di interesse. Le manifestazioni d'interesse non vincolano in nessun modo l'Associazione e la presentazione della domanda da parte del soggetto interessato non attribuirà allo stesso alcun interesse qualificato o diritto in ordine all'eventuale partecipazione alla procedura per l'affidamento del servizio, né comporterà l'assunzione di alcun obbligo specifico da parte dell'Associazione.

Il Comitato si riserva di sospendere, modificare, revocare o annullare la procedura relativa al presente avviso esplorativo e non dar seguito, senza che possa essere avanzata pretesa alcuna da parte degli operatori economici interessati.

Vibo Valentia, 27 Agosto 2024

**Il Responsabile del procedimento
Il Presidente Filippo Antonio Marino**



Dot. Filippo Marino