



COMUNE DI MAROSTICA

VIA TEMPESTA, 17 - 36063 MAROSTICA (VICENZA)

Codice Fiscale 82000830248

Sito internet www.comune.marostica.vi.it

Posta elettronica certificata marostica.vi@cert.ip-veneto.net

Prot.N°

Marostica 16.11.2017

AVVISO DI INDAGINE DI MERCATO / MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA DI AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI PREPARAZIONE PASTI IN LOCO NONCHE' DEI SERVIZI AUSILIARI DI PULIZIA -LAVANDERIA PRESSO ASILO NIDO COMUNALE.

Ai sensi dell'art.36, c.2, lettera b) DLgs 50 / 2016 e del punto 4.1.5 delle Linee Guida ANAC n. 4 recanti procedure per l'affidamento dei contratti pubblici di importo inferiore alle soglie di rilevanza comunitaria, indagini di mercato e formazione e gestione degli elenchi di operatori economici (approvate dal Consiglio ANAC con delibera n. 1097 del 26 ottobre 2016), si informa che il Comune di Marostica accoglie manifestazioni di interesse a partecipare alla procedura di affidamento del servizio di preparazione pasti presso asilo nido e servizio di pulizia – lavanderia. I servizi per la natura delle operazioni e per le esigenze dell'utenza vanno progettati con un grado di integrazione rilevante .

A) VALORE DELL’AFFIDAMENTO

circa euro 187.000 escluso IVA 4% su preparazione pasti ed esclusa IVA 22% su servizio pulizie;

B) DURATA DELL’AFFIDAMENTO

da 8.1.2018 a 31.7.2019; mesi effettivi di servizio 18 (é escluso Agosto 2018 in quanto la struttura rimane chiusa) .

C) ELEMENTI ESSENZIALI DEL CONTRATTO

Il servizio comprende le seguenti prestazioni da svolgersi presso l'Asilo Nido.

1a) Pasti: Operazioni giornaliere presso la cucina del nido preparazione pasti con fornitura di materie prime biologiche (escluso la carne) con le caratteristiche, i tempi, le cure tipiche di un servizio per bambini in età compresa fra i 3 mesi e i 3 anni . Redazione ordini, gestione HACCP ecc.

1b) Operazioni relative alla pulizia:
giornaliere:

- lavaggio stoviglie manuale e/o con l'ausilio di macchinari adeguati;
- sbarazzo, riordino e sanificazione dei locali utilizzati come refettori, in collaborazione con il personale cuoco;
- riordino e sanificazione del locale cucina e annessi magazzini;
- svuotamento dei cestini con sostituzione dei sacchetti di plastica;
- raccolta ed allontanamento del materiale di rifiuto e dell'immondizia;

lg dz

Le prestazioni da eseguire giornalmente sono le seguenti:

1. lavaggio e disinfezione dei servizi igienici (lavandini, fasciatoi, water quello dei bambini 2 volte al giorno,) e al bisogno ;
2. riordino e pulizia dei saloni accoglienza delle due sezioni 1 volta al giorno e al bisogno;
3. spazzatura e lavaggio corridoio ed atrio 2 volte al giorno;
4. pulizia altri locali adibiti ad attività didattica;
5. pulizia stanze attività al primo piano psicomotricità- laboratori esperienziali – biblioteca atelier di costruttività e naturale;
6. spolveratura di tutti i mobili, mensole e grandi giochi in legno ed in plastica;
7. aspirazione di tutti i tappeti presenti nei diversi locali ;
8. riordino dormitori piccoli e grandi;
9. Riordino e pulizia delle sale da pranzo dopo il pranzo e la merenda e al bisogno;
10. passare con panno e rifare i letti al termine del sonno nelle tre camere.
11. Arieggiatura dei locali;
12. nel periodo primaverile e estivo controllo giochi in giardino spazzatura vialetto compresa pulizia del bagno giardino
13. svuotamento e pulizia dei cestini dislocati nei vari ambienti;
14. pulizia con detergenti specifici e spolveratura di tutti i piani di lavoro (tavoli, sedie, panche, ecc.) e delle superfici esterne di tutti gli arredi;
15. scopatura e lavaggio al bisogno di tutti i pavimenti in modo da assicurare comunque igiene/pulizia per la riapertura con particolare riguardo agli spazi usati dai bambini;
16. eliminazione di impronte e/o macchie su superfici in vetro relative a porte, divisori, finestre, portoni, ecc. fino ad un' altezza massima di mt. 2,00 dal pavimento del locale;
17. lavaggio e disinfezione dei servizi igienico- sanitari (pavimenti, lavabi, water, maniglie delle porte) con prodotti e materiali di pulizia riservati a questo uso.
18. controllo, carta igienica, nel bagno adulti e in tutti gli spazi del nido, asciugamani di carta, etc. Per i bagni dei bambini ogni fine giornata e al bisogno rifornimento pannolini, salviette di stoffa per lavare e asciugare i bambini, asciugamani per il fasciatoio,
19. lavanderia lavaggio e asciugatura biancheria

Le prestazioni da eseguire con frequenza settimanale sono le seguenti:

- Lavaggio e disinfezione con prodotti specifici dei rivestimenti in piastrelle dei servizi igienico- sanitari;
- pulizia con detersione al bisogno davanzali esterni
- **Dormitori : almeno 1 volta a settimana passare con panno bagnato il pavimento, cambiare le lenzuola (ogni 15 gg.) e al bisogno in Bagno cambiare gli asciugamani 1 volta a settimana;**

Le prestazioni da eseguire con frequenza mensile sono le seguenti:

- Lavaggio su entrambe le facce di tutte le superfici in vetro, sia mobili che fisse.
- pulizia ad umido, con prodotti specifici, dei mobili lavabili;
- lucidatura delle rubinetterie e degli elementi dei servizi igienici, con prodotti specifici;
- controllo ed eliminazione ragnatele.

Le operazioni da effettuarsi due volte l'anno (tra luglio e agosto e durante le vacanze pasquali) sono le seguenti:

- Lavaggio su entrambe le facce di tutte le superfici in vetro, sia mobili che fisse, con altezza

- superiore a m. 3,50 dal pavimento del locale);
- pulizia a fondo e lucidatura di tutti gli elementi metallici (es. attaccapanni e maniglie);
 - spolveratura e pulizia caloriferi;
 - spolveratura degli apparecchi fissi di illuminazione;
 - pulizia di tutti gli infissi;
 - spolveratura e lavaggio (nel caso dei bagni parete lavabile) di pareti e soffitti;

Il servizio lavanderia deve comprendere: lavatura, asciugatura, piegatura dei bavagli, delle lenzuola ed in generale della teleria complementare di giochi ed arredi.

L'affidatario dovrà fornire tutto il materiale e le attrezzature necessarie non già presenti in struttura, dotando il personale degli indumenti appositi e di tutti i dispositivi di sicurezza previsti dalla normativa vigente.

Le attrezzature e le macchine eventualmente utilizzate dovranno essere compatibili con la struttura e dotate di tutti gli accessori atti a proteggere e salvaguardare l'operatore ed i terzi da eventuali infortuni. I prodotti di pulizia con marchio ecolabel .

Tutti i prodotti dovranno essere riposti in modo da garantire l'inaccessibilità ai medesimi da parte dei bambini e dei non addetti alle attività di pulizia.

Per il personale addetto alle operazioni di pulizia è richiesto il possesso del diploma di scuola secondaria di primo grado. Il cuoco deve avere idonea qualificazione ed esperienza in refezione scolastica con particolare riferimento a scuola di nido e/o infanzia.

Il personale impiegato deve conoscere le norme di igiene e le norme di sicurezza .

Il capitolato sarà ancora più preciso o rettificante se necessario. Idem per i requisiti.

D) REQUISITI GENERALI

per la partecipazione alla gara Gli operatori interessati devono possedere i requisiti (insussistenza dei motivi di esclusione) di cui all' art.80 DLgs 50 / 2016.

E) REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE E DI CAPACITÀ ECONOMICO/FINANZIARIA

per la partecipazione alla gara gli operatori interessati singoli o intesi come raggruppamento devono essere in possesso di iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (o equivalente in paesi Ue) coerente con l'oggetto del presente appalto,

F) REQUISITI DI CAPACITA' TECNICO-PROFESSIONALE per la partecipazione alla gara.

Gli operatori interessati singoli o intesi come raggruppamento devono aver prestato servizi analoghi a quelli di cui sopra in almeno un Asilo Nido o scuola di infanzia in ciascuno degli anni solari 2015 - 2016. Il capitolato preciserà se saranno richieste certificazioni di qualità.

G) NUMERO MINIMO ED EVENTUALMENTE MASSIMO DI OPERATORI CHE SARANNO INVITATI ALLA PROCEDURA

Alla procedura di gara saranno invitati cinque operatori, tra quelli che avranno inviato la manifestazione d'interesse a partecipare ed in possesso dei requisiti di cui sopra; in caso di ricezione di più di cinque manifestazioni da parte di soggetti in possesso dei requisiti, si procederà alla selezione dei soggetti da invitare mediante sorteggio in seduta pubblica, di cui sarà data successiva notizia con pubblicazione sul sito comunale entro 48 ore , vedasi voce bandi e gare .

H) CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE DELLA PROCEDURA

Offerta economicamente più vantaggiosa, ex art.95, c.3, lettera a) DLgs 50 / 2016. All'offerta economica (prezzo) saranno assegnati non più di 30 punti.

Clp2

All'offerta tecnica (qualità) saranno assegnati non più di 70 punti.

I) MODALITÀ PER COMUNICARE CON COMUNE DI MAROSTICA, MODALITA' DI TRASMISSIONE DELLA RICHIESTA

Possono essere richieste informazioni al dott. Gabriele Dal Zotto entro e non oltre il 28 Novembre 2017: direttamente presso COMUNE DI MAROSTICA , Via Tempesta 17 , Marostica 36063 , previo appuntamento al tel 0424 – 479248 .

SOPRALLUOGO . Le ditte invitate dovranno svolgere obbligatorio sopralluogo entro 5 giorni dall'invito prendendo appuntamento con la coordinatri del nido Silvana Zanazzo (tel. 0424/72155) per visionare la struttura .

MODALITA' DI INVIO

Le manifestazioni di interesse, redatte coerentemente con il modello allegato, dovranno pervenire entro e non oltre le ore 12,00 di Giovedì 30 Novembre 2017 presso COMUNE DI MAROSTICA , Via Tempesta 17 , Marostica cap 36063 , in busta ermeticamente chiusa sulla quale, siano indicati i riferimenti del mittente e la dicitura "COMUNE DI MAROSTICA APPALTO PREPARAZIONE PASTI E PULIZIE NIDO".

Oppure via pec, all'indirizzo del COMUNE DI MAROSTICA marostica.vi@cert.ip-veneto.net.

Per il COMUNE DI MAROSTICA
Il Responsabile Unico del Procedimento
Dott. Gabriele Dal Zotto

