



COMUNE DI FOGGIA
AREA IV

SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE

Via Gramsci,17

scolastico.amministrativo@pec.comune.foggia.it

AVVISO MANIFESTAZIONE DI INTERESSE FINALIZZATO ALL'INDIVIDUAZIONE DI UNA DITTA SPECIALIZZATA (ISCRITTA SU ME.P.A.) PER L'AFFIDAMENTO IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA IN FAVORE DEGLI ALUNNI FREQUENTANTI LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE, STATALI E COMUNALI, E PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER L'ASILO NIDO COMUNALE "T.ONOFRI" PER IL PERIODO INDICATIVO OTTOBRE 2024/GENNAIO 2025, CON I CRITERI DI AGGIUDICAZIONE PREVISTI ALL'ART.50, COMMA 1, LETTERA E) DEL D.LGS.N.36/2023, CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICA PIÙ VANTAGGIOSA.

Premesso che:

- le funzioni amministrative, inerenti ai servizi di assistenza scolastica, permangono in capo agli Enti Locali, ai sensi del D.P.R. 24/07/1977 n.616;
- l'articolo 5 della Legge Regionale n. 31 del 04/12/2009, concernente "Norme regionali per l'esercizio del diritto all'istruzione e alla formazione", prevede, tra le tipologie di intervento, quella del servizio di mensa scolastica;
- il Comune di Foggia svolge un ruolo primario nel campo dell'istruzione obbligatoria, per assicurare la piena attuazione del Diritto allo Studio a tutti gli alunni,
- la deliberazione della Giunta regionale Puglia del 08 agosto 2023, n. 1192, rubricata "Piano regionale per il Diritto allo studio per l'anno 2023" tra i cui obiettivi figura , in primo luogo, di sostenere servizi scolastici fondamentali quali, appunto, la mensa e il trasporto, destinando ad essi buona parte delle risorse regionali disponibili;
- in attuazione di detta previsione, il Comune di Foggia intende erogare anche il Servizio di Refezione Scolastica in favore degli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia e primarie;

Dato atto che:

- con D.D. n.1600 del 29/09/2022 veniva aggiudicato, in favore dell'operatore economico Ladisa srl - p.iva: 05282230720 con sede in Bari, l'affidamento servizio mensa scolastica mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del d.lgs. 50/2016 e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 commi 2 e 3 del d.lgs n. 50/2016 (anni scolastici 2022/2023-2023/2024).

- il contratto di repertorio n. 11058, sottoscritto in data 08/03/2023, con il quale veniva affidato il servizio di mensa scolastica per le scuole dell'infanzia e primarie statali e comunali del territorio e la fornitura delle derrate alimentari all'Asilo nido Comunale "T.Onofri" si è concluso con la fine dell'a.s. 2023/2024;
- con nota pec n. 82155 del 05/07/2024 venivano richieste all'edilizia scolastica le planimetrie delle scuole dell'infanzia e primarie statali e comunali del territorio interessate al servizio di refezione scolastica;
- con Deliberazione di Giunta n. 76 del 15/05/2024 veniva approvato l'Atto di Indirizzo Adesione alla Stazione Unica Appaltante qualificata della Provincia di Foggia; nelle more dell'adozione di tutti gli adempimenti, finalizzati all'adesione alla Stazione Unica Appaltante qualificata della Provincia di Foggia, per le procedure di affidamento di lavori di importo pari o superiore a € 500.000,00 e per l'affidamento di forniture e servizi di importo pari o superiore a € 221.000,00 è necessario procedere ad indire una procedura negoziata per il periodo strettamente utile alla conclusione di tali operazioni;
- con nota pec del 13.11.2023 l'Ufficio Contratti e Appalti del Comune di Foggia, in merito alla decisione a contrarre per il servizio di assistenza educativa in favore dei disabili, comunicava di procedere con una procedura negoziata con consultazione di almeno 5 operatori economici ai sensi del nuovo Codice degli Appalti – D.Lgs.36/2023, in quanto trattasi di gara con un importo inferiore alla soglia comunitaria di €. 750.000,00;

ATTESO che il Servizio Pubblica Istruzione deve procedere all'affidamento all'individuazione di una ditta specializzata per l'affidamento del servizio mensa scolastica e di fornitura delle derrate alimentari per l'asilo nido "T.Onofri", per avrà durata indicativa da Ottobre 2024 a Gennaio 2025 nelle more dell'espletamento delle procedure;

VISTO l'obbligo previsto dalla normativa vigente delle Pubbliche Amministrazioni di fare ricorso al Mercato Elettronico della P.A. (Me.P.A.), per gli acquisti di beni e servizi di importo inferiore alle soglie di rilievo comunitario;

DATO ATTO CHE

il contraente sarà individuato a seguito di una procedura negoziata sotto soglia ex art.50 comma1, lettera e) del D.Lgs.n.36/2023 che comporta l'obbligo di consultazione, ove esistenti, di almeno 5 operatori economici;

- in caso di indagine di mercato, ai sensi dell'art.2 dell'Allegato III al Codice degli Appalti (D.Lgs.n.36/2023), la durata della pubblicazione dell'Avviso d'indagine di mercato è di 15giorni;
- l'art.2, comma 3, del citato Allegato prevede che “ ...l'Avviso di avvio dell'indagine di mercato indica il valore dell'affidamento, gli elementi essenziali del contratto, i requisiti di idoneità professionale, i requisiti minimi di capacità economica e finanziaria e le capacità tecniche e professionali richieste ai fini della partecipazione, il numero minimo ed eventualmente massimo di operatori che saranno invitati alla procedura, i criteri di selezione degli Operatori economici, le modalità per

comunicare con la stazione appaltante”;

- nel caso in cui risponderà alla manifestazione di interesse un unico operatore economico si procederà ugualmente all' invito su piattaforma Mepa di Consip;

Tutto ciò premesso e considerato SI RENDE NOTO

1. Valore dell'affidamento

L'importo dell'appalto Euro 782.801,2 comprensivo dell'Iva, è così determinato:

Totale quadro economico	Costo iva esclusa	Costo iva inclusa al 4%
Costi generali periodo ottobre /gennaio n. 900 pasti x 75 gg. Costo pasto € 5,04 iva esclusa modalità pluriporzione	€ 340.200,00	
Costi generali periodo ottobre /gennaio n.800pasti x 75 gg Costo pasto € 6,04 iva esclusa modalità monoporzione	€ 362.400,00	
Costo presunto del personale (1,5 ore /g x media €18,17/ iva inclusa) nei plessi con più di 50 alunni fruitori(n. 3) (1ora/g. €18,17/ora iva inclusa) negli altri plessi (n.13) x 75 gg.	€ 6.132,375 € 17.715,75	
Derrate alimentari Asilo nido T. Onofri periodo settembre/gennaio	€ 10.000,00	
Oneri per la sicurezza €0,03 x n. 1700 pasti x 75gg.	€ 3.825,00	
Iva al 4%	€ 29.610,925	€ 769.884,05
Contributo Anac		€ 410,00
2% (dell'80% a base d'asta) incentivi al R.U.P.	€ 12.507,15	€ 12.507,15
Base d'asta (costo dei pasti i.e.)(Costo derrate i.e.)	€ 712.600,00	
Valore complessivo stimato dell'appalto i.v.a. inclusa		€ 782.801,2

2. Elementi essenziali del contratto

L'esecuzione dell'Appalto è disciplinata dal “CAPITOLATO PRESTAZIONALE”, che si rende disponibile in allegato al presente Avviso.

3. Requisiti

Il presente avviso è rivolto a tutti gli operatori economici di cui all'art.65 del Nuovo Codice degli Appalti (D. Lgs. n. 36/2023) in possesso dei requisiti di partecipazione prescritti dai successivi articoli. Gli Operatori economici possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, ai

soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli articoli 67 e 68 del Nuovo Codice degli Appalti (D.Lgs.n.36/2023). I Consorzi di cui all'art.65 del Codice che intendono eseguire le prestazioni tramite i propri consorziati sono tenuti ad indicare per quali consorziati il Consorzio concorre.

Sono esclusi dalla presente procedura gli Operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui agli artt. 94, 95 e 98 del Codice degli Appalti (D.Lgs.n.36/2023);

Gli operatori interessati alla partecipazione devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

- *Requisiti di idoneità professionale*

Iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane per attività pertinenti con quelle oggetto della presente procedura di gara;

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 100, comma 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito;

- *Capacità Economico Finanziaria*

Fatturato globale maturato nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, comprensivo del fatturato nel settore di attività oggetto dell'appalto, pari al doppio del valore del servizio in oggetto, (non inferiore a € 1.200.000,00, IVA ed oneri di sicurezza esclusi), ai sensi dell'art 100 del Dlgs 36/2023;

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

- *Capacità Tecnica e Professionale*

Aver svolto nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, servizi analoghi a quelli oggetto dell'affidamento per **minimo n. 2 Enti Pubblici o privati**.

Nel caso di costituzione inizio dell'attività da meno di tre anni il partecipante deve possedere i requisiti di capacità tecnica e professionale riferiti al più breve periodo dall'avvio dell'attività;

Gli Operatori dovranno possedere l'abilitazione alla categoria merceologica "Servizi di mensa scolastica (CPV 55523100-3)" e dovrà essere iscritto al Mepa di Consip.

Il possesso dei requisiti dovrà essere dichiarato dall'Operatore economico interessato sotto la propria personale responsabilità ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000 e ss.mm.ii..

4. Modalità di presentazione della manifestazione d'interesse

I soggetti interessati a presentare la manifestazione d'interesse dovranno avvalersi, a pena di esclusione, del modulo allegato all'Avviso ("Modulo manifestazione d'Interesse").

La manifestazione d'interesse dovrà pervenire entro il termine improrogabile delle ore **23.59** del giorno **16.08.2024** esclusivamente a mezzo PEC da inviare all'indirizzo scolastico.amministrativo@cert.comune.foggia.it

Nell'oggetto della PEC va indicata la seguente dicitura

“ALL’INDIVIDUAZIONE DI UNA DITTA SPECIALIZZATA (ISCRITTA SU ME.P.A.) PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA IN FAVORE DEGLI ALUNNI FREQUENTANTI LE SCUOLE DELL’INFANZIA E PRIMARIE, STATALI E COMUNALI, E PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER L’ASILO NIDO COMUNALE “T.ONOFRI”PER IL PERIODO INDICATIVO OTTOBRE 2024/GENNAIO 2025, CON I CRITERI DI AGGIUDICAZIONE PREVISTI ALL’ART.50, COMMA 1, LETTERA E) DEL D.LGS.N.36/2023, CON IL CRITERIO DELL’OFFERTA ECONOMICA PIU’ VANTAGGIOSA”.

Il “Modulo di Domanda Manifestazione d’Interesse” e relativi allegati dovranno essere firmati digitalmente dal legale rappresentante dell’Operatore economico interessato, a pena di esclusione. L’invio della documentazione si intende fatto ad esclusivo rischio dei singoli partecipanti, per cui non saranno ammessi reclami in caso di mancato o ritardato arrivo.

5. Svolgimento della procedura negoziata tramite Me.P.A.

Per l’affidamento del servizio verrà eseguita la procedura negoziata senza pubblicazione del Bando di Gara secondo quanto previsto dall’art.50, co.1, lettera e) del Codice degli Appalti D.Lgs.n.36/2023 (in considerazione dell’importo inferiore alle soglie di rilevanza comunitaria). Decorso il termine per la presentazione delle manifestazioni d’interesse, si procederà all’invito degli Operatori in possesso dei requisiti alla successiva procedura negoziata, attraverso invio Richiesta di Offerta (RdO) sul Mercato Elettronico della P.A. (Me.P.A.). Gli Operatori economici dovranno, pertanto, essere registrati e abilitati ad operare sulla piattaforma Me.P.A. nel momento in cui la Stazione appaltante invierà l’RdO.

In caso pervengano manifestazioni d’interesse in numero inferiore a 5 (cinque), si procederà in ogni caso all’invito con RdO a tutti i soggetti che abbiano manifestato interesse, purchè in possesso dei requisiti richiesti. L’Ambito Territoriale di Foggia si riserva la facoltà di procedere, anche in presenza di una sola manifestazione d’interesse valida. Le offerte dovranno essere presentate nel termine indicato dalla RdO, che sarà fissato in 15 giorni dal ricevimento della RdO stessa.

Il servizio sarà affidato in un unico lotto funzionale e prestazionale stante l’esigenza del Servizio Pubblico Istruzione di Foggia di acquisire un unico interlocutore al fine di garantire la massima efficacia nel raggiungimento degli obiettivi proposti.

6. Criteri di valutazione dell’offerta

Il contraente verrà selezionato, mediante criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, in conformità a quanto disposto dall’art.108 del Codice degli Appalti (D.Lgs.n.36/2023) ed a quanto contenuto nel Regolamento Unico per l’affidamento dei servizi approvato dalla Commissione Straordinaria con i poteri del Consiglio Comunale del Comune di Foggia in data 26.09.2023 con Deliberazione n.134 e nella Conferenza di Servizi Decisoria tenutasi in data 19.10.2023.

La valutazione dell’offerta tecnica e dell’offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

PUNTEGGIO MASSIMO

Offerta Tecnica	80
Offerta Economica	20
TOTALE	100

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi:

QUALITA' ORGANIZZATIVA DELL'IMPRESA:

1) Organizzazione del servizio e del personale punti 0-15

- Descrizione metodo ed organizzazione del lavoro: descrizione dell'organizzazione del centro di cottura, delle fasi di svolgimento del servizio con l'individuazione analitica di tempi e modalità attraverso i quali si prevede di eseguirlo, con l'indicazione di eventuali aspetti peculiari che possano caratterizzare ulteriormente la qualità del servizio stesso nella sua esecuzione da parte del personale addetto. punti 0-6
- Teaming operativo: Descrizione e composizione del team di lavoro proposto per lo svolgimento del servizio di refezione con riferimento al numero di unità, all'orario di servizio, alle mansioni e alle qualifiche professionali degli operatori addetti utilizzati per il servizio punti 0-9

2) Formazione ed aggiornamento punti 0-3

- Descrizione degli interventi di formazione e aggiornamento del personale addetto, che mirino ad un processo di miglioramento qualitativo del servizio da espletare, con l'obiettivo di fornire conoscenze fondamentali agli operatori per l'attivazione e lo sviluppo di un processo di assistenza e soddisfazione dell'utenza.

QUALITA' DEL SERVIZIO:

3)Autocontrolli analitici sul servizio punti 0-5

Descrizione dell'organizzazione del sistema di autocontrollo per l'attività relativa al servizio e del piano HACCP, da farsi per tutto il ciclo produttivo, dall'accettazione delle derrate alimentari sino alla somministrazione del prodotto finito, esplicitando il tutto con note sintetiche per tutte le fasi, le modalità, le attrezzature, gli impianti, le strutture logistiche, i mezzi di trasporto, le risorse umane.

4)Piano di pulizia e sanificazione punti 0-6

Descrizione delle operazioni di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, con l'indicazione delle metodologie di lavoro, dei prodotti impiegati diversificati e specifici, delle attrezzature utilizzate, ivi comprese quelle per il trasporto e la distribuzione dei pasti nelle mense scolastiche in rapporto al servizio.

5)Veicolazione pasti punti 0-6

Descrizione, in rapporto al servizio, delle caratteristiche dei mezzi di trasporto (comprensiva del numero, dell'anno di immatricolazione, ecc.) e dei contenitori e delle attrezzature per il trasporto utilizzati per la veicolazione dei pasti, dei carrelli termici per la distribuzione dei pasti nelle mense scolastiche, il tutto risultante da apposito analitico elenco descrittivo.

6) Proposte migliorative

punti 0 - 8

Eventuali proposte migliorative (non previste nel capitolato d'appalto del servizio) che la ditta si impegna a realizzare con propri mezzi e risorse senza maggiori oneri a carico del Comune.

Per ciascuna miglioria al servizio il punteggio verrà attribuito tenendo conto:

- Introduzione di nuove attrezzature, arredi (tavoli, sedie, armadietti, etc) in aggiunta o in sostituzione di quelle esistenti per l'ottimizzazione del servizio, (che rimarranno di proprietà del Comune).
punti 0-1

- Fornitura e consegna di pasti gratuiti destinati dal Comune per scopi assistenziali. punti 0-1
- Utilizzo di prodotti a ridotto impatto ambientale non alimentari (piatti, bicchieri, tovaglioli, posate, tovaglie, borracce da riempire, in sostituzione di bottigliette di plastica, e boccioni di acqua naturale) MOCA (materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti) dotati di dichiarazioni di conformità, del sistema di rintracciabilità, dell'idoneo sistema di stoccaggio e conservazione, conseguente adeguamento del Piano di autocontrollo.

punti 0-5

- educazione alimentare, iniziative di educazione alimentare e comunicazione con l'utenza al fine di promuovere il consumo consapevole di frutta e verdura.

punti 0-1

7) Generi alimentari e Prodotti certificati

punti 0-12

Utilizzazione di prodotti certificati da agricoltura biologica e di qualità oltre il 35%, nonché di prodotti tipici tradizionali DOP, DOC, IGP, IGT della Regione Puglia ai sensi della L. n. 488/99:

- pasta punti 1
- olio extra vergine di oliva punti 1
- riso punti 1
- altri prodotti: 0,5 punti per ogni prodotto offerto punti 0 - 6
- copia schede tecniche (etichettatura) di TUTTE le materie prime offerte per i generi alimentari del menù. punti 0-3

8) Rapporto migliorativo tra gli addetti impiegati presso i plessi scolastici per le operazioni di distribuzione dei pasti e numero degli utenti da servire punti 0-12

Dichiarazione del rapporto, che dovrà essere rispettato in ogni singola mensa scolastica, tra gli addetti allo sporzionamento dei pasti ed il numero dei pasti serviti nel luogo di consumo (singola mensa scolastica). Verrà assegnato il punteggio così come di seguito specificato:

- Sporzionamento effettuato da addetti con il rapporto di 1 unità lavorativa per ogni n. 40 pasti erogati e comunque una unità lavorativa per ogni sede di mensa. punti 7
- Sporzionamento effettuato da addetti con il rapporto di 1 unità lavorativa per ogni n. 35 pasti erogati e comunque una unità lavorativa per ogni sede di mensa. punti 5

9) Gestione delle emergenze punti 0- 3

Descrizione di modalità che facilitino la gestione di emergenze di varia natura.

10) Piano dei trasporti

punti 0-10

Redazione di un Piano dei trasporti che illustri le modalità del trasporto dei pasti dal centro di cottura ai luoghi di consumo, corredato dalle caratteristiche, dalla descrizione e dalle schede tecniche degli automezzi utilizzati, per la distribuzione dei pasti nelle mense scolastiche.

Il piano dovrà indicare inoltre in particolare:

- il numero dei mezzi utilizzati giornalmente per il trasporto pasti;
- il percorso di ogni mezzo, dal centro di cottura alle sedi scolastiche, con l'indicazione delle vie percorse, dei Km percorsi (approssimati a due cifre decimali), suddivisi tra percorso urbano ed extraurbano.

- **il tempo di percorrenza** di ogni mezzo, che dovrà essere calcolato teoricamente tenendo conto per il tratto di percorso urbano di una velocità convenzionale di 25 Km/ora, per il tratto di percorso extraurbano di una velocità convenzionale di 65 Km/ora.

Il percorso extraurbano è quello che si svolge al di fuori dei centri abitati, così come definiti dalle amministrazioni locali in attuazione del Decreto Legislativo 285 del 30 aprile 1992 e s. m. i., o, in mancanza, definiti dallo stesso decreto.

- **il tempo medio di consegna** (espresso in minuti primi), dato dalla sommatoria dei tempi di percorrenza di ogni mezzo suddiviso per il numero dei mezzi utilizzati.

Il punteggio max verrà assegnato all'offerta che prevede il minor tempo medio di consegna.

I risultati saranno arrotondati al punto intero, con lo stesso criterio del cambio lira/euro. Sono escluse da valutazione le offerte che prevedono un tempo medio di consegna superiore a 100 minuti primi.

Tutti gli impegni assunti dall'impresa concorrente in sede di partecipazione alla gara ("offerta tecnica"), diventeranno specifici obblighi contrattuali da rispettare.

Per l'assegnazione dei punteggi delle diverse offerte, alla luce di ognuno dei criteri sopra elencati, sono stati previsti cinque giudizi che la Commissione può attribuire nel modo che segue:

OTTIMO: sarà assegnato il 100% del punteggio massimo previsto per il singolo elemento di valutazione;

BUONO: sarà assegnato il 75% del punteggio massimo previsto per il singolo elemento di valutazione;

SUFFICIENTE: sarà assegnato il 50% del punteggio massimo previsto per il singolo elemento di valutazione;

SCARSO: sarà assegnato il 25% del punteggio massimo previsto per il singolo elemento di valutazione;

INSUFFICIENTE: sarà assegnato lo 0% del punteggio massimo previsto per il singolo elemento di valutazione.

Non saranno ammesse all'apertura delle offerte economiche, i concorrenti le cui offerte tecniche non abbiano ottenuto almeno 48 punti sugli 80 punti massimi assegnabili.

C. PREZZO:

Ai sensi dell'art. 55 della L.R. n. 19/2006, si dovrà affidare il servizio con procedura ad evidenza pubblica secondo modalità che consentano il confronto tra più soggetti e più offerte valorizzando prioritariamente l'apporto progettuale e gli elementi di conoscenza del territorio in cui tali soggetti operano rispetto all'elemento prezzo che il Comune di Foggia con su citata deliberazione della Commissione Straordinaria con i poteri del Consiglio Comunale del Comune di Foggia n. 134 del 26. 9. 2023 ha fissato al 20%.

Pertanto, nella procedura di affidamento del servizio, durante la valutazione delle proposte, al criterio del prezzo dovrà essere assegnato un punteggio pari al 20 % del punteggio complessivo.

Ai fini del calcolo del punteggio da attribuire al prezzo per ciascuna proposta presentata, il Comune di Foggia adotta la seguente formula di calcolo, in linea con la Linea Guida n. 2 dell'ANAC approvato dal Consiglio dell'Autorità con Delibera n. 1005 del 21.09.2016:

Alla Ditta che avrà proposto il massimo ribasso sull'importo posto a base di gara, la Commissione attribuirà il massimo punteggio pari a 20 punti, mentre per le restanti offerte verrà applicata la seguente formula:

$$\left(\frac{R_i}{R_{\max}} \right)^{\alpha} \cdot 20$$

dove

R_i = ribasso offerto dal concorrente i-esimo

R_{max} = ribasso dell'offerta più conveniente

α = 0,5

N.B.: Si ricorda che elevare un numero a 0,50 equivale ad effettuare la radice quadrata.

Il totale dei punti disponibili per la valutazione della qualità della proposta è pari a 100 – 20 dove 20 è il punteggio massimo assegnato alla valutazione del prezzo.

METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI E GRADUATORIA

L'appalto verrà assegnato all'impresa che avrà ottenuto il punteggio totale più alto.

Il punteggio totale finale, secondo la documentazione esibita dall'impresa, è composto dalla somma dei punteggi ottenuti nei tre elementi:

“OFFERTA ECONOMICA + OFFERTA TECNICA (data a sua volta dalla somma dei punteggi QUALITA' ORGANIZZATIVA + QUALITA' DEL SERVIZIO)”

Non sono ammesse offerte condizionate o espresse in modo indeterminato e con riferimento ad altra offerta propria o di altri.

7.Responsabile del progetto

Il responsabile del progetto (RUP) è il Dott. 0881, scolastico.amministrativo@cert.comune.foggia.it.

Ulteriori informazioni potranno essere richieste al Servizio Pubblica Istruzione, al seguente indirizzo di posta elettronica: scolastico.amministrativo@cert.comune.foggia.it.

8.Trattamento dei dati personali

Il Servizio Pubblica Istruzione/Comune di Foggia (titolare del trattamento) informa che i dati personali forniti a seguito del presente Avviso sono raccolti e trattati esclusivamente per finalità di selezione delle offerte ai fini della scelta dei contraenti.

Il conferimento di tali dati personali è obbligatorio a pena di esclusione.

I dati personali acquisiti saranno trattati da personale interno previamente autorizzato e designato quale incaricato per tali attività, con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per lo svolgimento del relativo procedimento. I dati possono essere comunicati ai membri della Commissione giudicatrice, nominata all'uopo, per lo svolgimento delle procedure di Appalto.

Per le stesse finalità, i dati personali indicati nel modulo possono essere comunicati agli altri partecipanti alla procedura, nonché ai soggetti presso i quali sono svolti i controlli circa il possesso dei requisiti ai sensi degli art.94,95,96,97 e98 del Codice degli Appalti. I dati sono resi noti in conformità della disciplina del D.Lgs. n.36/2023.

Gli interessati che ritengono che il trattamento dei dati personali a loro riferiti avvenga in violazione di quanto previsto dalla normativa vigente hanno il diritto di proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali o di adire le opportune sedi giudiziarie come previsto dagli articoli 77 e 79 del Regolamento UE 679/2016;

9. Avvertenze

Il presente Avviso è da intendersi come mero procedimento preselettivo, finalizzato alla sola raccolta di manifestazioni d'interesse da parte dei soggetti interessati, nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento, proporzionalità e trasparenza.

Il Servizio Pubblica Istruzione di Foggia si riserva la possibilità di sospendere, modificare o annullare, in tutto o in parte, il procedimento avviato e non dar seguito all'indizione della successiva gara per l'affidamento del servizio di che trattasi, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa.

Il presente Avviso è pubblicato sul sito internet istituzionale del Comune di Foggia all'indirizzo www.comune.foggia.it nella sezione "Amministrazione trasparente" sotto la rubrica: "Bandi di gara e contratti".

ALLEGATI:

- Modello Manifestazione d'interesse;
- Capitolato prestazionale;

IL DIRIGENTE AREA 4
Dott.ssa Serafina Croce