



Comune di
San Cesario sul Panaro

COMUNE DI SAN CESARIO SUL PANARO

**PROGETTO DI CUI ALL'ART. 23 COMMA 15 DEL D.LGS 50/2016
RELATIVO ALL'AFFIDAMENTO PROCEDURA APERTA PER
L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA - PERIODO 1^ SETTEMBRE 2021 – 31 AGOSTO 2024**

OGGETTO DELL'APPALTO

La presente procedura di gara ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica presso i nidi, le scuole dell'infanzia e le scuole primarie del Comune di San Cesario sul Panaro, con l'obiettivo di garantire agli utenti una sana e corretta alimentazione, nel rispetto dei principi nutrizionali, della sicurezza alimentare e della sostenibilità ambientale.

In particolare l'oggetto dell'appalto comprende il servizio di preparazione pasti presso:

- a) la cucina del Nido comunale "La Coccinella", ubicata in via Agnini n. 21
- b) la Cucina Centralizzata c/o Istituto Comprensivo "Pacinotti", ubicata in piazzale Aldo Moro n. 35 per la scuola dell'infanzia "Sighicelli" e la scuola primaria "Verdi".

DURATA DELL'APPALTO, OPZIONI E RINNOVI

Il contratto relativo al presente appalto ha durata indicativa dall'01 settembre 2021 al 31 agosto 2024.

Su richiesta della stazione appaltante e qualora ciò si renda necessario per assicurare la continuità nell'erogazione dei servizi nelle more dello svolgimento della successiva gara, la ditta sarà obbligata a prorogare la prestazione di servizio di cui al presente appalto fino a un massimo di un ulteriore anno scolastico, oltre la scadenza contrattuale, alle medesime condizioni previste per l'ultimo anno di vigenza contrattuale, ed alle condizioni di cui al Capitolato e al prezzo stabilito in sede di gara, senza che l'aggiudicatario possa pretendere alcun indennizzo aggiuntivo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente e dalle norme di gara, salvo orientamenti giurisprudenziali prevalenti.

Alla scadenza il rapporto si intende risolto di diritto senza obbligo, né onere di disdetta.

Tuttavia, perdurando le condizioni che hanno determinato il ricorso al presente appalto e qualora il servizio sia stato svolto in maniera pienamente soddisfacente per il Comune, accertato il pubblico interesse e la convenienza al rinnovo del rapporto, verificate le compatibilità di bilancio, l'affidamento del servizio potrà essere rinnovato, agli stessi patti e condizioni, conforme al progetto di base presentato, al soggetto aggiudicatario agli stessi patti e condizioni, nei tre anni educativi/scolastici successivi alla stipulazione del contratto iniziale – anche di anno scolastico in anno scolastico - secondo quanto previsto dall'art.106, comma 1, lett. a), del D.lgs. n. 50/2016. Ricorrendo i suddetti presupposti, svolte le opportune verifiche e presi i debiti accordi, l'affidamento del servizio avverrà sino a un massimo di ulteriori tre anni educativi/scolastici. Il rinnovo del contratto è subordinato alla concorde manifestazione di volontà di entrambe le parti contraenti, da rendersi nota a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento o tramite posta elettronica certificata. La risposta, in merito alla richiesta di rinnovo da parte del Committente, dovrà essere resa dal legale rappresentante dell'appaltatore entro quindici giorni dal suo ricevimento.

VALORE STIMATO DELL'APPALTO

L'importo a base di gara è stimato in Euro 807.430,00, oltre iva dovuta misura di legge, di cui Euro 806.530,00 per la gestione dei servizi ed Euro 900,00 relativi ad oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

Il valore stimato dell'appalto per il triennio, ammonta ad Euro 2.281.872,50 oltre iva, di cui per servizio di ristorazione Euro 2.280.222,50, di cui Euro 1.650,00 relativi ad oneri della sicurezza, e ricomprende:

Euro 807.429,50 per l'eventuale rinnovo sino alla durata massima (Importo comprensivo degli oneri per la sicurezza),

Euro 263.298,75 per l'eventuale proroga (art. 106 c.11 codice contratti);

Euro 242.228,85 per l'eventuale conferimento di ulteriori o nuovi servizi (art. 106 c.1 lett.a) codice contratti);

Euro 161.485,90 per l'eventuale aumento delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto (art. 106 c.12 codice contratti).

Il valore è calcolato con riferimento all'art. 35, comma 4 del D.lgs. 50/2016, e dettagliato nella relazione tecnico illustrativa, redatta ai sensi dell'art. 23 comma 15 del Codice.

STIMA DELL'IMPORTO A BASE DI GARA

In relazione alla definizione dei quadri economici intermedi rispetto al dato di valore di cui al precedente articolo 4 sono assunti a riferimento come valori unitari i seguenti:

n. unità presunte per 3 aa.ss.	prezzo unitario (per il pasto prodotto nelle cucine comunali)	totale
161.306	€ 5,00	€ 806.530,00

Nel prezzo unitario del pasto prodotto nelle cucine comunali si intendono interamente compensati tutti i servizi comprese le colazioni (frutta o derivati), le merende, le prestazioni del personale addetto alla produzione, il lavaggio piatti, i generi alimentari, i pasti alternativi o in regime di dieta speciale, le spese accessorie.

I pasti per gli adulti sono equiparati, nel prezzo, alla tipologia sopra indicata in base al servizio/scuola di assegnazione.

La frutta somministrata in assenza del servizio (per es. a inizio anno scolastico, in occasione degli scioperi, etc...) si considera remunerata nell'ambito del prezzo complessivo.

PROCEDURA DI GARA

Si ritiene di addivenire alla scelta del contraente attraverso esperimento di procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.lgs 50/2016 e ss.mm.ii. sulla base criterio d'aggiudicazione e dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95 comma 2 del D.Lgs. n. 50/2016 .

Servizio categoria: "Servizi di biblioteche" categoria CPV 92511000-6 Servizi di biblioteche

La valutazione delle offerte delle ditte partecipanti sarà effettuata sulla base della seguente suddivisione:

- elementi qualitativi dell'offerta tecnica punti 70;
- offerta economica punti 30;

assegnando pertanto il peso preponderante (punti 80/100) ai parametri tecnico/qualitativi individuati di seguito riportati.

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del Codice.

	Punteggio
Offerta Tecnica	70
Offerta Economica	30
TOTALE	100

18.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio massimo attribuibile alle offerte tecniche è pari a 70 punti, e sarà assegnato in base ai fattori di seguito elencati:

NUM.	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	
A	MODALITA' DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO	Il concorrente dovrà delineare: l'organizzazione generale interna dell'operatore economico, il personale impiegato per l'esecuzione del servizio, e l'organizzazione del servizio, dettagliando quanto specificato e richiesto al punto successivo alla presente tabella	20
B	QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI UTILIZZATE	Il concorrente dovrà delineare: la qualità dei generi alimentari destinati alla produzione dei pasti , i criteri per la selezione e il controllo dei fornitori dei generi alimentari e le modalità e frequenza di consegna delle derrate, provenienza delle merci, e la migliore qualità offerta, se la ditta offrirà dei generi alimentari per la produzione dei pasti con caratteristiche qualitative superiori, dettagliando quanto specificato e richiesto al punto successivo alla presente tabella	12
C	INCREMENTO UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI E PRODOTTI LOCALI A FILIERA CORTA	Il concorrente dovrà, oltre a quanto già previsto dal capitolato speciale d'appalto, elencare i prodotti biologici provenienti da agricoltura locale, e tutti i prodotti provenienti da agricolture locali ed a filiera corta (km zero), dettagliando quanto specificato e richiesto al punto successivo alla presente tabella	6
D	GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE	Il concorrente dovrà delineare: eventuale possesso di certificazione di sistemi di sicurezza alimentare, la modalità di applicazione del sistema di autocontrollo H.A.C.C.P., la modalità di controllo del processo di produzione dei pasti, della fase di somministrazione, e i piani di pulizia e sanificazione, dettagliando quanto specificato e richiesto al punto successivo alla presente tabella	6
E	PROGRAMMA DI FORMAZIONE OPERATORI ADDETTI ALL'APPALTO	Il concorrente dovrà delineare: quantità e attinenza dei corsi di formazione, strumenti e tempi di formazione del personale nel periodo di vigenza contrattuale, strutture di formazione, interne ed esterne, di cui l'operatore economico si avvale e strategie e piani di intervento formativo nei confronti degli utenti del servizio, dettagliando quanto specificato e richiesto al punto successivo alla presente tabella	6
F	VALORE EDUCATIVO DEL PASTO	Il concorrente dovrà delineare: Il concorrente dovrà delineare: una proposta di un progetto di educazione alimentare per promuovere una sana e corretta alimentazione, e l'adozione di strategie per evitare gli sprechi alimentari e individuare idonee soluzioni di recupero delle eccedenze alimentari, dettagliando quanto specificato e richiesto al punto successivo alla presente tabella	10

G	SOSTENIBILITA' AMBIENTALE	Il concorrente dovrà delineare: azioni di sostenibilità ambientale, e adozione di un piano di controllo mensile sulle acque, dettagliando quanto specificato e richiesto al punto successivo alla presente tabella	4
H	ASPETTI MIGLIORATIVI	Il concorrente dovrà illustrare aspetti migliorativi rispetto a quanto già previsto dal capitolato speciale d'appalto e/o eventuali proposte per servizi aggiuntivi che non comportino ulteriori costi per l'Amministrazione. La Commissione valuterà con maggior favore proposte che consentano risparmi di gestione nell'ambito delle attività previste dal presente capitolato	6
TOTALE			70

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di **sbarramento pari a 48 punti** individuata dopo le operazioni di prima e di seconda riparametrazione. Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.