



COMUNE DI SALE MARASINO

(Provincia di Brescia)

APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2021/2022 e 2022/2023

Indicazioni per la procedura

CODICE IDENTIFICATIVO DELLA GARA: Per il servizio in oggetto verrà acquisito il CIG padre da parte della Centrale Unica di Committenza mentre questo Comune provvederà in seguito ad acquisire il CIG figlio.

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE: criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a) del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 in virtù di quanto previsto dall'art.144 comma 1 dello stesso D.Lgs. n.50/2016.

IMPORTO DI UN SINGOLO PASTO A BASE D'ASTA SOGGETTO A RIBASSO: € 4,10, I.V.A esclusa.

IMPORTO TOTALE DELL'APPALTO: € 178.963,20, I.V.A. esclusa, comprensivo degli oneri per la sicurezza (non soggetti a ribasso) pari ad € 5.000,00, I.V.A. esclusa, nonché comprensivo degli oneri da corrispondere all'aggiudicatario per la messa a disposizione di un furgone per la consegna dei pasti presso la scuola primaria (€ 180,00 mensili per n. 10 mesi/anno).

OGGETTO DELL'APPALTO: L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica per le seguenti scuole del Comune di Sale Marasino:

- scuola dell'Infanzia
- Scuola Secondaria di primo grado "L. Einaudi"
- Classe seconda della Scuola Primaria.

Il servizio è altresì rivolto al personale docente e ausiliario della scuola, da effettuarsi mediante produzione dei pasti presso la cucina della stazione appaltante ed eventualmente presso centro di cottura della ditta appaltatrice (da intendersi solo come cucina di soccorso).

LUOGO DI ESECUZIONE – L'esecuzione del servizio avverrà nella cucina della Scuola dell'Infanzia e nei luoghi di distribuzione dei pasti ubicati sul territorio del Comune di Sale Marasino, e, in subordine, nel centro di cottura indicato dalla ditta in fase di appalto (da intendersi solo come cucina di soccorso).

DURATA DEL CONTRATTO: Anni scolastici 2021/2022 e 2022/2023.

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE:

I requisiti di partecipazione generali e speciali sono quelli indicati nell'avviso pubblico di indagine di mercato, a cui si rinvia e che si intendono qui per intero ritrascritti anche se non materialmente allegati.

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO: L'appalto sarà affidato a favore dell'offerta che risulterà economicamente più vantaggiosa sulla base dell'esame comparativo dei seguenti elementi:

A) OFFERTA TECNICA: MAX PUNTI 70/100

La componente tecnica dell'offerta è valutata secondo i parametri di seguito indicati:

A1) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE Max punti 28

- Modalità di organizzazione e gestione del servizio (max punti 10)
- Modalità di autocontrollo, controlli sui prodotti finiti e sulle materie prime, rintracciabilità (max punti 4)
- Modalità di sanificazione, derattizzazione e disinfestazione (max punti 4)
- Piano dei trasporti (max punti 4)
- Vicinanza del centro cottura, limitatamente alla cucina di soccorso (max punti 6).

A2) PERSONALE Max punti 14

- Organico del personale dedicato alla ristorazione scolastica: numero, qualifiche, mansioni, orari, monte ore (max punti 11)
- Formazione del personale: programma di formazione aggiornamento professionale del personale (ore, frequenze, modalità e contenuti) (max punti 3).

A3) ALIMENTI E MENU' Max punti 15

- Modalità di selezione e controllo adottate nei confronti dei fornitori (max punti 4)
- Caratteristiche dei prodotti impiegati (max punti 4)
- Prodotti DOP e/o IGP offerti (max punti 4)
- Prodotti biologici offerti (max punti 2)
- Preparazione e somministrazione di menù a tema, stagionali, etnici, regionali (max punti 1).

A4) MIGLIORIE OFFERTE Max punti 13

- Inserimento di attrezzature, macchinari, arredi ecc. atti a migliorare il servizio sia nella cucina comunale che nei punti di distribuzione nonché revisione di tutte le attrezzature in uso; (max punti 10);
- Altre migliorie con particolare riferimento al servizio riguardante la scuola secondaria di primo grado - sono esclusi da tali migliorie le materie prime e i menù (max punti 3).

La Commissione di gara, nel rispetto della "par condicio", potrà invitare, se necessario, i concorrenti a completare o a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, dichiarazioni e documenti presentati.

Saranno escluse dalla gara le ditte che avranno ottenuto, in sede di valutazione dell'offerta tecnica, un punteggio inferiore a 35/70, in quanto non sarà ritenuta sufficiente la proposta gestionale presentata.

B) OFFERTA ECONOMICA: costo del pasto MAX PUNTI 30/100

La valutazione dell'offerta economica è effettuata attribuendo il punteggio massimo (30 punti) all'offerta con il prezzo più basso che costituirà parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte, secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = \frac{\text{punteggio massimo} \times \text{prezzo più basso}}{\text{Prezzo offerto}}$$

Il prezzo offerto per singolo pasto non potrà comunque essere superiore a € 4,10 I.V.A. esclusa, per i pasti offerti sia per la scuola dell'Infanzia che per la Scuola Primaria e Secondaria di I° grado.

Per ciascuna offerta saranno sommati i punteggi relativi ai vari elementi componenti la parte tecnica ed economica, e sulla base di questi le offerte saranno poste in graduatoria decrescente. A parità di punteggio l'ordine di collocazione in graduatoria sarà determinato mediante sorteggio.

Si procederà all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta valida.

PROGETTO TECNICO: A pena di esclusione, il progetto tecnico, di non oltre 30 pagine formato A4, dovrà specificare, in forma ordinata e leggibile:

- le modalità di rifornimento delle materie prime e il loro stoccaggio;
- i sistemi di preparazione, cottura, conservazione, trasporto, distribuzione, ecc., con indicazione delle modalità del servizio di preparazione e somministrazione, del trasporto compreso il numero ed il tipo dei mezzi impiegati, il tipo di contenitori termici utilizzati, sia in multirazione che in monorazione per le diete speciali;
- i menù offerti, come indicato dal capitolato, e le derrate utilizzate;
- le modalità di gestione dei prodotti biologici;
- l'organigramma del personale e la relativa qualifica, inclusi il profilo professionale del Direttore del servizio e del Dietista con il quale si intende gestire il servizio come richiesto dal capitolato;
- una relazione illustrante l'organizzazione del personale per la realizzazione dei servizi descritti nelle specifiche di gestione, con indicazione degli orari di servizio e dei carichi di lavoro, nonché dei criteri e modalità nella sostituzione del personale in caso di assenze;
- il piano di controllo della qualità (anche con eventuale rilevazione e valutazione del gradimento da parte dell'utenza) e l'indicazione degli standard igienici garantiti;
- la descrizione del piano di autocontrollo dell'igiene tipo e della relativa modulistica secondo quanto previsto dal D.Lgs. 155/97 e dal Reg CE 852/2004;
- l'illustrazione delle modalità implementate per garantire il rispetto del criterio di rintracciabilità previsto dal Reg CE 178/2002;
- le modalità di esecuzione dei controlli (analisi e prelievi) e la relativa quantificazione annua;
- la descrizione delle modalità, del numero e del tipo di interventi destinati alla formazione del personale e l'articolazione degli stessi nell'intero periodo di gestione;
- gli eventuali servizi aggiuntivi e migliorativi da dettagliare, con indicazione obbligatoria dei costi e delle tempistiche di attuazione, rispetto a quanto previsto dal capitolato d'appalto.

Non sono ammessi allegati di alcun genere, ad eccezione di schede tecniche delle materie prime utilizzate nel servizio per il Comune di Sale Marasino, tabelle dietetiche/grammature a crudo e a cotto, brochure tecniche di attrezzature e macchinari. Gli allegati non richiesti non saranno valutati.

L'offerta economica dovrà essere redatta come segue:

Descrizione	Prezzo unitario singolo pasto (I.V.A. esclusa)
Pasti per tutti gli Istituti	€

	in lettere Euro
--	-----------------------

Oltre al prezzo offerto, all'aggiudicatario verranno corrisposti oneri, determinati a forfait, per la messa a disposizione di un furgone per la consegna dei pasti presso la scuola primaria (€ 180,00 mensili per n. 10 mesi/anno).

Il Responsabile Unico del Procedimento
dott. Luigi Fadda