

**PROGETTO PER GARA AFFIDAMENTO GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA NELL'ASILO NIDO E  
NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI I GRADO NELL'AMBITO DEL COMUNE DI SARZANA**

**OBIETTIVI**

Il Comune intende affidare:

**- la gestione del servizio di ristorazione scolastica nell'asilo nido e nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I grado nell'ambito del Comune di Sarzana.**

**PROPOSTA PROGETTUALE**

Per raggiungere l'obiettivo descritto occorre:

definire un disciplinare di gara ed un capitolato di appalto, con tutta la relativa documentazione allegata, finalizzati all'effettuazione della gara per il servizio di ristorazione scolastica nell'asilo nido e nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I grado nell'ambito del Comune di Sarzana.

Quanto sopra sarà predisposto in bozza dall'Area 2 Servizi Esterni, per essere poi perfezionato dall'Ufficio Gare della Provincia della Spezia, che curerà gli adempimenti relativi allo svolgimento della procedura di gara in tutte le sue fasi; il capitolato ed il disciplinare di gara conterranno tra l'altro i seguenti punti e caratteristiche:

**1) Oggetto e caratteristiche generali del servizio:**

La procedura di gara ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica compresa la fornitura delle merci, la confezione, la distribuzione e quant'altro necessario nelle mense scolastiche nell'asilo nido e nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I grado nell'ambito del Comune di Sarzana; formano altresì oggetto dell'appalto:

- l'esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti dei centri cottura;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli arredi delle cucine e locali annessi e zone di pertinenza (dispense, antibagni, bagni, spogliatoi, sala refezione) nei centri refezionali delle scuole;
- la rilevazione delle presenze e la gestione dei buoni pasto compresa la riscossione del corrispettivo, escluse le rette del nido.

Il servizio comprenderà altresì, in quanto attività intrinsecamente necessarie per l'espletamento dell'oggetto principale dell'appalto:

- trasporto e distribuzione dei pasti ai refettori delle Scuole non provviste di cucina;
- apparecchiatura, sparecchiatura, riordino, pulizia e sanificazione dei tavoli e delle attrezzature dedicate nei refettori;
- pulizia e sanificazione delle cucine;
- lavaggio delle stoviglie;
- fornitura di acqua minerale, tovaglie e tovaglioli di carta, piatti e bicchieri a perdere, materiale pulizia o altro materiale e di ogni altra attività necessaria al buon espletamento del servizio;
- fornitura della merenda per il nido;
- iniziative di educazione alimentare.

Poiché le funzioni richieste sono classificate tra i servizi pubblici essenziali, ai sensi della legislazione vigente, la ditta aggiudicataria si impegna ad assicurare la continuità del servizio sulla base delle norme che regolano la materia.

Saranno inoltre a carico della Ditta aggiudicataria:

- oneri inerenti la sicurezza (piano di sicurezza ed evacuazione dei locali, D.P.I., registro manutenzioni, denunce e verifiche periodiche degli impianti, ecc.);
- attività amministrativa di gestione del servizio;
- redazione del piano di sicurezza ed evacuazione dei locali;
- redazione di nuovi menu – che dovranno essere validati dai competenti organismi della ASL – in caso di richiesta da parte del Comune.

**2) Importo e durata dell'appalto.** Il contratto avrà durata pari a tre anni scolastici, fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di richiedere la 'ripetizione di servizi analoghi' per un ulteriore periodo di tre anni. L'importo dell'appalto si può così definire: € 604.500,00 annui oltre IVA, così calcolati:

Costo unitario del pasto	n. pasti somministrati annualmente	Totale annuo
€ 4,65	130.000	€ 604.500,00 oltre IVA

Valore stimato complessivo dell'appalto per i sei anni di durata (inclusi i tre anni dell'eventuale 'ripetizione di servizi analoghi'): € 3.627.000,00 oltre IVA.

I prezzi sono considerati congrui anche prendendo a riferimento quelli mediamente praticati negli anni dell'appalto in essere nel Comune e nella media con quelli praticati, a parità di condizioni, in altre realtà simili della Provincia della Spezia.

**4) Requisiti di partecipazione.** Dovranno essere previsti tra l'altro requisiti di partecipazione di ordine generale, di idoneità professionale, di qualificazione tecnica, di carattere economico – finanziario, così come specificati nel Disciplinare di gara.

**5) Procedura di aggiudicazione.** Il servizio verrà aggiudicato ai sensi dell'art. 95 comma 3 del D. Lgs. 50/2016 secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. L'appalto sarà affidato in base ai parametri congiunti della qualità e del prezzo così distinti:

Valutazione economica: max 40 punti;

Criteri qualitativi: max 60 punti. In particolare tra i criteri qualitativi, definiti anche tenendo conto delle prescrizioni dell'art. 144 del D. L.gs. 50/2016, saranno valutati:

- modalità di esecuzione del servizio;
- centro di cottura aggiuntivo rispetto a quelli messi a disposizione dal Comune di Sarzana, messo a disposizione dalla ditta;
- altri beni mobili / immobili / attrezzature, strumentali all'erogazione dei servizi, messi a disposizione dalla ditta;
- piano di manutenzione ordinaria delle cucine e dei refettori;
- caratteristiche dei prodotti offerti;
- progetto di educazione alimentare;
- ulteriori proposte migliorative del servizio.

**6) Altre caratteristiche della gara.** Negli atti di gara saranno inoltre previste le modalità di espletamento del servizio, il deposito cauzionale provvisorio e definitivo, il divieto di cessione del contratto, cause di decadenza, revoca e risoluzione, modalità di controlli e penalità etc..

**7) Finanziamento.** Il valore economico dell'appalto è quantificato in € 3.627.000,00 + IVA al quale si farà fronte con mezzi ordinari di bilancio reperiti e ripartiti negli esercizi dei rispettivi anni di durata del contratto.

**Il Dirigente dell'Area 2 Servizi Esterni**  
Dott.ssa Patrizia Rossi