



COMUNE BARGA
PROVINCIA DI LUCCA

BANDO DI GARA

PROCEDURA APERTA TELEMATICA APPALTO DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA – PRIMARIE – SECONDARIE DI PRIMO GRADO DEI COMUNI ASSOCIATI BARGA E COREGLIA ANTELMINELLI E REFEZIONE PER NIDO COMUNALE INFANZIA BARGA – PERIODO 01 SETTEMBRE 2023/31 AGOSTO 2026 (A.S./A.E. 2023/2024 -2024/2025 – 2025/2026) CON POSSIBILITA' DI RINNOVO PER ANNI 1 (A.S./A.E. 2026/2027) –

CUI S00369370465202300001- CIG 9961428e6c

Sezione I - Amministrazione aggiudicatrice - Denominazione, indirizzi e punti di contatto:
Stazione Appaltante -Centrale Unica di Committenza Media Valle del Serchio c/o Unione dei Comuni Media Valle del Serchio - Via Umberto I, 55023, Borgo a Mozzano (LU) - tel. 0583/88346 - Pec: ucmediavalle@postacert.toscana.it - www.ucmediavalle.it/amministrazionetrasparente/bandigara, autorizzata dal Comune di Barga, Ente Delegato, Via di Mezzo 45, 55051, Barga (LU) - PEC comune.barga@postacert.toscana.it - www.comune.barga.lu.it/amministrazionetrasparente/bandigara.

- Indirizzo presso il quale è possibile ottenere informazioni tecniche sul servizio:

Comune di Barga (LU) - Area Servizi alla Persona – Ufficio Scuola – Barga – Piazza Garibaldi - dal Lunedì al Venerdì - ore 9.00-13.00 - Telef. 0583/724744 - 724723 - E- Mail m.biagioni@comunedibarga.it, e.nardi@comunedibarga.it.

- Indirizzo presso il quale è possibile ottenere informazioni sulla procedura di gara:

- Centrale Unica di committenza Media Valle del Serchio - Dott.ssa Francesca Romagnoli - E-mail francesca.romagnoli@ucmediavalle.it, Telef. 0583/88346.

- Comune di Barga: Area Amministrativa – Ufficio Gare e Contratti – Dott.ssa Mariateresa Di Natale- dal Lunedì al Venerdì - ore 9.00-13.00 - Tel. 0583/724728 - E-Mail mt.dinatale@comunedibarga.it

Il Responsabile Unico del Procedimento per il presente affidamento è la Responsabile Area Servizi alla Persona Dott.ssa Elisa Nardi – Telef. 0583/724723 – E Mail: e.nardi@comunedibarga.it.

- Documentazione

Ai sensi dell'art. 34 D. Lgs.vo n. 50/2016 e ss.mm. ed ii. la documentazione di gara è stata redatta tenendo conto delle specifiche tecniche, delle clausole contrattuali e dei criteri premianti, contenuti nei Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il "servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" nell'ambito del Piano di Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione, di cui al D.M. n. 65 del 10.03.2020 (pubblicazione GURI n. 90 del 4.04.2020).

I documenti di gara sono disponibili, con accesso gratuito, illimitato e diretto sul sistema telematico START all'indirizzo <https://start.toscana.it/> e sul profilo committente della Centrale Unica di Committenza e dal Profilo committente Comune Barga agli indirizzi sopra riportati.

-Presentazione in versione elettronica delle offerte sul sistema telematico START all'indirizzo <https://start.toscana.it/>.

I.4) **Tipo di amministrazione aggiudicatrice:** Autorità regionale o locale

I.5) **Principali settori di attività:** Servizi generali delle Amministrazioni Pubbliche

Sezione II: Oggetto

II.1) Entità dell'appalto

II.1.1) **Denominazione:** Affidamento servizio Refezione Scolastica a ridotto impatto ambientale per le Scuole dell'infanzia- primarie - secondarie di primo grado dei Comuni associati Barga e Coreglia Antelminelli e refezione per Nido Comunale Infanzia Barga. - **CUI S00369370465202300001- CIG 9961428e6c**

II.1.2) **Codice CPV principale:** 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica

II.1.3) **Tipo di appalto:** Servizi.

II.1.4) **Breve descrizione:** affidamento, a ridotto impatto ambientale , della preparazione, il confezionamento, la consegna e la somministrazione dei pasti agli alunni e al personale scolastico avente diritto delle scuole dell'Infanzia – Primarie – Secondarie di Primo Grado dei Comuni di Barga e Coreglia Antelminelli, nonché l'affidamento della preparazione, confezionamento, trasporto dei pasti Nido Infanzia Barga.

- Per maggiori dettagli si rinvia al Capitolato Speciale d'Appalto.

II.1.5) **Valore totale stimato, IVA esclusa:**

L'importo presunto dell'appalto, per il periodo dal 1 settembre 2023 al 31 agosto 2026 (A.S./A.E. 2023/2024 - 2024/2025 – 2025/2026) è stimato in presunti **€ 1.215.205,50, oltre € 1.000,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, pari ad € 1.216.205,50 e oltre IVA di legge**

In ipotesi di rinnovo per un anno scolastico/educativo (A.S./A.E. 2026/2027) l'importo stimato dell'appalto **e' di presunti € 405.067,50 oltre oneri di sicurezza non soggetti a ribasso pari ad € 330,00 complessivi € 405.397,50 ed oltre IVA di legge.**

II.1.6) **Informazioni relative ai lotti:** appalto non suddiviso in lotti.

II.2) Descrizione

II.2.3) **Luogo di esecuzione:** (NUTS ITI12) Comune Barga e Comune Coreglia Antelminelli

II.2.5) **Criteri di aggiudicazione:** Offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 108 comma 2 lett.a) del Codice e con i criteri di cui al punto 18 del Disciplinare di gara, al quale si rinvia per i dettagli.

La valutazione delle offerte sarà effettuata, in sintesi, in base ai seguenti punteggi:

- 1) Valutazione Offerta Tecnica Fino a Punti 80/100
- 2) Valutazione Offerta Economica Fino a Punti 20/100

Offerta tecnica :

Elemento	Descrizione	Punti
A) Modalità organizzative e gestionali del servizio	a.1) <u>Modalità di approvvigionamento delle derrate alimentari e selezione fornitori</u> . Saranno valutate le procedure adottate per l'approvvigionamento delle derrate alimentari , per la relativa tracciabilità , la selezione del fornitori anche nell'ottica di una filiera a ridotto impatto ambientale . Saranno inoltre valutate le modalità di sostituzione dei fornitori per irreperibilità dei prodotti richiesti da capitolato o per difformità.	8
	a.2) <u>Organizzazione fasi di lavoro nei Centri di Cottura</u> . Saranno valutate le modalità di organizzazione logistico – funzionali delle diverse fasi di lavoro di preparazione dei pasti nei centri di cottura con riferimento anche alla preparazione dei pasti del Nido e le misure adottate per garantire le qualità organolettiche dei pasti.	10
	a.3) <u>Organizzazione delle fasi di lavoro nei refettori</u> . Saranno valutate l'organizzazione e la gestione delle fasi di lavoro nei refettori : preparazione , servizio al tavolo , riordino e pulizia . Saranno inoltre oggetto di valutazione le proposte di modalità	10
Punti (45)		

	operative dirette a stimolare il giusto approccio con il cibo , a garantire un ambiente confortevole , una corretta presentazione del piatto , anche in termini di corretta porzionatura , con l'obiettivo di garantire il massimo gradimento del pasto ed il buon rapporto con il personale scolastico .	
	a.4) <u>Modalità di gestione delle diete speciali.</u> Saranno valutate l'organizzazione della produzione e la distribuzione delle diete speciali , le cautele e modalità organizzative e di verifica adottate per evitare errori e gli accorgimenti proposti per garantire elevati standard qualitativi .	5
	a.5) <u>Modalità operative della gestione delle emergenze e imprevisti.</u> Saranno valutate le modalità operative adottate per ottimizzare la gestione delle emergenze e degli imprevisti che possono verificarsi all'inizio o durante l'espletamento del servizio giornaliero , sia con riferimento alla indisponibilità improvvisa del personale , malfunzionamento dei centri di cottura , guasti alle attrezzature , guasti dei mezzi , mancata erogazione dell'acqua , del metano , dell'energia elettrica , difficoltà di circolazione stradale , eventi metereologici avversi ecc.	6
	a.6) <u>Programma manutenzione attrezzature Centri di Cottura e refettori.</u> Sarà valutato il programma di manutenzione , anche con riferimento alla scansione temporale degli interventi , delle attrezzature e degli arredi .	2
	a.7) <u>Professionalità a disposizione del servizio con particolare riguardo alle seguenti figure professionali :</u> - Responsabile/Referente del servizio per le Amministrazioni Comunali - Dietista a disposizione E' necessario allegare curriculum professionale .	4
B) Derrate alimentari Punti (6)	b.1) <u>Proposta di utilizzo di prodotti a filiera corta/km 0.</u> Verrà assegnato un punteggio in caso di fornitura di prodotti alimentari di qualità superiore rispetto a quanto previsto nel Capitolato purchè ci si impegni alla fornitura in quantità e pezzature sufficienti per la produzione dei pasti oggetto del presente appalto . L'offerta dovrà riportare in dettaglio , oltre l'impegno di cui sopra , l'indicazione delle imprese fornitrici dei prodotti offerti. Il punteggio sarà attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti offerti .	3
	b.2) <u>Proposta di fornitura di prodotti da "sistemi di produzione integrata" , IGP DOP e STG e tipici e tradizionali .</u> Verrà assegnato un punteggio in caso di fornitura di prodotti alimentari di qualità superiore rispetto a quanto previsto nel Capitolato purchè ci si impegni alla fornitura in quantità e pezzature sufficienti per la produzione dei pasti oggetto del presente appalto . L'offerta dovrà riportare in dettaglio , oltre l'impegno di cui sopra , l'indicazione delle imprese fornitrici dei prodotti offerti. Il punteggio sarà attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti offerti .	3
C) Piano della comunicazione e dell'educazione alimentare Punti (7)	c.1) <u>Piano di comunicazione con l'utenza :</u> verrà valutato il piano di comunicazione , informazione e promozione del servizio nei confronti dell'utenza e di tutti i soggetti coinvolti nel servizio . Dovranno essere indicati gli strumenti con cui si intende rendere accessibili le informazioni relative alle caratteristiche merceologiche , produttive ed organizzative del servizio per aumentare il livello di fiducia e per promuovere il servizio nei confronti degli alunni , del personale scolastico e delle famiglie .	4
	c.2) <u>Iniziative di educazione alimentare esperienziale e di</u>	

	<u>sensibilizzazione sullo spreco alimentare e suoi impatti ambientali, economici e sociali rivolte agli alunni, ai docenti, alle famiglie</u> . Le iniziative dovranno anche incentivare corrette abitudini alimentari e invogliare al consumo del proprio pasto. La valutazione terrà conto: del numero delle iniziative, della loro tipologia, della loro varietà e dell'innovatività dei canali di comunicazione.	3
D) Certificazioni possedute Punti (2)	d.1) <u>Certificazione in possesso all'impresa</u> rilasciate da organismi indipendenti accreditati con riferimento a: - ISO 45001:2018 - Sistemi di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro; - ISO 22000:2018 – Sistemi per la gestione per la sicurezza alimentare. Sarà attribuito n. 1 punti per ogni certificazione posseduta fino ad un massimo di n. 2 punti. Nel caso di R.T.I. il punteggio relativo alle singole certificazioni sarà attribuito solo se tali certificazioni sono possedute da tutti i membri del raggruppamento.	2
E) Proposte Migliorative Punti (20)	e.1) <u>Menu</u> . Strutturazione nuovo menu variato su quattro settimane [per Nido di Infanzia (12-18 e 18-36 mesi) e per Scuole Istituto Comprensivo di Barga e Coreglia A. (unico menu)], con versione primaverile/estiva e autunnale/invernale con attenzione alla tradizione gastronomica regionale, con menu speciali per ricorrenze (es. Natale, Carnevale, Pasqua, fine anno scolastico ecc.) comprensivo di ricettario validato redatto da un professionista dietista iscritto all'albo professionale.	10
	e.2) <u>Migliorie strumentali: nuove attrezzature, arredi e/o accessori per i refettori e i Centri di Cottura</u> (si fa presente che alla cessazione del servizio rimarranno di proprietà delle Amministrazioni Associate). Il progetto dovrà contenere l'elencazione numerica e descrittiva del Centro di Cottura di destinazione e/o dei refettori di destinazione.	8
	e.3) <u>Proposte ulteriori di attività, interventi, investimenti e iniziative finalizzati a migliorare la qualità del servizio rispetto a quanto previsto dal capitolato.</u>	2

Offerta economica: Prezzo unitario a pasto sporzionato posto a base di gara determinato, per ciascun tipo di dieta, in **Euro 5,40 (Euro cinque/quaranta), oltre IVA** di legge.

Il Prezzo/ pasto per il Servizio Nido Infanzia (comprensivo di piccola colazione e merenda) – non sporzionato – è fissato in meno € 0,30 rispetto al prezzo /pasto per la Refezione scolastica a base d'asta.

Costo della manodopera, CCNL del Settore "Turismo – Ristorazione collettiva (o similari) stimato in presunti € 646.005,36, come meglio dettagliato nella Relazione tecnico illustrativa. Il costo della manodopera non è soggetto a ribasso.

II.2.7) Durata del contratto d'appalto: La durata dell'appalto è dal 1 settembre 2023 al 31 agosto 2026 (A.S./A.E. 2023/2024 -2024/2025 – 2025/2026) . E' fatta salva la possibilità di rinnovo per un ulteriore anno scolastico educativo (2026/2027).

L'Ente Delegato si riserva di avviare il servizio in via d'urgenza ex art 16 comma 8 del Codice, nelle more della stipula del contratto, stante il grave danno che verrebbe provocato al funzionamento delle istituzioni scolastiche ed alle famiglie degli alunni, qualora fossero private del servizio di refezione scolastica una volta iniziato l'anno educativo.

II.2.11) Informazioni relative alle opzioni. Opzioni: Si. Il comune di Barga, Ente Delegato, si riserva la facoltà di determinare l'eventuale rinnovo per un ulteriore anno scolastico educativo (2026/2027), alle medesime condizioni.

II.2.13) Informazioni relative ai fondi dell'Unione Europea: appalto non connesso a progetto e/o programma finanziato da fondi UE.

Sezione III: Informazioni di carattere giuridico, economico, finanziario e tecnico

III.1) Condizioni di partecipazione

III.1.2) Gli operatori economici devono possedere, pena l'esclusione, l'iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (cosiddetta *white list*) istituito presso la Prefettura della Provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede, oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco.

III.1.1.3) Abilitazione all'esercizio dell'attività professionale, inclusi i requisiti relativi alla iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale

Elenco e breve descrizione delle condizioni specificate nel Disciplinare di gara, al quale si rinvia.

a) Iscrizione nel registro imprese Camera Commercio, Industria, Artigianato e agricoltura Imprese CCIAA ovvero se trattasi di soggetti stabiliti in altri Stati membri dell'Unione Europea, iscritti nei corrispondenti registri professionali dello Stato di appartenenza, di cui all'art. 65 del Codice per la voce: "Refezione Scolastica" o comunque iscrizione analoga e coerente con il servizio oggetto dell'appalto;

b) (per Cooperative Sociali di tipo A e Consorzi di Tipo C) Iscrizione all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali e dei consorzi di Cooperative ai sensi art. 8 della Legge n. 381/1991;

c) per Cooperative che hanno sede in Regioni ove non esiste una specifica legge regionale che disciplina l'iscrizione agli Albi Regionali, dovrà essere dimostrato che l'attività d'impresa è quella specifica del settore socio-sanitario ed educativo e dovranno essere comunque in possesso dei requisiti richiesti per l'iscrizione all'Albo Regionale della Toscana ai sensi L.R. 87/97.

-Requisiti d'ordine generale

Si rinvia al punto 6 del Disciplinare di gara

-Requisiti di idoneità professionale

Si rinvia al punto 7.1 del Disciplinare di gara

III.1.1.4) Capacità economico e finanziaria

Fatturato specifico minimo annuo nel settore di attività oggetto dell'appalto – *servizio ristorazione scolastica*, riferito a ciascuno degli ultimi 3 esercizi finanziari disponibili, antecedenti l'emergenza pandemica, ossia 2017 – 2018 – 2019 pari ad almeno € 400.000,00 IVA esclusa. - Si rinvia al punto 7.2 del Disciplinare di gara

III.1.3) Capacità professionale e tecnica

-Gestione, nell'ultimo triennio, antecedente l'emergenza pandemica, ossia 2017 – 2018 – 2019, di almeno un servizio di refezione scolastica nei confronti di un unico committente, di dimensioni non inferiori a quello oggetto della presente gara, con un numero complessivo di pasti erogati non inferiore a n. 70.000 nell'anno scolastico;

- Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 nel settore Ristorazione collettiva, idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: *Servizio di ristorazione scolastica*. - Si rinvia al punto 7.3 del Disciplinare di gara

III. 2) Condizioni relative al contratto d'appalto.

III.2.1) Informazioni relative ad una particolare professione: La prestazione del servizio è riservata ad una particolare professione.

III.2.2) Condizioni di esecuzione del contratto d'appalto: Si rinvia al Capitolato Speciale d'Appalto, al Disciplinare di Gara e relativi allegati.

Sezione IV: Procedura

IV.1) Descrizione

IV.1.1) Forma della procedura: Procedura aperta

IV.1.8) Informazioni relative all'accordo sugli appalti pubblici (AAP): No

IV.1.11) Caratteristiche principali della procedura di aggiudicazione: Offerta economicamente più vantaggiosa ex art. 108 comma 2 lett.a) del D.Lgs. n. 36/2023.

IV.2) Informazioni di carattere amministrativo

IV.2.2) Termine per il ricevimento delle offerte: Data **20 agosto 2023** Ora locale **23:00**.

IV.2.4) Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte: italiano

IV.2.6) Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta: 180 giorni dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta, sul punto si rinvia al Disciplinare di gara.

IV.2.7) Modalità apertura offerte: Data **21 agosto 2023** ore **9,30** in seduta pubblica, presso la Centrale Unica di Committenza Media Valle del Serchio, Borgo a Mozzano (LU), Via Umberto I, 55023, autorizzata dal Comune di Barga, Via di Mezzo 45 – Cap. 55051 – Barga (LU).

Persone ammesse alla procedura di apertura:

legali rappresentanti/procuratori delle imprese concorrenti oppure persone munite di specifica delega. In assenza di tali titoli, la partecipazione è ammessa come semplice uditore.

Sezione VI: Altre informazioni

VI.3) Informazioni complementari: facoltà di rinnovo alle medesime condizioni per un anno scolastico educativo 2026/2027.

- **sopralluogo: OBBLIGATORIO:** Le ditte partecipanti alla gara dovranno, a pena di esclusione, obbligatoriamente effettuare sopralluogo presso due centri di cottura e solo a richiesta presso le sedi di sporzionamento, per presa visione delle attrezzature, degli ambienti e delle modalità con cui in relazione alle strutture è organizzabile il servizio, acquisendo l'apposito verbale di presa visione.

I concorrenti potranno chiedere sopralluogo fino a **6 giorni** prima della data di scadenza dell'offerta, previa richiesta scritta all'Area per il Diritto allo Studio dei Comuni della Valle del Serchio – Barga, all'indirizzo di Posta elettronica certificata comune.barga@postacert.toscana.it, o, in alternativa, al seguente indirizzo Email m.biagioni@comunediBarga.it.

- **Contributo ANAC:** Gli offerenti sono tenuti al versamento del contributo all'Autorità Nazionale Anticorruzione per l'importo di € 165,00 e con le modalità indicate al punto 12 del Disciplinare di Gara.

- **subappalto: NON AMMESSO**

VI.4) Procedure di ricorso

VI.4.1) Organismo responsabile delle procedure di ricorso. Denominazione Ufficiale: T.A.R Toscana via Ricasoli 40, Firenze, 50122 Italia Tel.: +39 055267301, indirizzo: tarfi_segrprotocolloamm@ga-cert.it

VI.4.3) Procedure di ricorso Informazioni dettagliate sui termini di presentazione dei ricorsi: termini previsti da art. 120 D.Lgs.104/2010.

Barga,

**La Responsabile Area Funzioni Delegate Diritto allo Studio
(Dott.ssa Elisa Nardi)**

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs 82/2005 s.m.i. e norme collegate