COMUNE DI PORTOCANNONE (CB)
Piazza Skanderbeg n. 44 - comune.portocannonecb@legalmail.it
LAVORI PUBBLICI – URBANISTICA – PATRIMONIO
Tel. 0875.880.979 – portocannone.musacchio@gmail.com

AVVISO PUBBLICO ESPLORATIVO VOLTO ALL'ACQUISIZIONE DI MANIFESTAZIONI DI INTERESSE DA PARTE DI OPERATORI PRIVATI, PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE (REFEZIONE) PER L'ANNO SCOLASTICO 2026/2027.

SI RENDE NOTO

Che con il presente avviso pubblico si intendono raccogliere le adesioni al servizio di ristorazione (refezione) per l'anno scolastico 2026/2027 da parte di soggetti realizzatori privati, dotati di capacità tecniche e professionali, scelti mediante le procedure previste dalla normativa in materia di contratti pubblici.
A tale fine si rendono note le seguenti informazioni:
Ufficio Proponente: Ufficio Tecnico – RUP Arch. Adamo Musacchio;
Oggetto: Servizio di Ristorazione (Refezione) nel Comune di Portocannone, in via sperimentale per l'anno scolastico 2026/27, con possibilità di riconferma del servizio per l'anno scolastico 2027/2028.
In particolare l'oggetto dell'appalto consiste:
- nella preparazione e somministrazione dei pasti;
- nel riordino e pulizia dei locali cucina e refettorio.

All'appaltatore saranno concessi in uso gratuito, per tutta la durata dell'appalto, i locali da adibire a cucina e refettorio, tutti gli elettrodomestici presenti e le attrezzature che si trovano nei locali di cucina e mensa.
L'Amministrazione Comunale provvederà alla fornitura di energia elettrica, acqua, gas. L'appaltatore dovrà farsi carico della assunzione della totale responsabilità della gestione della mensa stessa, con adeguamento delle procedure HACCP per il complesso delle attività di refezione, al fine del rispetto delle norme in materia di sicurezza alimentare.

Iscrizioni: Il servizio interesserà gli alunni dalla sezione Micronido (da 3 mesi ai 3 anni), dell'infanzia (3/6 anni), della scuola primaria di I°grado, che manifestino l'intenzione di fruire del servizio comunale di ristorazione, per i quali il Comune ha raccolto le disponibilità per la frequentazione di circa 81 alunni.

Caratteristiche del servizio:
- i pasti siano preparati in loco presso l'esistente e funzionale posto di cottura;
- sia garantita la varietà degli alimenti per consentire un apporto adeguato dei nutrimenti necessari per la crescita armonica;
- i menù, da sottoporre al vaglio dell'ASL competente per territorio, non siano ripetitivi e non prevedano le stesse ricette;
- l'inserimento della c.d. "clausola sociale" a tutela dell'occupazione quale vincolo per la nuova gestione, così come prevede l'art. 57 del D. Lgs. 36/2023;
- l'appaltatore sia tenuto a prevedere le c.d. "diete speciali" (intolleranze e allergie alimentari);
- sia assicurata, su richiesta dei genitori degli alunni, l'adeguata sostituzione alimentare collegata ad esigenze cliniche, etiche e religiose;
- i prodotti utilizzati riportino nelle confezioni gli ingredienti e lo stato di conservazione;
- i secondi piatti siano composti, di volta in volta, da pesce, salumi, uova, carni bianche o rosse e formaggi;
- sia utilizzato l'olio extravergine di oliva (sia a crudo che in cottura), mentre il sale sia usato con

moderazione;
- siano sempre previsti: un contorno di verdure/ortaggi e frutta di stagione;

Piano economico e finanziario: relativo alla prima annualità (2026/2027) pari ad €_75.900,00, oltre l'IVA al 4%, per una spesa complessiva di €_78.936,00, per parte "entrate" e "spesa presunta del servizio".

Durata del servizio: il servizio si svolgerà su cinque giorni a settimana ed avrà durata di mesi nove (9) con inizio entro il I° ottobre 2026 e termine il 30.06.2027, secondo il calendario scolastico. Trattandosi di servizio sperimentale l'Amministrazione comunale si riserva di confermare il servizio anche per il successivo anno scolastico.

Luogo di esecuzione: il servizio prevede pasti preparati in loco presso l'esistente e funzionale posto di cottura. Non sono ammesse proposte che prevedano il confezionamento dei pasti in altra struttura.

Piano economico finanziario: €_75.900,00, più l'IVA al 4% pari ad €_3.036,00, per un costo complessivo di €_78.936,00, così suddiviso:
- per le spese di personale (2 persone part-time per 5 ore cadauna e 1 persona part-time per 2,5 ore) per un costo mensile di €_3.100 mensili per nove mesi pari a €_27.900,00;
- per le spese e per acquisto delle derrate alimentari per presunti nr. 15.000 di pasti x il costo di € 3,20 per una stima di € 48.000,00;

Si fa presente che, in linea con il principio stabilito dall'art. 41, co. 14, del D. Lgs. 36/2023, i costi della manodopera sono scorporati dall'importo soggetto ad eventuale ribasso rappresentato dal solo costo per le derrate alimentari, pari ad € 48.000,00;
All'appaltatore, a presentazione di fatturazione mensile, è garantito:
- la somministrazione di €_3.100,00, al netto di IVA, per le spese di personale;
- la somministrazione di €_2.666,67, al netto di IVA, quale valore fisso per l'acquisto delle derrate alimentari; La spesa effettivamente sostenuta mensilmente, pari al numero dei pasti distribuiti moltiplicato il valore offerto per ogni pasto, sarà periodicamente oggetto del relativo conguaglio.

Procedura e criterio di aggiudicazione: il servizio verrà affidato a soggetti privati nel rispetto delle prescritte norme di evidenzia pubblica, di cui al Codice dei Contratti approvato dal D.Lgs. 36/2023. Tenuto conto che i servizi sociali in ambito scolastico, ai sensi dell'art.108, sono aggiudicati esclusivamente sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, si procederà alla valutazione della complessiva offerta presentata tenendo in considerazione l'Idea progettuale per l'attuazione del servizio.
Gli operatori economici dovranno far pervenire in busta chiusa e sigillata la seguente documentazione utilizzando i modelli allegati e contrassegnati dalle lettere B) C) D) E):
B) Domanda di partecipazione contenente la dichiarazione di accettazione di tutte le norme previste dal capitolato d'oneri, nonché la Disponibilità ad applicare la c.d. "clausola sociale" a tutela dell'occupazione, che sta a significare che l'impresa subentrante dovrà assorbire, in via prioritaria, il personale del gestore uscente, così come dispone l'art. 57 del D. Lgs. 36/2023, nonché l'elenco dei servizi di ristorazione (refezione) prestati per enti pubblici.

C) Idea progettuale per l'attuazione del servizio, con eventuale individuazione di servizi che si intendono svolgere, senza incrementi di costi, per la migliore funzionalità dello stesso;
D) Dichiarazione di possesso dei requisiti per l'affidamento dei contratti pubblici ai sensi degli artt. 94, 95, 96, 97, 98 e 100 del D.Lgs. 36/2023;
E) Offerta economica.

Allegati a cura dell'operatore economico:

- *Dichiarazione di aver effettuato il sopralluogo per la visione dei luoghi destinati al servizio (va allegata la copia rilasciata dall'Ufficio Tecnico Comunale di avvenuto sopralluogo)*
- *Occorre inoltre allegare la copia della Certificazione di qualità UNI 11034/2003 rilasciata da Organismi di Certificazione almeno in possesso di un accreditamento rilasciato da ente rispondente ai requisiti del regolamento CE n. 765/2008;*

Raccolta manifestazione d'interesse: L'istanza per la manifestazione d'interesse dovrà pervenire al protocollo del Comune di Portocannone per consegna a mano o mezzo di servizi postali al entro e non oltre le **ore 12:00 del giorno 11 settembre 2026.** La documentazione dovrà pervenire in busta chiusa e sigillata con la dicitura: "Manifestazione d'interesse per il servizio di refezione scolastica 2026/2027". Il recapito dell'istanza resta ad esclusivo rischio dell'operatore economico proponente.

Esclusioni: saranno escluse le manifestazioni d'interesse: a) pervenute dopo la data di scadenza; b) mancanti di anche di uno solo dei requisiti e della documentazione richiesta.

Affidamento del servizio: Ove dovessero pervenire più istanze di manifestazioni d'interesse, le stesse saranno oggetto di valutazione da parte di apposita commissione comunale che procederà, in via preliminare, all'esame della documentazione trasmessa, all'accertamento dei requisiti, all'assegnazione di punteggi e alla individuazione dell'idea progetto; In caso di presentazione di una sola manifestazione d'interesse sarà cura del RUP procedere all'esame della documentazione trasmessa, all'accertamento dei requisiti e alla verifica del progetto alle esigenze dell'Amministrazione.

Assegnazione punteggi per la valutazione del progetto: La commissione, ovvero il RUP in caso di una sola domanda pervenuta, ha a disposizione 10 punti. Numero 3 punti saranno assegnati proporzionalmente alla percentuale di ribasso relativa al prezzo offerto, e n. 7 punti per la qualità dell'idea progetto; Si precisa che, qualora l'offerta presentata non riporti alcun ribasso d'asta, la Commissione, ovvero il RUP, attribuirà il punteggio di un (1) punto.

Validità dell'offerta: L'offerta formulata dall'operatore economico resta valida per 60 giorni successivi alla data di scadenza del termine di presentazione con valore di proposta contrattuale ai sensi dell'art.1329 del Codice Civile.
Il presente avviso è pubblicato sul sito web istituzionale – albo pretorio – on line del Comune di Portocannone.

Dalla residenza municipale li 27.08.2026
Il RUP - Arch. Adamo Musacchio