



Comune di Cesano Boscone - Settore Cultura Istruzione e Sport

31 MARZO 2021

Come si seleziona la ditta per il servizio di ristorazione scolastica

A CURA DEL DIRETTORE DEL SETTORE - DOTT.SSA GIULIANA ROVEDA

Mission del RUP (Responsabile della gara)

Cosa
cercare

Trovare la Ditta che abbia le caratteristiche per garantire un servizio di qualità, contenendo i costi, ma che offra un progetto adeguato alle peculiarità cesanesi, con ulteriori interventi migliorativi.



Il Dlgs 50/2016

Appalto di servizi

- Gara aperta
- Offerta economicamente più vantaggiosa
- Offerta quali quantitativa (prezzo, ma anche Progetto di resa del servizio e migliorie)
- Criteri di selezione per l'ammissione (garanzie di professionalità)
- Criteri premianti

Gara aperta

Bando

Capitolato prestazionale (con supporto di tecnologo alimentare per le parti più «tecniche» legate a derrate alimentari, grammature, attrezzature....)

Publicizzazione/ trasparenza (G.U.R.I., piattaforma Sintel di Regione Lombardia e quotidiani)

Obbligo di sopralluogo

Analisi offerte: selezione delle proposte progettuali di resa del servizio e delle migliori offerte; commissione tecnica appositamente individuata (con all'interno tecnologo alimentare esperto)

I criteri di ammissione

 PUNTO CARDINE: certificazione di servizi analoghi, anche per fatturato

 Fidejussione/ cauzione provvisoria

 Referenze bancarie

 L'art.80 (nulla osta a contrarre)

 Accettazione di tutti i termini e condizioni

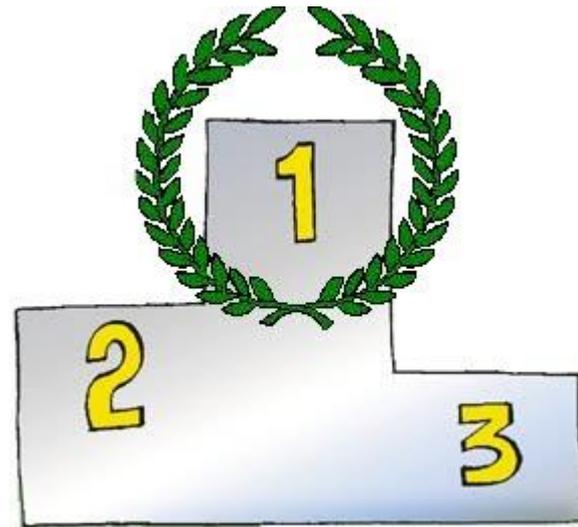
L'articolo 50 – clausola sociale

*Garanzia MANTENIMENTO DEL PERSONALE
GIA' IN SERVIZIO DA UN APPALTO ALL'ALTRO,
ESCLUSE LE FIGURE APICALI (responsabile del
servizio, dietista, capocuoco),*

SE L'ORGANIZZAZIONE LO CONSENTE

Il Bando – I criteri premianti

- Progetto di Organizzazione del servizio
- Migliorie



Organizzazione del servizio

Scelta fornitori

Gestione
emergenze

Personale (orari
e formazione)

Interventi migliorativi

- Migliorie sulle strutture

Lavori

- Derrate non convenzionali

Km zero Bio Lotta integrata DOP IGP

- Misure di riduzione dell'impatto ambientale

Mezzi, ed alimentare

Il capitolato prestazionale

Dal n. di pasti da produrre, alle tempistiche di consegna dei pasti, al menù da rispettare, le derrate da dover garantire, le grammature, gli interventi di manutenzione ordinaria al centro Cottura e nei refettori, il personale da impiegare, le pulizie....

Contiene le caratteristiche peculiari del servizio su Cesano e detta le regole alla Ditta, con indicazione delle penali in caso di difformità.

E' redatto dal RUP, con il supporto del Tecnologo alimentare (incarico esterno).



Il Progetto tecnico richiesto alla Ditta: l'organizzazione

La relazione deve esplicitare i seguenti aspetti:

organizzazione

- *descrizione delle attività e del personale in aderenza al CSO (con allegazione di curricula riportanti i titoli di studio e professionali dei soggetti concretamente responsabili della prestazione del servizio (direttore tecnico, dietista, cuoco responsabile) con dichiarato impegno, in caso di sostituzione, a mantenere lo stesso livello professionale e di esperienza degli stessi.*
- *Monte ore complessivo del personale impiegato nell'intera durata contrattuale ed adibito alla gestione del servizio*

Progetto Tecnico: le derrate

La relazione progettuale deve esplicitare i seguenti aspetti:

Varianti offerte per le derrate:

Quantità complessiva per l'intera durata contrattuale di prodotti biologici, a lotta integrata e km 0, equosolidali sostitutivi degli omologhi prodotti convenzionali previsti nelle Specifiche Tecniche, suddivisa per tipologie merceologiche e periodo di somministrazione, prevista per l'intera durata contrattuale,.

indicando per ciascuna categoria di prodotto la provenienza, le frequenze di somministrazione, il periodo di somministrazione nonché quali prodotti previsti nelle tabelle delle grammature (vd allegato relativo al CSO) intende sostituire.

Per ciascun prodotto offerto deve essere presentata a corredo la scheda merceologica. Infine, i prodotti che sostituiscono i prodotti presenti nel menu, devono essere scritti in rosso sul menù medesimo e devono essere coerenti dal punto di vista nutrizionale e organolettico alle esigenze degli utenti cui sono destinati.

Progetto Tecnico: l'Impatto ambientale

La relazione progettuale deve esplicitare i seguenti aspetti:

- **Misure per la riduzione degli impatti ambientali,** *connessi alle attività di ristorazione, secondo i principi del GPP di cui al Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008 "Piano d'azione per la sostenibilità dei consumi nel settore della pubblica amministrazione" previsto dall'articolo 1 commi 1126, 1127 e 1128 dalla Legge Finanziaria n. 296 del 27 Dicembre 2006.*



La valutazione – la commissione tecnica di gara ed i punteggi

Il **RUP** (responsabile unico del procedimento) verifica le condizioni per l'ammissione alla gara.

Una **commissione tecnica** (composta da soggetti con esperienza sull'argomento, tra cui il tecnologo esterno appositamente incaricato) analizza il Progetto ed attribuisce i punteggi

Il **RUP** integra il punteggio tecnico (max 70 punti su 100) con quello economico (max 30 punti su 100)

Si stila classifica finale, con aggiudicazione al primo.

Conclusione

“A tavola ci si incontra, si chiacchiera, ci si rilassa, si ride... talvolta ci si punzecchia, ma il buon cibo fa da paciere.

È capace di restituire il buonumore persino al termine di una giornata faticosa.”

Antonino Cannavacciuolo