CONSULTAZIONE PRELIMINARE DI MERCATO AI SENSI DELL'ART. 77 DEL D.LGS N. 36/2023, PROPEDEUTICO ALL'INDIZIONE DI UNA PROCEDURA DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE: I.C.S. DANTE ALIGHIERI (N.5 PLESSI) E I.C.S. INVEGES DEL COMUNE DI SCIACCA ANNI SCOLASTICI 2026/2027 E 2027/2028 CON OPZIONE DI UN ANNO DI RINNOVO.

STAZIONE APPALTANTE

Denominazione: COMUNE DI SCIACCA
Sede Legale: VIA ROMA 13
Responsabile Unico del Progetto (RUP): [Filippo Carlino - Responsabile ad Interim del Settore 6^ - Sez. Pubblica Istruzione]
Contatti e PEC: [caposettoreragioneriaefinanze@comunedisciacca.it; PEC protocollo@comunedisciacca.telecompost.it]

PREMESSO

La presente consultazione è avviata ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs. 36/2023 al fine di acquisire informazioni, elementi tecnici, soluzioni innovative e stime di costo da parte degli operatori economici del settore della ristorazione collettiva. Le risultanze della consultazione, **con acquisizione dell'allegato questionario,** saranno utilizzate esclusivamente per la pianificazione e l'ottimale predisposizione della documentazione di gara (Capitolato Speciale d'Appalto, Disciplinare, ecc.).

L'avviso ha scopo esclusivamente esplorativo e conoscitivo, non costituisce una proposta contrattuale e non avvia una procedura di affidamento e non vincola in alcun modo la Stazione Appaltante all'indizione della gara né alla selezione degli operatori partecipanti.

Le valutazioni di seguito richieste fanno riferimento alla gestione di servizi di refezione scolastica basati sull'offerta di pasti scolastici composti da primo, secondo, contorno, pane e frutta e dedicate a alle fasce scolastiche delle scuole dell'infanzia e primaria (3-11 anni) degli istituti scolastici I.C.S. Dante Alighieri (N.5 Plessi) e I.C.S. Inveges includendo l'approvvigionamento di materie prime, prodotti in legame fresco-caldo, (evitando semilavorati e prodotti ricondizionati), in centri cottura con capacità produttiva da 200 a 400 pasti al giorno, soggetti a successivo trasporto nell'arco massimo di 45 minuti, in legame fresco-caldo o veicolato, sui plessi dei predetti 2 Istituti scolastici e somministrazione prevalentemente attraverso stoviglieria riciclabile.

Si precisa sin d'ora che sarà espressamente esclusa la previsione di un numero minimo di pasti garantiti, nonché qualsiasi obbligo di pagamento riferito a pasti non effettivamente prenotati e consegnati. Il corrispettivo sarà pertanto determinato in funzione delle sole prestazioni effettivamente rese.

I pasti scolastici devono essere erogati sulla base di menù stagionali, convenzionali e diete mediche e culturali religiose, articolati su almeno 4 settimane e su grammature di riferimento da LARN per utenti appartenenti alle diverse fasce di età scolare e adulti.

Le caratteristiche delle forniture e delle materie prime utilizzate devono recepire quanto previsto dai Criteri Minimi Ambientali vigenti, nonché i requisiti indicati nel Decreto Interministeriale 196072 del 2024 di modifica del Decreto Interministeriale 18 dicembre 2017 n. 14771 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche", oltre a rispondere ad ogni altra normativa vigente in tema di igiene, sicurezza, alimentazione e sostenibilità, riferite al servizio di refezione scolastica.

Oltre ad eventuali criteri migliorativi da segnalare in modo specifico. Eventuali dati riportati devono far riferimento ad esperienze effettivamente gestite e documentabili.

Tutti i costi eventualmente indicati devono essere espressi al netto dell'IVA.

DETERMINAZIONE DEL COSTO PASTO

Si chiede di descrivere nell'Allegato alla presente Consultazione il costo pasto unitario netto applicato ad un contratto di servizio di refezione scolastica in relazione ai volumi indicati e all'attuale andamento dei costi delle materie prime e del personale e di formulare un'analisi in grado di descrivere la sua composizione, anche in termini di incidenza percentuale per le principali voci di costo, tenendo distinte le diverse variabili del servizio che determinano eventuali differenze di costi in base:

- alla fascia d'età/ ordine scolastico (scuole infanzia 3-6; scuole primarie 6-11; adulti).

- ai contenuti del servizio (composizione del pasto, trasporto);

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E CAM

Si chiede di descrivere le soluzioni proposte per il rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) per la ristorazione collettiva (es. percentuale di prodotti biologici, filiera corta, riduzione dello spreco alimentare, utilizzo di stoviglie compostabili o riutilizzabili).

ORGANIZZAZIONE E LOGISTICA

Si chiede agli operatori economici di fornire una descrizione dettagliata delle procedure, delle tecnologie e delle misure organizzative adottate presso i Centri di Produzione Pasti, con particolare riferimento all'organizzazione degli spazi e dei flussi di lavorazione, alla sicurezza alimentare, alla qualità nutrizionale dei pasti, al rispetto delle temperature di conservazione e di produzione, alla prevenzione di ogni forma di contaminazione e alla gestione delle diete speciali, sanitarie ed etico-religiose.

Per la fase del trasporto, si chiede di descrivere le modalità di gestione e mantenimento della catena termica durante il trasferimento dei pasti ai punti di consumo, con indicazione delle soluzioni adottate per la linea calda e la linea fredda, delle tipologie di contenitori e attrezzature isotermiche utilizzate, nonché delle caratteristiche dei mezzi di trasporto impiegati. Dovranno inoltre essere illustrate le modalità di pianificazione dei percorsi e delle consegne, i sistemi di monitoraggio e tracciabilità delle temperature e le misure organizzative adottate per garantire il rispetto dei tempi massimi di trasporto e delle finestre orarie concordate.

TRATTAMENTO DELLE INFORMAZIONI E TUTELA DELLA CONCORRENZA

I contributi forniti dagli operatori saranno esaminati nel rispetto dei principi di trasparenza, non discriminazione e parità di trattamento. Qualora le informazioni trasmesse contengano **segreti tecnici o commerciali**, l'operatore dovrà espressamente segnalarlo nella documentazione inviata. La Stazione Appaltante garantirà la riservatezza di tali dati.

La partecipazione alla presente consultazione non costituisce motivo di esclusione dalla successiva procedura di gara, né conferisce alcun diritto di prelazione.

MODALITÀ E TERMINE DI PRESENTAZIONE DEI CONTRIBUTI

Gli operatori economici interessati devono far pervenire l'allegato questionario, debitamente compilato, e possono far pervenire i propri contributi, proposte o risposte, redatti in lingua italiana, entro e non oltre il giorno **4 dicembre 2026 alle ore 12:00.**

L'invio dovrà avvenire esclusivamente tramite PEC al seguente indirizzo

protocollo@comunedisciacca.telecompost.it

Allegati:
-Questionario da compilare

Il Responsabile ad Interim del Settore 6
Sez. Pubblica Istruzione
F.to Filippo Carlino