



CITTA' DI PAOLA

Prov. di Cosenza

SETTORE 1 - TECNICO

Lavori Pubblici - PNRR - Protezione Civile - Ufficio Appalti e Contratti -

Informatizzazione - Patrimonio - Società Partecipate

RESPONSABILE Ing. Fabio Pavone

BANDO DI GARA

PROCEDURA APERTA TELEMATICA AI SENSI DELL'ART. 71 DEL D.LGS. N. 36/2023

PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2026/2027 E 2027/2028, CON OPZIONE DI PROROGA PER UN ULTERIORE ANNO SCOLASTICO

(Servizio a ridotto impatto ambientale – CAM D.M. 10 marzo 2020)

CIG: BCBAED3051

CPV principale: 55524000-9 – Servizi di ristorazione scolastica

Procedura: aperta telematica ex art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023

Criterio di aggiudicazione: offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 108, comma 2, lett. a), del D.Lgs. n. 36/2023 – offerta tecnica punti 80; offerta economica punti 20.

Il presente bando è emanato in esecuzione della deliberazione della Giunta Comunale n. 84 del 26/06/2026 e della decisione/determinazione a contrarre n. 258 del 06.08.2026, con la quale è stata indetta la presente procedura e determinazione n. 273 del 12.08.2026 con la quale sono stati approvati gli atti di gara.

SEZIONE I – STAZIONE APPALTANTE

I.1) Denominazione e indirizzi: Comune di Paola – Provincia di Cosenza – Settore 1 – Tecnico – Lavori Pubblici – PNRR – Protezione Civile – Ufficio Appalti e Contratti, Largo Mons. G.M. Perrimezzi n. 6, 87027 Paola (CS).

I.2) Profilo del committente: sito istituzionale del Comune di Paola – sezione “Amministrazione Trasparente – Bandi di gara e contratti”.

I.3) Piattaforma telematica: Net4Market – CSAmed S.r.l., accessibile all'indirizzo https://app.albofornitori.it/alboeproc/albo_comunedipaola. La procedura, la presentazione delle offerte, le comunicazioni e gli adempimenti digitali sono gestiti mediante la predetta piattaforma certificata, interoperabile con la BDNCP di ANAC.

I.4) Responsabile Unico del Progetto: Ing. Fabio Pavone, ai sensi dell'art. 15 del D.Lgs. n. 36/2023.

SEZIONE II – OGGETTO DELL'APPALTO

II.1) Denominazione dell'appalto: Affidamento del servizio di ristorazione scolastica per le scuole statali dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Paola – anni scolastici 2026/2027 e 2027/2028, con opzione di proroga per un ulteriore anno scolastico.

II.2) Tipo di appalto: Appalto di servizi. Il CPV 55524000-9 rientra tra i servizi alberghieri e di ristorazione ricompresi tra i servizi sociali e altri servizi specifici di cui all'Allegato XIV alla Direttiva 2014/24/UE.

II.3) Descrizione: Il servizio comprende, in via principale, l'approvvigionamento, lo stoccaggio e la conservazione delle derrate alimentari; la preparazione dei pasti e delle diete speciali personalizzate con sistema del legume fresco-caldo; il trasporto e la consegna dei pasti; l'allestimento dei refettori; il porzionamento, la somministrazione e la distribuzione al tavolo; la pulizia e sanificazione di locali, arredi e attrezzature; il ritiro e lavaggio dei contenitori; la fornitura del materiale complementare necessario alla consumazione del pasto, nonché ogni ulteriore prestazione indicata nel Capitolato Speciale

d'Appalto.

II.4) Luogo di esecuzione: Comune di Paola (CS) – NUTS ITF61. Il servizio è previsto presso n. 9 plessi scolastici appartenenti all'Istituto Comprensivo "Gentili-Bruno": Scuola Infanzia Centro, Marina, S. Agata, Fosse, Baracche e Gaudimare; Scuola Primaria Fosse e Baracche; Scuola Secondaria di primo grado "F. Bruno" – Via B. Telesio, fatto salvo ogni adeguamento derivante dalla riorganizzazione del servizio scolastico.

II.5) Quantitativo stimato: n. 40.234 pasti presunti per ciascun anno scolastico, con una media indicativa di n. 243 pasti giornalieri. Il quantitativo è meramente presuntivo e il corrispettivo sarà determinato sulla base dei pasti effettivamente ordinati ed erogati.

II.6) Durata: due anni scolastici, 2026/2027 e 2027/2028, indicativamente da ottobre 2026 a maggio 2028. È prevista, ai sensi dell'art. 120, comma 10, del D.Lgs. n. 36/2023, l'opzione di proroga contrattuale per un ulteriore anno scolastico, alle condizioni stabilite nei documenti di gara. Resta distinta l'eventuale proroga tecnica di cui all'art. 120, comma 11, nei soli casi consentiti dalla legge.

II.7) Suddivisione in lotti: NO. L'appalto è costituito da un unico lotto, in considerazione dell'unitarietà funzionale e organizzativa del servizio e della necessità di assicurare omogeneità nella preparazione, nel trasporto, nella somministrazione, nella gestione delle diete speciali, nella tracciabilità alimentare e nei controlli igienico-sanitari.

SEZIONE III – VALORE DELL'APPALTO E CONDIZIONI ECONOMICHE

III.1) Prezzo unitario di riferimento: € 4,10 per pasto, oltre IVA al 4%, secondo la scomposizione economica indicata nel Capitolato e nel Disciplinare di gara.

III.2) Importo annuo stimato: € 164.959,40 oltre IVA, di cui € 82.067,30 per costi della manodopera stimati dalla Stazione appaltante ed € 824,797 per oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso.

III.3) Importo a base di gara per il biennio: € 329.918,80 oltre IVA, di cui € 164.134,60 per costi della manodopera stimati ed € 1.649,594 per oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso.

III.4) Opzione di proroga: € 164.959,401 oltre IVA per un ulteriore anno scolastico.

III.5) Valore massimo stimato dell'appalto: € 494.878,20 oltre IVA, ai sensi dell'art. 14, comma 4, del D.Lgs. n. 36/2023, comprensivo dell'opzione di proroga.

III.6) Revisione prezzi: si applica la clausola di revisione prezzi prevista dall'art. 60 del D.Lgs. n. 36/2023 e dall'Allegato II.2-bis al Codice, secondo quanto disciplinato dagli atti di gara.

SEZIONE IV – CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

IV.1) Soggetti ammessi: operatori economici di cui agli artt. 65 e seguenti del D.Lgs. n. 36/2023, in forma singola o associata, in possesso dei requisiti prescritti dalla lex specialis.

IV.2) Requisiti generali: assenza delle cause di esclusione automatiche e non automatiche previste dagli artt. 94 e 95 del D.Lgs. n. 36/2023, nonché rispetto delle ulteriori condizioni di partecipazione indicate nel Disciplinare di gara e nell'Intesa per la legalità vigente presso il Comune di Paola.

IV.3) Idoneità professionale: iscrizione nel Registro delle Imprese presso la competente C.C.I.A.A. per attività coerenti con l'oggetto dell'appalto, o iscrizione equivalente per gli operatori stabiliti in altri Stati membri.

IV.4) Capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale: si rinvia integralmente al Disciplinare di gara, che individua i livelli minimi richiesti, le modalità di dimostrazione e le regole applicabili agli operatori plurisoggettivi. Sono richieste esperienze pregresse nel settore della ristorazione scolastica e/o in servizi analoghi, organizzazione e professionalità adeguate, sistema di autocontrollo HACCP e disponibilità di centro di cottura conforme ai requisiti del Capitolato.

IV.5) Centro di cottura: disponibilità, per tutta la durata dell'appalto, di un centro di cottura idoneo alla produzione di almeno 1.000 pasti/giorno, situato entro la distanza massima di 20 km dalla sede del Comune di Paola e munito delle autorizzazioni previste dalla normativa vigente, secondo le modalità indicate nella lex specialis.

IV.6) Clausola sociale: si applica l'art. 57 del D.Lgs. n. 36/2023. L'aggiudicatario è tenuto al rispetto della clausola sociale e degli obblighi di stabilità occupazionale nei termini stabiliti dal Capitolato e dal Disciplinare di gara, compatibilmente con la propria organizzazione d'impresa e con la normativa vigente.

IV.7) Subappalto: ammesso nei limiti e alle condizioni dell'art. 119 del D.Lgs. n. 36/2023 e della lex specialis. Il concorrente deve indicare in offerta le prestazioni che intende subappaltare.

IV.8) Avvalimento: ammesso nei casi e alle condizioni dell'art. 104 del D.Lgs. n. 36/2023 e del Disciplinare di gara.

IV.9) Sopralluogo: non obbligatorio. L'operatore economico può richiederne l'effettuazione secondo le modalità indicate nel Disciplinare di gara.

IV.10) Garanzia provvisoria: l'offerta deve essere corredata dalla garanzia provvisoria prevista dall'art. 106 del D.Lgs. n. 36/2023, nella misura e con le eventuali riduzioni indicate nel Disciplinare di gara.

SEZIONE V – PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

V.1) Tipo di procedura: procedura aperta telematica ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023. Qualsiasi operatore economico interessato, in possesso dei requisiti prescritti, può presentare offerta entro il termine stabilito.

V.2) Criterio di aggiudicazione: offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 108, comma 2, lett. a), del D.Lgs. n. 36/2023. Punteggio massimo complessivo: 100 punti, di cui 80 punti per l'offerta tecnica e 20 punti per l'offerta economica, secondo i criteri e sub-criteri dettagliatamente riportati nel Disciplinare di gara.

V.3) Commissione giudicatrice: la valutazione delle offerte tecniche ed economiche sarà effettuata da una Commissione giudicatrice nominata dopo la scadenza del termine di presentazione delle offerte, ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. n. 36/2023.

V.4) Verifica delle offerte: trova applicazione la disciplina di cui all'art. 110 del D.Lgs. n. 36/2023 in materia di offerte anormalmente basse, secondo quanto specificato nel Disciplinare di gara.

V.5) Aggiudicazione: la Stazione appaltante si riserva di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta conveniente, idonea e congrua, e di non procedere all'aggiudicazione nei casi previsti dal Codice.

SEZIONE VI – PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

VI.1) Modalità: le offerte devono essere presentate esclusivamente in modalità telematica attraverso la piattaforma Net4Market del Comune di Paola, all'indirizzo https://app.albofornitori.it/alboeproc/albo_comunedipaola, previa registrazione e abilitazione alla procedura. Non sono ammesse offerte presentate con modalità diverse.

VI.2) Termine per il ricevimento delle offerte: 17 settembre 2026 – ore 12:00. Il termine sarà fissato nel rispetto dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023 e decorrerà secondo le modalità di pubblicazione previste dal Codice.

VI.3) Lingua utilizzabile: italiano.

VI.4) Periodo minimo di validità dell'offerta: 180 giorni decorrenti dal termine ultimo di presentazione, salvo richiesta di proroga della Stazione appaltante nei casi previsti dal Disciplinare.

VI.5) Apertura delle offerte: le operazioni di gara si svolgeranno mediante la piattaforma telematica Net4Market secondo la sequenza e le modalità indicate nel Disciplinare di gara. Data e ora di avvio delle operazioni: [DATA] – ore [ORA], salvo comunicazioni effettuate tramite piattaforma.

VI.6) Chiarimenti: le richieste di chiarimento dovranno essere inoltrate esclusivamente mediante l'apposita funzione della piattaforma Net4Market entro il termine indicato nel Disciplinare. Le risposte di interesse generale saranno rese disponibili sulla Piattaforma.

SEZIONE VII – DOCUMENTAZIONE DI GARA

La documentazione di gara comprende, tra l'altro:

- bando di gara;
- disciplinare di gara;
- capitolato speciale d'appalto;
- Linee guida per una corretta alimentazione dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Cosenza e relativi allegati;
- DGUE e modulistica amministrativa;

- schema di domanda di partecipazione;
- schema di offerta economica;
- DUVRI, ove allegato agli atti di gara;
- Intesa/Protocollo di legalità vigente;
- ulteriore documentazione richiamata dal Disciplinare.

Tutti i documenti sono resi disponibili sulla piattaforma Net4Market e sul sito istituzionale della Stazione appaltante secondo le disposizioni in materia di trasparenza e pubblicità dei contratti pubblici.

SEZIONE VIII – PUBBLICITÀ LEGALE E TRASPARENZA

Ai sensi degli artt. 27 e 28 del D.Lgs. n. 36/2023, gli obblighi di pubblicità legale e di trasparenza della procedura sono assolti attraverso la Banca Dati Nazionale dei Contratti Pubblici (BDNCP) dell'ANAC e la Piattaforma di Pubblicità a Valore Legale, mediante l'interoperabilità con la piattaforma di approvvigionamento digitale certificata Net4Market, nonché mediante la pubblicazione e la disponibilità della documentazione sul sito istituzionale del Comune di Paola e sulla piattaforma di gara.

Il servizio di ristorazione scolastica, CPV 55524000-9, rientra tra i servizi sociali e altri servizi specifici elencati nell'Allegato XIV alla Direttiva 2014/24/UE. Il valore massimo stimato dell'appalto, pari a € 494.885,76 oltre IVA, è inferiore alla soglia europea di € 750.000 prevista per tali servizi; pertanto la procedura non è soggetta alla pubblicazione di un bando nella GUUE, ferma restando la pubblicità legale nazionale attraverso la BDNCP/PVL.

SEZIONE IX – ALTRE INFORMAZIONI

IX.1) CAM e sostenibilità: l'appalto è soggetto ai Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari di cui al D.M. 10 marzo 2020, nonché alle prescrizioni in materia di prodotti biologici, riduzione dello spreco alimentare e sicurezza igienico-nutrizionale indicate nel Capitolato.

IX.2) Tracciabilità: l'aggiudicatario assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla Legge n. 136/2010.

IX.3) Trattamento dei dati: i dati personali sono trattati nel rispetto del Regolamento (UE) 2016/679 e del D.Lgs. n. 196/2003, come modificato dal D.Lgs. n. 101/2018, secondo l'informativa resa dalla Stazione appaltante.

IX.4) Procedure di ricorso: Tribunale Amministrativo Regionale per la Calabria – sede competente, nei termini e secondo le modalità previste dal D.Lgs. n. 104/2010 e dalla normativa vigente.

IX.5) Rinvio: per quanto non espressamente riportato nel presente bando si rinvia al Disciplinare di gara, al Capitolato Speciale d'Appalto, alla restante documentazione di gara e al D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i.

Paola, li 18.08.2026

IL RESPONSABILE DEL SETTORE 1 – TECNICO

Ing. Fabio Pavone
(firmato digitalmente)