



# CITTÀ DI RIPOSTO

Città Metropolitana di Catania

-----  
AREA III

## DISCIPLINARE DI GARA

**OGGETTO:** APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, ECONOMICO E SOCIALE PER GLI ALUNNI, DOCENTI E PERSONALE ATA IN SERVIZIO DELLE SCUOLE COMUNALI DELL'INFANZIA E PRIMARIA E DEL NIDO COMUNALE PER 5 GIORNI A SETTIMANA DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ. ANNO SCOLASTICO 2024/2025 PASTI N. 34.210.

### **ART. 1 PREMESSA**

L'Amministrazione Comunale di Riposto al fine di evitare disagi all'utenza scolastica e alle famiglie delle classi a tempo pieno delle scuole per l'infanzia e primaria nonché al personale docente e Ata in presenza, dell'Istituto comprensivo statale "Giovanni Verga" e dell'asilo nido, intende procedere alla erogazione del servizio di mensa scolastica per l'a.s. 2024/2025 avvalendosi del centro di cottura comunale ubicato in via Mario Carbonaro nei locali del plesso "Quasimodo".

### **ART. 2 OGGETTO DEL DISCIPLINARE DI GARA**

La finalità della gara esperita previo Avviso di manifestazione di interesse senza limite al numero massimo di operatori da invitare è quella di individuare l'operatore economico ditta esterna specializzata nel settore, per la preparazione, il trasporto e la somministrazione dei pasti all'utenza scolastica dell'Istituto comprensivo "G. Verga" (infanzia e primaria) e al personale docente e Ata in presenza e dell'asilo nido comunale; resta salvo in capo all'Amministrazione Comunale, un ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sulla gestione nell'ottica di mantenere elevati standard qualitativi del servizio.

### **ART.3 DURATA**

La durata del servizio decorre dalla data di stipula del contratto sul sistema di e-procurement MePA in forma di atto pubblico-amministrativo, fino al raggiungimento di pasti conteggiati in n.33.800 (trentatremilaottocento) per l'anno scolastico 2024/2025 come da calendario scolastico vigente.

L'amministrazione Comunale si riserva il diritto di autorizzare l'eventuale proroga, motivandone la decisione.

### **ART.4 SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA**

Possono partecipare alla presente procedura selettiva RDOEV : soggetti privati, associazioni, fondazioni, cooperative, società e enti con personalità giuridica a seguito di precedente espressa Manifestazione di interesse nei modi e termini stabiliti dalla Stazione Appaltante.

I soggetti aspiranti dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti, da dichiararsi con la domanda di partecipazione:

**a) Requisiti di partecipazione**

Gli operatori economici ai quali è rivolto l'avviso a manifestare il proprio interesse dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti autocertificati nell'allegata istanza di partecipazione, in fase di procedura MEPA, nonché mantenuti per tutto il periodo del servizio:

b) **Requisiti di ordine generale:** non trovarsi in alcuna delle situazioni di esclusione dalla partecipazione alla gara previste dagli artt. 94 e 95 del D.Lgs. 31/03/2023 n. 36 e ss.mm.ii. del D.Lgs.n.209/2024 nonché dalle altre norme che sanciscono l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione.

**c) Requisiti di idoneità professionale**

Iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura o all'apposito registro, se cooperativa, dalla quale risulti che l'impresa svolge attività nel settore oggetto della procedura di che trattasi.

**d) Iscrizione alla White List**

In ragione del fatto che alcune delle attività di cui alla procedura in oggetto rientrano tra quelle indicate al comma 53 dell'articolo 1 della legge Anticorruzione (Legge 190/2012), il concorrente è tenuto a possedere, all'atto della partecipazione della procedura, l'iscrizione alla white list della Prefettura. In mancanza di iscrizione, si procederà all'esclusione.

**e) Requisiti di capacità tecnico - prestazionale**

Esecuzione negli ultimi tre anni di almeno n. 1 servizio analogo di importo minimo pari all'importo a base di gara;

**f) Requisiti di capacità economico- finanziaria**

g) Fatturato globale maturato nel triennio precedente degli ultimi cinque anni pari almeno all'importo a base di gara.

h) non avere debiti nei confronti del Comune a qualsiasi titolo, anche di natura economica, fiscale e tributaria; nè essere controparte del Comune in giudizio amministrativo; nè essere imputati in procedimenti penali che vedano il Comune legittimato a costituirsi parte civile;

I requisiti di cui ai precedenti punti dovranno essere posseduti alla data di presentazione dell'Istanza di partecipazione e mantenuti per la durata del contratto.

Inoltre, la sussistenza dei requisiti è condizione sostanziale per la partecipazione, pertanto non è oggetto di valutazione.

## **ART.5 MODALITÀ E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA**

La successiva fase rivolta all'affidamento del servizio avverrà a seguito di Richiesta d'offerta RdO Evoluta da aggiudicarsi con il criterio dell'Offerta economicamente più vantaggiosa OEPV ai

sensi dell'art. 108 comma 2, lett. a) del D.Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii. del D.Lgs.n.209/2024 svolta sulla piattaforma di sistema E-procurement MePa all'indirizzo <https://www.acquistinretepa.it>

A tal fine, l'operatore economico che abbia inviato manifestazione di interesse qualora non sia già registrato e abilitato sulla piattaforma MePa, per poter partecipare alla RdO della stazione appaltante dovrà necessariamente registrarsi al sistema e abilitarsi prima della data della RdO generando il DGUE .

L'istanza di partecipazione alla Richiesta di offerta Evoluta RdOEV dovrà pertanto essere inserita a sistema nel termine perentorio delle **ore \_\_\_\_\_ del giorno \_\_\_\_\_**

L'inserimento dell'istanza di partecipazione alla successiva RDOEV sulla piattaforma Mepa è a totale ed esclusivo rischio del mittente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità della stazione appaltante.

Non si darà corso all'apertura del plico che non risulti pervenuto entro il termine stabilito nel presente disciplinare.

La documentazione di gara dovrà contenere n.3 plichi virtuali "A-Documentazione amministrativa" "B- Offerta tecnica" e "C - Offerta economica".

**Il plico "A – Documentazione amministrativa"** dovrà contenere, a pena d'esclusione, la seguente documentazione per l'ammissione alla gara:

- Istanza di ammissione alla gara, resa ai sensi del DPR 445/2000 in competente bollo (€ 16,00), ESCLUSIVAMENTE nello schema predisposto dall'Ufficio e allegato al presente disciplinare (Allegato A), debitamente compilata e sottoscritta, in formato elettronico alla quale dovrà essere unita copia fotostatica di valido documento di identità del legale rappresentante sottoscrittore;
- Assolvimento pagamento dovuto all'ANAC € \_\_\_\_\_
- Capitolato d'oneri (Allegato 1) debitamente sottoscritto, con timbro e/o firma leggibile in ogni sua pagina, dal legale rappresentante della ditta concorrente per accettazione delle condizioni in esso contenute;
- Certificazione di iscrizione alla Camera di Commercio Industria e Artigianato;
- Statuto e atto costitutivo nei casi previsti
- Attestazione rilasciata dal Comune di avvenuto sopralluogo effettuato dal legale rappresentante del concorrente o da un suo delegato:
  - Ai fini dell'affidamento è obbligatoria la preventiva presa visione del centro cottura comunale e delle attrezzature. La data del sopralluogo, dovrà essere preventivamente concordata con l'Area III. Al termine del sopralluogo verrà prodotta un'attestazione dell'avvenuto sopralluogo in duplice copia, una delle quali sarà consegnata al rappresentante del concorrente che dovrà allegarla fra la documentazione amministrativa di gara, mentre l'altra sarà trattenuta dall'amministrazione aggiudicatrice per gli eventuali riscontri. Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal legale rappresentante del concorrente o da suo delegato. La persona che effettua il sopralluogo deve presentarsi munita di fotocopia di un documento d'identità in corso di validità o eventualmente di delega (che a sua volta deve avere allegata copia del documento d'identità del delegante e del delegato);

il plico “**B – Offerta tecnica**” dovrà contenere, a pena d’esclusione, la seguente documentazione per l’ammissione alla gara:

- Relazione descrittiva degli interventi che si intendono eseguire e delle migliorie che si intendono apportare sulla base di criteri oggettivi, di impatto economico, sociale e ambientale, riguardanti :
  - Materie Prime;**
  - Organizzazione del servizio;**
  - Migliorie al servizio;**
  - Progetti migliorativi aggiuntivi;**
  - Salvaguardia qualità nutrizionali organolettiche.**
- L'offerta tecnica sarà oggetto di valutazione secondo le tabelle in allegato alla documentazione di gara, per una valutazione max di punti 80/100**

il plico “**C – Offerta economica**” generato dal sistema dovrà contenere, a pena d’esclusione, la seguente documentazione per l’ammissione alla gara:

Ribasso offerto sul costo posto a basa d'asta

- L'importo del servizio a base d'asta ammonta ad € 95.117,08 al netto di Iva;**
- Il prezzo a base d'asta del pasto comprensivo di acqua minerale, stoviglie a perdere e quant'altro richiesto dal presente capitolato è **fissato in € 4,75 al netto di Iva, per pasto cotto** destinato agli alunni, ai docenti ed al personale ATA avente diritto, delle scuole dell’infanzia e primaria e del nido. Nel sopraindicato prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall’Amministrazione Comunale alla Ditta Aggiudicataria tutti i servizi richiesti, le derrate, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi. Nel prezzo unitario di un pasto-al netto del ribasso- si considerano interamente compensati dall’A.C. alla Ditta aggiudicataria tutti i servizi richiesti, le derrate, le prestazioni del personale, i trasporti, le stoviglie a perdere (piatti, bicchieri, posate, tovaglie per apparecchiature, tovagliolini, etc.) migliorie ed ogni altro onere inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

**L'offerta economica deve essere espressa in cifre e in lettere e sottoscritta dall'operatore economico.** In caso di discordanza prevarrà il prezzo più vantaggioso per l’Amministrazione.

**Importo dell'appalto € 162.500,00 al netto di Iva  
di cui € 1.000,00 Costi per la sicurezza non soggetti a ribasso  
ed € 66.382,92 Costo per la manodopera** (incomprimibile ai sensi dell'art.41, comma 14, con eventuali giustifiche);

**L'importo complessivo del servizio è € 169.000,00 Iva inclusa** (euro centosessantanovemila/00).

All'offerta economica sarà attribuito il punteggio max di 20/100 secondo la valutazione delle tabelle in allegato alla documentazione di gara secondo le modalità di affidamento di cui all'art.3 del capitolato d'oneri.

## **ART.6 OPERAZIONI DI GARA**

La data dell’inizio delle operazioni di gara sarà effettuata in seduta pubblica, a partire dal primo dalla data ultima di presentazione. Le operazioni gara saranno espletate da apposita Commissione di gara che procederà alla verifica di ammissibilità alla gara dei concorrenti sotto il profilo amministrativo con l’apertura del plico “**A - Documentazione amministrativa**”. Sono ammessi alle

operazioni di gara in seduta pubblica i legali rappresentanti dei concorrenti ovvero i soggetti muniti di specifica delega loro conferita dai legali rappresentanti.

Terminate le operazioni di verifica della documentazione amministrativa, si procederà, in seduta riservata ai soli membri della Commissione, all'apertura delle buste "B – Offerta Tecnica" dei concorrenti ritenuti idonei, con conseguente valutazione delle medesime ed attribuzione del relativo punteggio. Infine in seduta pubblica, la cui data verrà comunicata sul sito del Comune, si procederà all'apertura delle buste "C - Offerta economica", con attribuzione del relativo punteggio e di quello complessivo.

Nel caso di presentazione di un elevato numero di offerte, i lavori della Commissione di gara potranno proseguire nei giorni successivi a quello fissato per le operazioni della gara stessa, senza bisogno di ulteriori comunicazioni.

L'Amministrazione, a seguito dell'aggiudicazione provvisoria, procederà alla verifica dell'effettivo possesso dei requisiti morali e professionali dichiarati in sede di gara e con determinazione del Responsabile provvederà ad aggiudicare definitivamente la concessione in oggetto.

## ART.7 ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI E CRITERIO DI ASSEGNAZIONE

Il criterio per la selezione dell'offerta migliore è quello riconducibile alla c.d. "offerta economicamente più vantaggiosa" OEPV ai sensi dell'art.108 co.2 del D.lgs.n.36/2023 2 ss.mm.ii. D.Lgs.n.209/2024 secondo i seguenti criteri e punteggi:

### OFFERTA TECNICA: 80 PUNTI

La valutazione dell'offerta tecnica attribuirà:

|              |              |
|--------------|--------------|
| punti 80/100 | max punti 80 |
|--------------|--------------|

La valutazione dell'offerta tecnica tiene conto, della relazione del progetto presentato in particolare, tramite l'attribuzione di un punteggio premiale sulla base di criteri oggettivi, di impatto economico, sociale e ambientale:

#### A) Materie Prime:

|  |              |
|--|--------------|
| 1) N. 2 punti per ogni prodotto utilizzato rientrante nelle seguenti categorie: biologico, DOP, IGP, Filiera corta, Km.zero- tenendo presente le Linee Guida della Regione Siciliana per la ristorazione scolastica (per ciascun prodotto deve essere fornita la scheda tecnica) | Max punti 24 |
|--|--------------|

#### B) Organizzazione del servizio: rintracciabilità, personale impiegato, attrezzature, certificazioni:

|  |         |
|--|---------|
| 1) Personale dedicato esclusivamente alla preparazione di diete speciali   | Punti 3 |
| 2) Possesso della certificazione ISO 44001 (sistemi di gestione delle relazioni di business collaborativi)           | Punti 4 |
| 3) Possesso, da almeno un anno, delle certificazioni di sistema UNI 10854 HACCP o equivalente                        | Punti 4 |
| 4) Possesso, da almeno un anno, delle certificazioni serie ISO 2205 (rintracciabilità nella filiera agro alimentare) | Punti 4 |
| 5) Possesso delle certificazioni ISO 14001 (Requisiti sistema gestione ambientale)                                   | Punti 4 |
| 6) Utilizzo di n. 2 automezzi per la consegna dei pasti  | Punti 4 |

#### C) Migliorie al servizio:

|  |       |          |
|--|-------|----------|
| 1) Utilizzo di stoviglie, piatti e bicchieri in materiale lavabile (melamina)        |       | Punti 4  |
| 2) Pasti gratuiti mensili a favore di utenti indigenti segnalati dai Servizi Sociali | n.120 | Punti 12 |
|  | n. 60 | Punti 6  |

#### D) Progetti migliorativi:

|   |         |
|---|---------|
| Nelle ricorrenze principali (Natale/Pasqua/Carnevale, fine anno scolastico, ecc.) dolci o gelati per tutti gli alunni | Punti 5 |
|---|---------|

**E) Salvaguardia qualità nutrizionali organolettiche:**

**1) Distanza dal centro cottura (da utilizzarsi in caso di fermo tecnico) ai plessi scolastici più lontani:**

|   |              |         |
|---|--------------|---------|
| Il punteggio massimo sarà assegnato al partecipante il cui centro cottura è posto complessivamente alla minore distanza media chilometrica dalle scuole interessate al servizio, a tale scopo il partecipante dovrà indicare nella propria relazione tecnica l'indirizzo completo del centro di cottura.<br>La verifica delle distanze dichiarate avverrà tramite utilizzo delle applicazioni Google maps, Via Michelin, servizio Aci, etc. | Entro 25 Km. | Punti 6 |
|   | Entro 50 km. | Punti 3 |

**2) Capacità produttiva del centro cottura (da utilizzarsi in caso di fermo tecnico- Capacità residua al netto di altri utilizzi)**

|  |   |         |
|--|---|---------|
|  | Da 1500 a 1500 pasti a ciclo produttivo | Punti 1 |
|  | Da 1501 a 3000 pasti a ciclo produttivo | Punti 3 |
|  | Da 3000 pasti a ciclo produttivo        | Punti 6 |

|                     |                  |
|---------------------|------------------|
| <b>TOTALE PUNTI</b> | <b>_____/100</b> |
|---------------------|------------------|

Si precisa che, essendo i criteri puramente tabellari, non è prevista l'attribuzione di punteggi discrezionali.

**OFFERTA ECONOMICA: 20 PUNTI**

La valutazione dell'offerta economica attribuirà:

|              |              |
|--------------|--------------|
| punti 20/100 | max punti 20 |
|--------------|--------------|

La formula per l'attribuzione del punteggio da attribuire all'offerta economica è la seguente: proporzionalità inversa sull'offerta: l'offerta di ciascun fornitore viene messa in relazione inversamente proporzionale all'offerta migliore. L'offerta migliore prende il massimo del punteggio economico previsto e a tutte le altre viene attribuito un punteggio inferiore proporzionalmente a quanto è peggiore l'offerta presentata

La formula applicata è la seguente :  $P_i = P_{max} * (O_{min} / O_i)$

Dove:

$P_i$  è il punteggio economico del singolo partecipante

$O_{min}$  è l'offerta migliore tra quelle pervenute

$O_i$  è l'offerta del partecipante di cui viene calcolato il punteggio

$P_{max}$  è il punteggio economico massimo

Risulterà aggiudicatario del servizio, il soggetto che avrà totalizzato il maggior punteggio complessivo risultante dalla somma dei punteggi parziali relativi a ciascun criterio di valutazione.

In caso di parità di punteggio, a seguito dell'applicazione di detti criteri, si procederà secondo il punteggio maggiore riportato dall'offerta tecnica ( criterio di qualità).

**I valori numerici dovranno essere espressi sia in cifre che in lettere.**

**I criteri di valutazione e aggiudicazione sono altresì definiti nella tabella in allegato recante criteri di valutazione dell'offerta tecnica ed economica.**

**ART.8 ONERI E OBBLIGHI A CARICO DELL'AFFIDATARIO**

L'Affidatario si dovrà obbligare a sottostare a tutte le obbligazioni contenute nel capitolato d'oneri prestazionale costituente parte integrante e sostanziale della documentazione di gara.

**ART.9 DECADENZA DEL CONTRATTO**

La decadenza contratto è prevista nei seguenti casi:

- non rispettare tutti gli obblighi di cui al precedente articolo 9;
- rendere dichiarazioni false, atte a certificare il possesso di requisiti;
- perdita dei requisiti richiesti ;

- ogni altro caso di interesse pubblico violato, previsto dalle leggi vigenti.

#### **ART.10 RECESSO**

La Ditta Aggiudicataria che receda dal contratto incorre nella perdita della garanzia di cui al precedente art. 49 senza poter elevare pretese od eccezioni ed inoltre, sarà tenuto a risarcire al Comune di Riposto l'eventuale danno per prestazione non eseguita.

#### **ART.11 CONTROVERSIE**

Per tutte le controversie che dovessero insorgere in ordine all'assegnazione o alla revoca della concessione od in genere all'applicazione di norme contenute nel presente disciplinare, si ricorrerà all'Autorità giudiziaria ordinaria. Il foro competente è quello di Catania.

#### **ART.12 AVVERTENZE**

- Il RUP e Responsabile del procedimento è la dott.ssa Rosalba Longhitano responsabile EQ dell'Area III – Servizi Scolastici del Comune di Riposto.
- **CONTATTI DI RIFERIMENTO:**
- **Responsabile Unico del progetto:** dott.ssa Rosalba Longhitano, Responsabile EQ di P.O.dell'Area III  
mail: [direttore.area5@comune.riposto.ct.it](mailto:direttore.area5@comune.riposto.ct.it)
- pec: [servizisociali.comune.riposto@pec.it](mailto:servizisociali.comune.riposto@pec.it) tel. 095 962240 095 962111 .
- **Responsabile del Procedimento di Fase:** geom. Giuseppe Messina, Responsabile EQ di P.O. dell'Area V U.T.C. mail: [tecnologico@comune.riposto.ct.it](mailto:tecnologico@comune.riposto.ct.it) 095 962111
- Il Comune si riserva a suo insindacabile giudizio di sospendere, rinviare o annullare la gara prima dell'aggiudicazione, per qualsiasi causa anche in presenza di più offerte valide, senza che le ditte concorrenti possano vantare alcuna pretesa al riguardo.
- Fino alla scadenza dei termini i concorrenti interessati potranno prendere visione degli atti e chiedere chiarimenti al responsabile del procedimento.
- Entro 30 giorni dal provvedimento di aggiudicazione definitiva, si dovrà procedere alla stipulazione del contratto attraverso la sottoscrizione digitale del capitolato e del documento di stipula di sistema della piattaforma di e-procurement MePA.
- L'aggiudicazione è definitiva anche in presenza di una sola offerta.
- **Qualora la commissione dovesse giudicare non adeguate le proposte presentate, potrà non procedere all'aggiudicazione.**
- Il Comune si farà carico delle utenze per il funzionamento del centro di cottura comunale.
- Tutte le eventuali spese di manutenzione sono a carico dell'affidatario.
- Qualora la capacità produttiva del centro cottura comunale fosse superiore al fabbisogno del servizio oggetto di gara, su richiesta della ditta appaltatrice e previa autorizzazione scritta del Comune, il centro cottura potrà essere utilizzato per la produzione di pasti per altre utenze. La ditta, dovrà dimostrare l'appropriatezza della capacità produttiva del centro cottura, in caso contrario adeguarla con oneri a suo carico; inoltre dovrà riconoscere al Comune, a titolo di royalties, una quota per ogni pasto prodotto per l'altra utenza pari al 15% del costo unitario del pasto come offerto in sede di gara. La ditta è obbligata a trasmettere mensilmente a tal fine al Comune il prospetto contenente il numero dei pasti prodotti per altre utenze ai fini del calcolo delle royalties. La produzione di pasti per ulteriori utenze non dovrà in nessun modo inficiare la qualità del servizio richiesto dal presente Capitolato.

## **ART.13 INFORMATIVA TRATTAMENTO DEI DATI**

Il trattamento dei dati inviati dai soggetti interessati si svolgerà conformemente alle disposizioni contenute nel GDPR 679/2016 per finalità unicamente connesse alla procedura di affidamento del servizio e nel rispetto del Regolamento UE 679/2016. Tutti i dati personali che verranno in possesso dell'Amministrazione Comunale, in occasione dell'espletamento del presente procedimento, verranno trattati nel rispetto del D. Lgs 196/2003, Testo Unico costituente il Codice in materia di protezione dei dati personali. che il Titolare del trattamento (di seguito "Titolare") è il Comune di Riposto, il Data Protection Officer -Responsabile Protezione Dati, ai sensi del Regolamento UE 679/2016, è l'avv. Chiara Torrisi, con studio legale in Via Eugenio Montale n. 25 - 95024 Acireale (CT). La stessa può essere contattata ai seguenti recapiti: PEC: [chiara.torrisi@pec.ordineavvocaticatania.it](mailto:chiara.torrisi@pec.ordineavvocaticatania.it) e-mail: [dpo@comune.riposto.ct.it](mailto:dpo@comune.riposto.ct.it);

La comunicazione dei dati personali ad altri Titolari del trattamento ai fini dell'esecuzione dei compiti di interesse pubblico o connessi all'esercizio di pubblici poteri potrà avvenire laddove previsto da una norma di Legge.

Il presente schema di Disciplinare di Gara costituisce parte integrante della documentazione di gara di cui all'affidamento in oggetto e sarà pubblicato alla sezione Avvisi del Comune di Riposto all'indirizzo <http://www.comune.riposto.ct.it> per gg. 15 consecutivi, in Amministrazione Trasparente sez. bandi e contratti e sulla piattaforma telematica MePA all'indirizzo <https://www.acquistinretepa.it> e

**Il Responsabile EQ dell'Area III**

Dott.ssa Rosalba Longhitano