



**COMUNE DI CALATABIANO  
(Città Metropolitana di Catania)**

**AVVISO PUBBLICO**

**DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA  
SCOLASTICA DEL COMUNE DI CALATABIANO PER L'ANNO SCOLASTICO  
2026-2027**

**VISTA** la Determina n. 402 del 24.06.2026 con la quale si predispose l'affidamento del servizio mensa scolastica mediante manifestazione di interesse con apertura al mercato.

**SI INVITA** ogni operatore economico in possesso dei requisiti ed interessato alla gestione del servizio di mensa scolastica del Comune per l'anno scolastico 2026-2027 a manifestare il proprio interesse mediante candidatura compilando, sottoscrivendo ed inviando l'apposto **modulo A)** allegato al presente avviso.

A tal fine si forniscono le seguenti indicazioni:

**OGGETTO DELL'APPALTO - DESCRIZIONE DI MASSIMA DEI SERVIZI DA SVOLGERE:**

I servizi oggetto del presente appalto riguardano la gestione del servizio di mensa scolastica.

**BASE D'ASTA PER L'AFFIDAMENTO**

Base d'asta stimata complessiva euro 33.000,00 ( 5,77 euro cad. x n.5.463 pasti oltre IVA al 4%, oltre gli oneri di sicurezza del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. derivanti da rischi di natura interferenziale (DUVRI) pari a € 0,03 su singolo pasto, oltre Iva 22%) totale pasto compreso iva e oneri Duvri € 6,04 da ottobre a dicembre 2026, in subordine fino all'esaurimento dei pasti.

La somma a base d'asta così come determinata si riferisce complessivamente a tutte le prestazioni previste nel capitolato e si estende a quello che saranno presentate in sede di offerta.

|                                  |             |
|----------------------------------|-------------|
| PREZZO INCLUSO IVA E DUVRI       | € 33.000,00 |
| PREZZO PASTO INCLUSO IVA E DUVRI | 6,04        |
| PREZZO BASE D'ASTA NETTO D'IVA   | €31.676,40  |

**OPERATORI ECONOMICI AMMESSI E REQUISITI**

In esecuzione a quanto disposto nella determinazione a contrarre, per garantire contestualmente massima efficienza e massima partecipazione, gli operatori economici dovranno avere i seguenti requisiti:

**POSSESSO DEI REQUISITI SOGGETTIVI:**

assenza delle cause ostative di cui al codice dei contratti (D.Lgs. n. 36/2023);

Assenza delle cause ostative di cui agli artt. 94 e 95 del D.Lgs. n. 36/2023;

In dettaglio, i concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti di ordine generale previsti dal Codice nonché degli ulteriori requisiti indicati nel presente articolo;

La Stazione Appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine generale;

Le circostanze di cui all'art. 94 del Codice sono cause di esclusione automatica.

La sussistenza delle circostanze di cui all'art. 95 del Codice è accertata previo contraddittorio con l'operatore economico.

**POSSESSO DEI REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE**

A pena di esclusione i soggetti partecipanti devono possedere i seguenti requisiti:

- Iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane per attività pertinenti con quelle oggetto del presente affidamento.

**POSSESSO DEI REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA**

A pena di esclusione i soggetti partecipanti devono possedere i seguenti requisiti:

Fatturato specifico medio annuo nel settore ristorazione maturato nel triennio precedente almeno pari euro 50.000,00 IVA esclusa.

La comprova del requisito è fornita mediante uno dei seguenti documenti:

- per le società di capitali mediante bilanci, o estratti di essi, approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;
- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante copia del Modello Unico o la Dichiarazione IVA;
- dichiarazione resa, ai sensi e per gli effetti dell'art. 47 del D.P.R. n. 445/2000, dal soggetto o organo preposto al controllo contabile della società ove presente (sia esso il Collegio sindacale, il revisore contabile o la società di revisione), attestante la misura (importo) del fatturato dichiarato in sede di partecipazione.

Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, il requisito di fatturato è rapportato al periodo di attività effettivamente svolto.

## **POSSESSO DEI REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE**

Data l'entità del valore dell'affidamento, l'operatore economico nel precedente triennio deve aver svolto almeno un servizio identico ovvero analogo a quello che costituisce l'oggetto principale di affidamento. Tale requisito può essere oggetto di relativa autocertificazione all'atto della candidatura.

**LUOGO DI ESECUZIONE:** la ditta aggiudicatrice dovrà effettuare la preparazione dei pasti direttamente in loco presso l'Istituto comprensivo statale Macherione di Calatabiano, garantendo la distribuzione di una parte di pasti al plesso di Pasteria, la quale dista circa 2,5 km.

## **DURATA DEL SERVIZIO**

L'appalto ha la seguente durata: ottobre – dicembre 2026 a decorrere dalla data di sottoscrizione del contratto di appalto, ed in subordine fino all'esaurimento dei pasti.

## **CRITERI PER L'AGGIUDICAZIONE DELLA PROCEDURA**

Il servizio viene affidato tramite procedura nei confronti della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi del D.Lgs. n. 36/2023, quindi, che avrà ottenuto il **punteggio complessivo più alto** risultante dalla somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica e del punteggio attribuito all'offerta economica.

| <b>OFFERTA TECNICA max 85 punti</b>   |  |
|---|--|
| <b>PARAMETRI QUALITÀ</b><br>Attestati mediante autocertificazione o documentazione<br>in base alle specifiche richieste                               | <b>SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO:</b><br><b>85 PUNTI</b><br>Precisazione: il punteggio si riferisce esclusivamente ai dati riferiti al centro cottura che fornirà il servizio al Comune di Calatabiano  |
| <b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO, PERSONALE IMPEGATO, ATTREZZATURE, CERTIFICAZIONI, RINTRACCIABILITÀ</b><br><b>MAX 35 PUNTI</b>                         |  |
| 1. PERSONALE DEDICATO ESCLUSIVAMENTE ALLA PREPARAZIONE DI DIETE SPECIALI  | <b>D 0 a 5 punti</b>   |
| 2. Presenza di un sistema di rintracciabilità interna della produzione e sistema di individuazione della provenienza dei prodotti                     | Punti 5  |
| 3. PRESENZA DI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI CON DESCRIZIONE DELLE CARATTERISTICHE PER IL MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA CALDO-FREDDO | <b>Da 0 a 5 punti</b><br>Suddivisione esemplificativa di applicazione:<br><b>0 punti</b> = tutti i contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria)<br><b>2 punti</b> = tutti i contenitori con iniezione di vapore o coperchio attivo, oltre alla coibentazione termica/contenitori con piastre refrigerate<br><b>5 punti</b> = tutti i contenitori attivi elettrici<br><b>I PUNTI NON SONO CUMULABILI</b> |

|  |   |
|--|---|
| 3. SANIFICAZIONE e lavaggio mensa e refettori: utilizzo di prodotti per la pulizia dei locali e disinfezione e della carta tessuto con marchio ECOLABEL EU superiore al 30% del totale   | <b>Punti 5</b>  |
| 4. Possesso, da almeno un anno delle certificazioni serie ISO 22005 (rintacciabilità nella filiera agro alimentare)  | Punti 5   |
| Possesso, da almeno un anno, delle certificazioni di sistema UNI 10854- (HACCP) o equivalente  | Punti 5   |
| Possesso, delle certificazioni serie ISO 14001 (requisiti sistema gestione ambientale)   | Punti 5   |
| <b>MIGLIORIE AL SERVIZIO MAX 5 PUNTI</b>   |   |
| Nelle ricorrenze principali (natalità/pasqua /Carnevale, fine anno scolastico, ecc..) dolci o gelati per tutti gli alunni  | Punti 5   |
| <b>MATERIE PRIME MAX PUNTI 45</b>  |   |
| 1. DERRATE ALIMENTARI<br>Frutta, verdure e ortaggi, legume, cereali pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori trasformati, formaggio, latte, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva provenienti da produzione biologica (Reg. 843/2007/CE)<br><br>Espresso in percentuale di peso sul totale, calcolato sul menu proposto dall'Ente appaltante   | <b>Da 0 a 5 punti</b><br><b>0 punti</b> = inferiore o uguale al 40%<br><b>1 punto</b> = superiore al 40% fino al 50%<br><b>2 punti</b> = superiore al 50% fino al 70%<br><b>5 punti</b> = oltre il 70%                  |
| 2. FRUTTA, VERDURE E ORTAGGI, LEGUME, CEREALI, PANE E PRODOTTI DA FORNO, PASTA, RISO, FARINA, PATATE, POLENTA, POMODORI TRASFORMATI, FORMAGGIO, LATTE, YOGURT, UOVA, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA PROVENIENTI DA SISTEMI DI PRODUZIONE INTEGRATE, DA PRODOTTI DOP/IGP/STG, DA PRODOTTI TIPICI E TRADIZIONALI<br><br>Espresso in percentuale di peso sul totale, calcolato sul menu proposto dall'Ente appaltante  | <b>Da 0 a 5 punti</b><br><b>0 punti</b> = inferiore o uguale al 20%<br><b>1 punto</b> = superiore al 20% fino al 40%<br><b>2 punti</b> = superiore al 40% fino al 70%<br><b>5 punti</b> = oltre il 70%                  |
| 3. CARNE DA PRODUZIONE BIOLOGICA<br><br>Espresso in percentuale di peso sul totale, calcolato sul menu proposto dall'Ente appaltante   | <b>Da 0 a 5 punti</b><br><b>0 punti</b> = inferiore o uguale al 15%<br><b>1 punto</b> = superiore al 15% fino al 50%<br><b>5 punti</b> = oltre il 50%   |
| 4. CARNE DA PRODUZIONE DOP/IGP E DA PRODOTTI TIPICI TRADIZIONALI<br><br>Espresso in percentuale di peso sul totale, calcolato sul menu proposto dall'Ente appaltante   | <b>Da 0 a 5 punti</b><br><b>0 punti</b> = inferiore o uguale al 25%<br><b>1 punto</b> = superiore al 25% fino al 50%<br><b>5 punti</b> = oltre il 50%   |
| 5. PESCE DA ACQUACOLTURA BIOLOGICA O PESCA SOSTENIBILE<br><br>Espresso in percentuale di peso sul totale, calcolato sul menu proposto dall'Ente appaltante   | <b>Da 0 a 2 punto</b><br><b>0 punti</b> = inferiore o uguale al 20%<br><b>2 punti</b> = superiore al 20%  |
| 6. Elaborazione e realizzazione di un progetto per la durata dell'appalto di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio, inerente all'incremento del consumo di frutta o verdura.<br>La Ditta potrà predisporre un progetto di massima da proporre all'Amministrazione comunale e alle scuole interessate dal servizio oggetto del presente disciplinare che indichi il numero delle giornate di formazione proposte, i tempi di svolgimento, la qualifica del docente, ecc. a firma del legale rappresentante dell'impresa. La spesa per l'organizzazione e la realizzazione del progetto dovrà essere a totale carico della Ditta appaltatrice. | <b>Da 0 a 3 punti a discrezione dell'apposita Commissione.</b><br><b>0 punti</b> = assenza del progetto<br><b>1 punto</b> = progetto sufficiente<br><b>2 punti</b> = progetto buono<br><b>3 punti</b> = progetto ottimo |

|   |   |
|---|---|
| <p>7. CRITERI PREMIANTI: UTILIZZO DI PRODOTTI PROVENIENTI DALLA FILIERA CORTA OVVERO A CHILOMETRO ZERO<br/>(punteggio da attribuire in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da filiera corta e chilometro zero)</p> <p>N.B.: A tal fine, l'operatore dovrà presentare una dichiarazione dell'impegno assunto che riporti l'elenco dei «produttori» vale a dire produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da «KM 0», con le seguenti informazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le categorie di prodotti biologici e le relative quantità che verranno forniti da ciascuno di detti subfornitori;</li> <li>• la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo;</li> <li>• A tale dichiarazione devono essere allegati i contratti preliminari con i «produttori» che riportino: <ul style="list-style-type: none"> <li>- gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute;</li> <li>- le quantità su base mensile per l'ortofrutta o su base annua per le altre categorie di derrate alimentari che prevedono di fornire per l'intera durata contrattuale;</li> <li>- la localizzazione dei loro terreni produttivi e la capacità produttiva annua per ciascuna specie ortofrutticola che verrà fornita.</li> </ul> </li> </ul> <p>Nel caso di impegno a fornire prodotti biologici trasformati da KM 0, deve essere indicata la provenienza delle materie prime principali che vi sono contenute.</p> | <p><b>Max 10 punti</b></p> <p><b>0 punti = inferiore a 5 prodotti</b><br/> <b>1 punto= da 6 a 10 prodotti</b><br/> <b>5 punti= da 11 a 15 prodotti</b><br/> <b>10 punti= da 16 prodotti</b></p> |
| <p>10. MODALITÀ DI TRASPORTO DEI PRODOTTI: UTILIZZO DI VEICOLI GREEN</p> <p>Si assegna un punteggio <b>ulteriore di 10 punti</b>, se si dichiara che il trasporto primario dei prodotti da filiera corta o KM 0, sarà effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica.</p> <p>A tal fine, l'operatore dovrà presentare una dichiarazione con la quale si impegna a gestire i trasporti primari esclusivamente mediante l'uso di mezzi di cui sopra</p> <p>La dichiarazione deve riportare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati;</li> <li>• il modello ed il tipo di alimentazione (esclusivamente tra quelle di cui sopra);</li> <li>• la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile;</li> <li>• nonché la descrizione delle misure di gestione ambientale della logistica.</li> </ul>   |   |

Saranno ammesse alla fase di valutazione dell'offerta economica unicamente i concorrenti che abbiano raggiunto un punteggio complessivo almeno uguale o superiore a 40.

**PREZZO: OFFERTA ECONOMICA - massimo punti 15.**

Il punteggio sarà così attribuito:

**punti 5 = ribasso da 0.01 a 5%**

**punti 10= ribasso da 5.01 a 10%**

**punti 15= ribasso oltre il 10%**

Qualunque operatore economico interessato è in facoltà di manifestare il proprio interesse ad essere inviato alla procedura entro e non oltre il giorno **08.07.2026** mediante richiesta di invito da presentarsi in forma scritta al Comune mediante PEC al seguente indirizzo: [protocollo@pec.comune.calatabiano.ct.it](mailto:protocollo@pec.comune.calatabiano.ct.it).

Per massima trasparenza e collaborazione si indica che laddove l'operatore economico non abbia in sé i requisiti di partecipazione ma sia comunque interessato a partecipare utilizzando gli strumenti messi a disposizione dalla disciplina normativa vigente (avvalimento e/o raggruppamenti temporanei) deve dichiararlo già nella candidatura di modo che sia palese che il possesso dei requisiti sarà comunque garantito.

Saranno inviati tutti coloro che hanno provveduto, entro i termini, a manifestare il proprio interesse ad essere invitati alla procedura.

**N.B.:** Il Comune di Calatabiano si avvale della piattaforma telematica di negoziazione Mepa.

Ne consegue che, ai fini della partecipazione alla presente procedura sarà **INDISPENSABILE** essere registrati alla piattaforma telematica di negoziazione (per poter ricevere la lettera di invito e la relativa documentazione).

La Responsabile dell'Area Amministrativa  
Dott.ssa Cangeri Emanuela