



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 2025-2026

VISTA la Determina n. 406 del 30/07/2025 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 2025-2026 a manifestare il proprio interesse mediante candidatura compilando, sottoscrivendo ed inviando l'apposto **modulo A**) allegato al presente avviso, entro e non oltre il giorno **le ore 12,00 di lunedì 11 agosto 2025** _mediante richiesta di invito da presentarsi in forma scritta al comune mediante PEC (posta elettronica certificata) al seguente indirizzo : protocollo@pec.comune.calatabiano.ct.it .

Saranno invitati 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).

A tal fine si forniscono le seguenti indicazioni:

Art.1 OGGETTO BASE D'ASTA:

1. L'affidamento ha per oggetto il Servizio di Refezione Scolastica per la Scuola dell'Infanzia e Primaria per l'anno scolastico 2025/2026.
2. L'ammontare del contratto è stato stimato in relazione all'intera durata dell'anno scolastico (ovvero, solo in subordine, fino ad esaurimento numero dei pasti inclusi nell'appalto) al fine di non incorrere nel divieto di frazionamento che impone di non frazionare i servizi di durata annuale in più affidamenti.

3. L'appalto prevede che il servizio si svolga mediante la preparazione di circa 7.890 pasti presso la cucina sita nella sede del plesso scolastico delle scuole elementari di via V.Veneto facente parte dell'Istituto Comprensivo "G. Macherione" sede di Calatabiano e il trasporto e la somministrazione dei pasti nei locali del plesso delle scuole elementari sito nella frazione di Pasteria, distante circa 2,5 km dal centro cottura.

La refezione sarà erogata in favore delle seguenti categorie di utenti: alunni e personale docente ed ausiliario della scuola, in servizio, durante la mensa, della Scuola dell'Infanzia e primaria di via Vittorio Veneto e Pasteria, ricadenti nel Comune di Calatabiano

ART.2 IMPORTO DEL SERVIZIO A BASE D'ASTA PER L'AFFIDAMENTO:

L'importo del servizio a Base d'asta ammonta ad € 46.080,00 al netto d'iva.

Il Costo di un pasto = 5,77 euro cad. al netto d'iva

Il numero dei pasti previsti è di 7980 circa.

Nel prezzo si considerano interamente compensati dal 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.

Importo dell'appalto € 45.527,00 al netto d'iva.

di cui € 553,00 oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

Costo Totale del servizio € 48.000,00, incluso iva al 4% pari ad € 1.920,00.

Si specifica che l'appalto di fornitura sarà limitato all'esaurimento dei pasti, salvo eventuali integrazioni possibili nei limiti della normativa di settore vigente.

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.

Art. 3 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:

- 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.

Art.4 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.

Art.5 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.

Art.6 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.

Art.7 LUOGO DI ESECUZIONE

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

Art.8 DURATA DEL SERVIZIO

Il contratto avrà la durata dalla data di affidamento fino al 31 maggio 2026 (ovvero, solo in subordine, fino ad esaurimento numero dei pasti inclusi nell'appalto), per i giorni di effettiva attività scolastica (in ogni caso fino all'esaurimento di n. 7.890 pasti).

Art.9 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.

OFFERTA TECNICA max 85 punti	
PARAMETRI QUALITÀ Attestati mediante autocertificazione o documentazione in base alle specifiche richieste	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO: 85 PUNTI Precisione: il punteggio si riferisce esclusivamente ai dati riferiti al centro cottura che fornirà il servizio al Comune di Calatabiano
ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO, PERSONALE IMPEGATO, ATTREZZATURE, CERTIFICAZIONI, RINTRACCIABILITA' MAX 35 PUNTI	
1. PERSONALE QUALIFICATO ALLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI DIETE SPECIALI (senza glutine)	5 punti
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	Da 0 a 5 punti Suddivisione esemplificativa di applicazione: 0 punti = tutti i contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria) 2 punto = tutti i contenitori con iniezione di vapore o coperchio attivo, oltre alla coibentazione termica/contenitori con piastre refrigerate 5 punti = tutti i contenitori attivi elettrici I PUNTI NON SONO CUMULABILI
3. SANIFICAZIONE e lavaggio mensa e refettori: utilizzo di prodotti per la pulizia dei locali e disinfezione e della carta tessuto con marchio di qualità ecologico ECOLABEL superiore al 30% del totale	Punti 5
4. Possesso, da almeno un anno delle certificazioni serie ISO 22005 (rintracciabilità 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
MIGLIORIE AL SERVIZIO MAX 5 PUNTI	
Nelle ricorrenze principali (Natale/Pasqua /Carnevale, fine anno scolastico, ecc..) dolci o gelati per tutti gli alunni	Punti 5
MATERIE PRIME MAX PUNTI 45	
1. DERRATE ALIMENTARI 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) Espresso in percentuale di peso sul totale, calcolato sul menu proposto dall'Ente appaltante	Da 0 a 5 punti 0 punti = inferiore o uguale al 40% 1 punti = superiore al 40% fino al 50% 2 punti = superiore al 50% fino al 70% 5 punti = oltre il 70%

<p>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</p> <p>Espresso in percentuale di peso sul totale, calcolato sul menu proposto dall'Ente appaltante</p>	<p>Da 0 a 5 punti 0 punti = inferiore o uguale al 20% 1 punti = superiore al 20% fino al 40% 2 punti = superiore al 40% fino al 70% 5 punti = oltre il 70%</p>
<p>3. CARNE DA PRODUZIONE BIOLOGICA</p> <p>Espresso in percentuale di peso sul totale, calcolato sul menu proposto dall'Ente appaltante</p>	<p>Da 0 a 5 punti 0 punti = inferiore o uguale al 15% 1 punti = superiore al 15% fino al 50% 5 punti = oltre il 50%</p>
<p>4. CARNE DA PRODUZIONE DOP/IGP E DA PRODOTTI TIPICI TRADIZIONALI</p> <p>Espresso in percentuale di peso sul totale, calcolato sul menu proposto dall'Ente appaltante</p>	<p>Da 0 a 5 punti 0 punti = inferiore o uguale al 25% 1 punti = superiore al 25% fino al 50% 5 punti = oltre il 50%</p> <p>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI CON IL PUNTO 5)</p>
<p>5. PESCE DA ACQUACOLTURA BIOLOGICA O PESCA SOSTENIBILE</p> <p>Espresso in percentuale di peso sul totale, calcolato sul menu proposto dall'Ente appaltante</p>	<p>Da 0 a 2 punto 0 punti = inferiore o uguale al 20% 2 punti = superiore al 20%</p>
<p>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. 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.</p>	<p>Da 0 a 3 punti a discrezione dell'apposita Commissione. 0 punti = assenza del progetto 1 punti = progetto sufficiente 2 punti = progetto buono 3 punti = progetto ottimo</p>
<p>7. CRITERI PREMIANTI: UTILIZZO DI PRODOTTI PROVENIENTI DALLA FILIERA CORTA OVVERO A CHILOMETRO ZERO (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"> • le categorie di prodotti biologici e le relative quantità che verranno forniti da ciascuno di detti subfornitori; • la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo; • A tale dichiarazione devono essere allegati i contratti preliminari con i «produttori» che riportino: <ul style="list-style-type: none"> - gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute; - 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; - la localizzazione dei loro terreni produttivi e la capacità produttiva annua per ciascuna specie ortofrutticola che verrà fornita. <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>Max 20 punti</p> <p>0 punti = inferiore a 5 prodotti 1 punto= da 6 a 10 prodotti 5 punti= da 11 a 15 prodotti 10 punti= da 16 prodotti</p>

8. MODALITÀ DI TRASPORTO DEI PRODOTTI: UTILIZZO DI VEICOLI GREEN

Si assegna un punteggio **ulteriore di 20 punti**, 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.

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

La dichiarazione deve riportare:

- l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati;
- il modello ed il tipo di alimentazione (esclusivamente tra quelle di cui sopra);
- la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile;
- nonché la descrizione delle misure di gestione ambientale della logistica.

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%

Ciascun concorrente nell'offerta economica dovrà indicare il ribasso, espresso in termini percentuali, sul prezzo a base d'asta, con facoltà di esprimere sino ad un massimo di due decimali.

Nell'offerta economica l'operatore dovrà indicare quanto previsto dall'art. 108, comma 9, del D.Lgs. n. 36/2023 (*in dettaglio i costi aziendali per l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro*).

Il Comune procederà alla verifica delle offerte anormalmente basse ai sensi del D.Lgs. n. 36/2023 e precisamente in base all'art. 54, comma 1, ultimo periodo, del D.Lgs. n. 36/2023 a valutare la congruità di ogni offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa.

Al fine di garantire la formulazione di un'offerta aderente alle esigenze dell'appalto in sede di presentazione dell'offerta verrà richiesto di attestare una conoscenza completa dei luoghi.

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 utilizzato 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.

La Responsabile dell'area Amministrativa

Dott.ssa Cangeri Emanuela

MODULO ISTANZA DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

Io sottoscritto/nome _____ cognome _____

CF _____

TEL _____ Email _____ pec: _____

in qualità di _____

dell'operatore economico _____

con sede: _____

partita IVA: _____

Con la presente propone istanza di manifestazione di interesse ai fini della partecipazione alla procedura di affidamento del servizio di mensa scolastica del Comune di Calatabiano.

Con la presente dichiara altresì:

- di avere direttamente il possesso dei requisiti di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica e professionale e quindi di partecipare come operatore autonomo;
- di non avere direttamente il possesso dei requisiti di capacità economica e finanziaria e/o di capacità tecnica e quindi di partecipare:
 - in raggruppamento temporaneo;
 - in avvalimento con altri operatori economici.

Dichiara altresì di aver ben compreso che il Comune si avvale della piattaforma telematica di negoziazione MEPA e 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).

Data

Firma