



COMUNE DI SOMMARIVA DEL BOSCO  
PROVINCIA DI CUNEO  
Piazza Seyssel, 1 12048 Sommariva del Bosco  
Tel. 0172/566215

Codice Fiscale e P.IVA: 00402100044

Pec: [info@pec.sommarivabosco.cn.it](mailto:info@pec.sommarivabosco.cn.it)

e-mail: [info@comune.sommarivadelbosco.cn.it](mailto:info@comune.sommarivadelbosco.cn.it)

## DISCIPLINARE DI GARA

Procedura negoziata senza bando ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett. e), del D.Lgs. 36/2023, preceduta da avviso pubblico per manifestazione di interesse con presentazione contestuale dell'offerta

Affidamento del servizio di ristorazione scolastica — durata 36 mesi con eventuale proroga tecnica

### Art. 1 OGGETTO

La presente procedura ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica comunale rivolto alle scuole dell'infanzia e primaria del Comune di Sommariva del Bosco, comprensivo della preparazione, fornitura e somministrazione dei pasti Il servizio dovrà essere svolto utilizzando il centro cottura di proprietà comunale e i refettori scolastici, secondo quanto dettagliatamente previsto nel Capitolato Speciale d'Appalto e nei relativi allegati tecnici.

CPV: 55524000-9

### Art. 2 – DURATA

L'affidamento ha durata di 36 mesi decorrenti dalla data di avvio del servizio. Non sono previsti rinnovi contrattuali. È tuttavia ammessa, qualora necessario, la proroga tecnica ai sensi dell'art. 120, comma 11, del D.Lgs. 36/2023, limitatamente al tempo strettamente necessario per l'espletamento di una nuova procedura di gara. La proroga tecnica ha carattere eccezionale e temporaneo e non è stata considerata nel valore stimato dell'appalto in quanto non programmabile.

### ART. 3 – IMPORTO A BASE DI GARA

Il valore complessivo stimato dell'appalto per l'intero periodo triennale è pari a € 635.395,92 (iva esclusa), determinato ai sensi dell'art. 14 del d.lgs.36/2023.

Di tale importo:

- € 633.295,92 costituiscono l'importo del servizio soggetto a ribasso
- € 2.100,00 sono riferiti agli oneri per la sicurezza da interferenze e non sono soggetti a ribasso.

L'importo posto a base di gara, ai fini della formulazione dell'offerta economica è pertanto pari a € 633.295,92, al netto degli oneri di sicurezza.

#### ART. 4 – PROCEDURA

L'affidamento avviene mediante procedura negoziata sotto soglia, ai sensi dell'art. 50, comma 1 lettera e) del d.Lgs. 36/2023, trattandosi di servizio di valore inferiore alla soglia europea per gli appalti di servizi. La procedura è preceduta da avviso pubblico per manifestazione di interesse, nel quale è prevista la presentazione contestuale dell'offerta. Pertanto, la manifestazione di interesse equivale a tutti gli effetti a presentazione dell'offerta, senza successiva fase di invito, in quanto l'Amministrazione ha inteso garantire la massima partecipazione e trasparenza mediante apertura della procedura a tutti gli operatori economici interessati in possesso dei requisiti richiesti. La gara sarà gestita dal Comune di Sommariva del Bosco in modalità telematica tramite piattaforma MEPA (Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione).

#### ART. 5 – CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 108 del D.Lgs. 36/2023.

La valutazione sarà effettuata attribuendo:

- fino a 80 punti all'offerta tecnica
- fino a 20 punti all'offerta economica

La ripartizione dettagliata dei punteggi e dei sub-criteri è riportata nella griglia di valutazione allegata agli atti di gara.

#### VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

La valutazione dell'offerta tecnica sarà effettuata dalla Commissione giudicatrice, nominata successivamente alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte, sulla base dei criteri e sub-criteri di seguito indicati.

Per ciascun criterio di natura qualitativa, la Commissione attribuirà un coefficiente variabile tra 0 e 1, tenendo conto dei seguenti elementi:

- completezza e chiarezza della proposta;
- coerenza con le finalità del servizio;
- efficacia e sostenibilità delle soluzioni proposte;
- grado di dettaglio e concretezza delle modalità operative.

Il punteggio sarà determinato moltiplicando il coefficiente attribuito per il punteggio massimo previsto per ciascun criterio.

#### CRITERI DI VALUTAZIONE

##### 1. PERSONALE E ORGANIZZAZIONE – max 20 punti

- Organizzazione operativa e turni - max 6 punti  
Sarà valutata la qualità del modello organizzativo proposto, con particolare riferimento alla

gestione dei turni, alla distribuzione del personale e alla capacità di garantire continuità ed efficienza del servizio.

- Qualità del modello organizzativo derivante da esperienze pregresse - max 6 punti  
Sarà valutata la capacità dell'operatore economico di valorizzare esperienze maturate nel settore della ristorazione scolastica, con riferimento alle soluzioni organizzative adottate e ai risultati conseguiti.
- Stabilità del personale - max 4 punti  
Sarà valutato il grado di stabilità del personale impiegato.
- Sistema di sostituzione del personale - max 4 punti  
Sarà valutata l'efficacia delle modalità di sostituzione del personale assente.

## 2. FORMAZIONE DEL PERSONALE – max 8 punti

- Piano formativo annuale - max 3 punti
- Formazione nutrizionale - max 2 punti)
- Formazione sicurezza alimentare HACCP - max 3 punti

Sarà valutata la qualità, articolazione e coerenza del piano formativo proposto.

## 3. QUALITÀ DEGLI ALIMENTI – max 15 punti

- Qualità delle derrate alimentari - max 6 punti  
Sarà valutata la qualità delle materie prime.
- Utilizzo di prodotti a filiera corta e tempo di approvvigionamento - max 4 punti: saranno premiate le soluzioni che prevedano approvvigionamenti a filiera corta e modalità organizzative idonee a ridurre i tempi di trasporto, garantendo freschezza, qualità e continuità del servizio.
- Utilizzo di prodotti biologici, DOP, IGP - max 3 punti: il punteggio sarà attribuito in funzione della percentuale di prodotti utilizzati secondo la seguente articolazione:
  - fino al 30% → 1 punto
  - oltre il 30% e fino al 50% → 2 punti
  - oltre il 50% → 3 punti
- Tracciabilità e controllo della filiera - max 2 punti  
Sarà valutato il sistema di tracciabilità

Ai fini della valutazione, saranno presi in considerazione un numero massimo di 5 (cinque) prodotti indicati dall'operatore economico.

## 4. RIDUZIONE DEGLI SPRECHI – max 8 punti

- Piano anti-spreco - max 4 punti
- Monitoraggio degli scarti - max 2 punti
- Riduzione utilizzo plastica - max 2 punti

## 5. CERTIFICAZIONI E RATING DI QUALITÀ' – max 5 punti

- Rating di legalità attribuito dall'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato – max 3 punti
- Certificazioni di qualità possedute dall'operatore economico (es. UNI EN ISO 9001, certificazioni ambientali, sicurezza alimentare) – max 2 punti

#### 6. DIETE SPECIALI – max 5 punti

- Procedure sanitarie - max 3 punti
- Gestione diete etico-religiose - max 2 punti

#### 7. CONTROLLO QUALITÀ – max 6 punti

- Sistema di controllo del servizio - max 4 punti
- Tracciabilità dei processi - max 2 punti

#### 8. PROPOSTE MIGLIORIE DEL SERVIZIO – max 8 punti

Proposte migliorative finalizzate al miglioramento della qualità del servizio, con riferimento all'organizzazione del servizio, alla gestione delle attività e all'ottimizzazione dei processi operativi.

Le proposte dovranno essere concrete, pertinenti e direttamente attuabili nell'ambito del servizio.

#### 9. GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO E MODALITÀ DI RISCOSSIONE DEI PAGAMENTI – max 5 punti

Saranno premiate le soluzioni che garantiscano semplicità di utilizzo per l'utenza, tracciabilità dei pagamenti e riduzione degli oneri amministrativi per l'Ente.

### VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

- Il punteggio massimo attribuibile all'offerta economica è pari a 20 punti.
- Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula:

$$P = (\text{Prezzo minore} * 20) / \text{prezzo offerto}$$

Ai fini dell'attribuzione del punteggio economico, si terrà conto del prezzo unitario del pasto risultante dall'applicazione del ribasso percentuale offerto.

Non saranno attribuiti punteggi per elementi meramente dichiarativi o non adeguatamente documentati.

#### ART.6 – REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono partecipare gli operatori economici in possesso dei requisiti generali di ordine morale previsti dagli artt. 94 e 95 del D.Lgs. 36/2023.

È richiesta l'iscrizione alla CCIAA per attività coerenti con la ristorazione collettiva, nonché adeguata esperienza nello svolgimento di servizi analoghi nel triennio precedente.

Gli operatori economici devono aver eseguito regolarmente e con buon esito, negli ultimi 3 (tre) anni scolastici almeno 2 (due) servizi di ristorazione scolastica a favore di differenti committenti pubblici o privati per un importo complessivo (sul triennio) non inferiore a € 300.000,00 (IVA esclusa).

Il possesso dei requisiti è dichiarato mediante il Documento di Gara Unico Europeo (DGUE), allegato alla domanda di partecipazione.

Gli operatori economici sono tenuti a compilare la Parte IV, Sezione C del DGUE, indicando i servizi analoghi svolti, con riferimento a importi, periodi e destinatari. Non è ammessa la compilazione della sola sezione α (indicazione globale).

È ammesso il ricorso all'avvalimento ai sensi dell'art. 104 del D.Lgs. 36/2023. In tal caso, l'operatore economico dovrà presentare la dichiarazione dell'impresa ausiliaria redatta secondo il modello allegato al presente disciplinare, nonché la documentazione prevista dalla normativa vigente.

#### ART. 7 – PRESENTAZIONE OFFERTE

Le offerte dovranno essere presentate in formato elettronico tramite la piattaforma MEPA (Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione), secondo le modalità tecniche previste dalla stessa. Tutti i documenti dovranno essere sottoscritti con firma digitale in corso di validità dal legale rappresentante o soggetto munito di idonei poteri.

Il termine di presentazione delle offerte è da intendersi perentorio ed è indicato nella richiesta RDO; non saranno ammesse offerte pervenute oltre il termine stabilito, anche per cause non imputabili all'operatore economico.

In coerenza con quanto previsto all'art. 4, la presentazione della manifestazione di interesse avviene contestualmente alla presentazione dell'offerta e costituisce a tutti gli effetti partecipazione alla procedura.

Gli operatori dovranno presentare, a pena di esclusione, la seguente documentazione:

- domanda di partecipazione
- Documento di Gara Unico Europeo (DGUE) debitamente compilato
- offerta tecnica
- offerta economica redatta secondo il modello Allegato 3 al presente disciplinare, debitamente compilato e sottoscritto digitalmente
- eventuale documentazione relativa all'avvalimento
- dichiarazione d'impegno alla presentazione della garanzia definitiva
- attestazione dell'avvenuto sopralluogo

#### ART. 8 – SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO

Ai fini della partecipazione alla procedura, è obbligatorio effettuare il sopralluogo presso i locali destinati allo svolgimento del servizio. Il sopralluogo è finalizzato a consentire agli operatori economici di prendere piena conoscenza delle condizioni logistiche, organizzative e strutturali in cui il servizio dovrà essere svolto, nonché di valutare compiutamente tutte le circostanze che possano influire sulla formulazione dell'offerta. Le modalità di svolgimento del sopralluogo, nonché le date e i termini per la relativa prenotazione, sono indicati nella Richiesta di Offerta (RDO) sulla piattaforma MEPA. Il sopralluogo potrà essere effettuato dal legale rappresentante dell'operatore economico o da soggetto delegato. Al termine del sopralluogo verrà rilasciata apposita attestazione, che dovrà essere allegata alla documentazione amministrativa a pena di esclusione.

#### ART. 9 – OFFERTA TECNICA

L'offerta tecnica dovrà consistere in una relazione descrittiva dettagliata, redatta secondo i criteri e gli elementi di valutazione indicati nella griglia punteggi. Non dovranno essere inseriti elementi di natura economica all'interno dell'offerta tecnica, pena l'esclusione.

#### ART. 10 – OFFERTA ECONOMICA

L'offerta economica dovrà essere formulata mediante ribasso percentuale sul prezzo unitario del pasto posto a base di gara. Il ribasso offerto sarà applicato al prezzo unitario posto a base di gara ai fini della determinazione del prezzo unitario offerto, utilizzato per l'attribuzione del punteggio economico.

Ai fini dell'attribuzione del punteggio economico, si terrà conto del prezzo unitario del pasto risultante dall'applicazione del ribasso percentuale offerto.

Gli oneri per la sicurezza da interferenze restano esclusi dal ribasso.

L'offerta economica dovrà essere redatta secondo il modello Allegato 3 al presente disciplinare, debitamente compilato e sottoscritto digitalmente.

#### ART.11 – COMMISSIONE

La valutazione delle offerte tecniche ed economiche sarà effettuata da apposita Commissione giudicatrice, nel rispetto di quanto previsto dal Codice dei contratti pubblici, nonché dei principi di competenza, imparzialità e trasparenza.

#### ART. 12 – VERIFICA CONGRUITÀ

L'Amministrazione procederà alla verifica di congruità delle offerte, che appaiono anormalmente basse, ai sensi dell'art. 110 del D.Lgs. 36/2023. La verifica sarà effettuata con particolare attenzione ai costi della manodopera, delle derrate alimentari e agli elementi qualitativi del servizio proposto, **nonché al rispetto dei minimi retributivi previsti dal CCNL applicato e dei criteri ambientali minimi (CAM) vigenti**. A tal fine, l'Amministrazione potrà richiedere all'operatore economico le necessarie giustificazioni e chiarimenti.

#### ART. 13 – AGGIUDICAZIONE

Si potrà procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, purchè ritenuta congrua e conveniente.

Resta salva la facoltà dell'Amministrazione di non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna offerta risulti idonea in relazione all'oggetto della procedura.

#### ART. 14 – GARANZIE

L'aggiudicatario dovrà presentare la garanzia definitiva nei termini e con le modalità previste dall'art. 117 del d.lgs. 36/2023. La garanzia è prestata a copertura degli obblighi contrattuali ed è determinata nella misura prevista dalla normativa vigente.

#### ART. 15 – SUBAPPALTO

Il subappalto è consentito nei limiti e alle condizioni previste dall'art. 119 del D.Lgs. 36/2023 e dal Capitolato Speciale d'Appalto.

L'operatore economico è tenuto a indicare le parti del servizio che intende eventualmente subappaltare mediante compilazione del Documento di Gara Unico Europeo (DGUE).

#### ART. 16 – SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda di partecipazione possono essere sanate mediante soccorso istruttorio ai sensi dell'art. 101 del D.Lgs. 36/2023.

In particolare, in caso di mancanza, incompletezza o irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni, l'Amministrazione assegna al concorrente un termine non superiore a dieci giorni per la regolarizzazione.

Non sono sanabili mediante soccorso istruttorio le carenze afferenti all'offerta tecnica ed economica.

#### ART. 17 – RICHIESTE DI CHIARIMENTI

Gli operatori economici potranno richiedere chiarimenti esclusivamente tramite la piattaforma telematica MEPA entro il termine indicato nei documenti di gara. Le risposte saranno pubblicate sulla medesima piattaforma.

#### ART. 18 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI

L'appaltatore è tenuto al rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi della legge 13 agosto 2010, n. 136.

A tal fine, dovrà utilizzare conti correnti dedicati, anche in via non esclusiva, e indicare il CIG in tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto.

#### ART. 19 – PRIVACY

Il trattamento dei dati personali avverrà nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali, ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR) e della normativa nazionale di riferimento.

I dati saranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla presente procedura di gara.

#### **ALLEGATI AL DISCIPLINARE**

Costituiscono parte integrante e sostanziale del presente disciplinare di gara i seguenti documenti:

1. Allegato 1 – Istanza di partecipazione e dichiarazioni integrative;
2. Allegato 1a – Modulo consorziate esecutrici;
3. Allegato 2 – Dichiarazione di avvalimento;
4. Allegato 3 – Offerta economica;
5. Allegato 4 – DGUE aggiornato al D.Lgs. 36/2023;
6. Capitolato Speciale d'Appalto;
7. Relazione di progetto del servizio;
8. DUVRI – Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze;
9. Griglia criteri di valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa;
10. Elenco del personale attualmente impiegato nel servizio ai fini della clausola sociale;
11. Prospetto estimativo del costo della manodopera;
12. Eventuali planimetrie e allegati tecnici.