

Disciplinare per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per le Scuole dell'Infanzia e Primaria del Comune di Roncofreddo per l'anno scolastico 2026/2027.

Art. 1 – Requisiti di partecipazione

L'appalto è riservato, ai sensi dell'**art. 127 del D.Lgs. n. 36/2023 e dell'art. 1, comma 1, lett. b) della Legge n. 381/1991**, alle **Cooperative Sociali di tipo B** e ai loro **Consorti**, il cui scopo principale sia l'integrazione sociale e lavorativa delle persone svantaggiate.

I concorrenti devono possedere, a pena di esclusione, i seguenti requisiti:

1. Requisiti di ordine generale

- Assenza cause di esclusione: insussistenza delle cause di esclusione di cui agli articoli 94, 95, 96, 97 e 98 del D.Lgs. n. 36/2023 (Nuovo Codice dei Contratti Pubblici)
- Quota lavoratori svantaggiati: rispetto della quota minima di lavoratori svantaggiati (pari ad almeno il 30% del personale complessivo) ai sensi dell'art. 4 della Legge n. 381/1991

2. Requisiti di idoneità professionale (art. 100, comma 1, lett. a, D.Lgs. 36/2023)

- Iscrizione C.C.I.A.A.: iscrizione nel Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. competente per territorio per attività coerenti ed afferenti al servizio oggetto del presente appalto (Ristorazione collettiva / Refezione scolastica)
- Albo Cooperative: iscrizione all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali di tipo B (o analogo registro della Regione di appartenenza)

3. Requisiti di capacità tecnica e professionale (Art. 100, comma 1, lett. c, D.Lgs. 36/2023)

- Servizi analoghi nel triennio: aver eseguito regolarmente, nei migliori tre anni degli ultimi cinque antecedenti alla data di pubblicazione del bando, servizi di refezione scolastica e/o servizi di ristorazione collettiva analoghi, per un importo complessivo globale pari o superiore all'importo dell'ammontare del servizio, pari ad € 114.423,08 oltre Iva al 4%

Art. 2 – Criteri di aggiudicazione e di valutazione dell'offerta

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Per la selezione del soggetto aggiudicatario si applicherà il **criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa** individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ex artt. 108, comma 2, lettera a) e 130, comma 1, del D.Lgs. n. 36/2023 applicando i criteri sotto riportati.

Per la valutazione delle offerte sarà nominata (con provvedimento del Responsabile di Settore dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte) apposita Commissione di gara.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida e conveniente. All'Amministrazione comunale è in ogni modo riservata la più ampia facoltà di non aggiudicare il servizio in presenza di offerte ritenute non convenienti.

CRITERI PER LA VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

L'aggiudicazione sarà effettuata a favore del soggetto che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata congrua, tenuto conto della qualità del servizio offerto e del prezzo in base ai seguenti elementi:

- **OFFERTA TECNICA: Massimo punti 80;**
- **OFFERTA ECONOMICA (Prezzo): Massimo punti 20.**

OFFERTA TECNICA

Il punteggio sull'offerta tecnica sarà assegnato secondo i seguenti criteri e sub-criteri:

OFFERTA TECNICA	Max punti 80
CRITERIO A - ORGANIZZAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO.	Max punti 40
Sub-criterio discrezionale A1 - Progetto di organizzazione del personale impiegato nel servizio. Il concorrente dovrà presentare un progetto che indichi l'organizzazione del personale dedicato ai servizi di produzione pasti in tutte le fasi, trasporto, sporzionamento dei pasti presso le scuole, comprese le attività di pulizia e sanificazione dei locali. Il progetto dovrà descrivere compiutamente le funzioni assegnate, il numero degli addetti che la ditta intende impiegare, gli orari di servizio giornalieri e settimanali, le modalità di gestione delle sostituzioni del personale per assenze temporanee, sia programmate che impreviste a garanzia di continuità del servizio. Con riferimento al presente sub-criterio, la commissione valuterà (criterio motivazionale) la completezza dell'organizzazione proposta per tutte le fasi ed i processi di cui si compongono i servizi oggetto di appalto e l'adeguatezza del rapporto ore/addetti previsto per le medesime attività, preferendo le soluzioni che consentano un'efficace esecuzione dell'appalto.	Max punti 18
Sub-criterio discrezionale A2 – Attività di integrazione sociale e inserimento lavorativo di persone svantaggiate Il concorrente dovrà specificare se già utilizza o intende ricorrere, per lo svolgimento di alcune mansioni del servizio, ad inserimenti lavorativi di persone svantaggiate o con particolari fragilità sociali in collaborazione con Enti del terzo settore (quali Coop. Sociali, associazioni, enti religiosi etc...). Con riferimento al presente sub-criterio, la commissione valuterà (criterio motivazionale) in particolare i seguenti elementi: - Progetti di inserimento di persone svantaggiate e loro percorsi formativi; - Integrazione e collaborazione in rete con altri soggetti del territorio;	Max punti 8

Sub-criterio ON/OFF A3 – Promozione della pari opportunità tra uomo e donna di cui al D.Lgs n.198/2006 Il concorrente dovrà possedere la certificazione della parità di genere di cui all'art. 46 bis del codice delle pari opportunità tra uomo e donna di cui al D.Lgs 198/2006 Verrà assegnato l'intero punteggio nel caso in cui il concorrente sia in possesso della certificazione sopra indicata mentre verrà assegnato un punteggio pari a 0 nel caso in cui il concorrente non ne sia in possesso.	Max punti 1
Sub-criterio discrezionale A4– Formazione/aggiornamento professionale. Il concorrente deve proporre il proprio programma di formazione/aggiornamento per l'intera durata dell'appalto, riguardante tutto il personale impiegato, comunque nel rispetto della normativa prevista dai CAM (Paragrafo C – lett. a) clausole contrattuali - al punto 8 “Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio”). Il Programma di formazione/aggiornamento del personale proposto deve garantire la partecipazione ai corsi retribuita e non coincidente con l'orario destinato alla produzione e distribuzione dei pasti. Per agevolare la verifica del Piano di formazione e aggiornamento si richiede di indicare i seguenti elementi: anno scolastico di riferimento (2026/2027); titolo e contenuti formazione; figure di riferimento per tipologia dei partecipanti, durata in ore della formazione o dell'aggiornamento. Con riferimento al presente criterio di valutazione la commissione giudicatrice preferirà (criterio motivazionale) i programmi più vari e completi in relazione a: numero di corsi, argomenti trattati, numero di ore.	Max punti 6
Sub-criterio discrezionale A5 - Piano per la gestione delle emergenze - imprevisti. Il concorrente dovrà specificare le soluzioni strumentali e gestionali per risolvere imprevisti ed emergenze che dovessero verificarsi. Con riferimento al presente criterio di valutazione, la commissione valuterà il Piano proposto (criterio motivazionale), sulla base della sua completezza in termini di casistiche previste e di soluzioni che consentano di fronteggiare le situazioni di emergenza individuate, in modo adeguato e rapido, al fine di garantire la continuità del servizio, la riduzione al minimo dell'impatto sull'utenza e la qualità dei pasti erogati.	Max punti 7
CRITERIO B – QUALITA' DEL SERVIZIO	Max punti 10
Sub- criterio ON/OFF B1 - Possesso delle certificazioni di Qualità Il concorrente dovrà dichiarare se possiede le certificazioni di Qualità aziendale ISO 9001:2015 e ISO 14001:2015. Il concorrente potrà inoltre dichiarare di avere ulteriori certificazioni specifiche di qualità, legate alla gestione della sicurezza alimentare, quali la certificazione ISO 22000:2018 e certificazione ISO 22005:2008. Per ogni certificazione sopracitata verrà assegnato 1 punto. Ai fini della valutazione, le certificazioni possedute andranno allegate.	Max punti 4

Sub-criterio discrezionale B2 - Strategia per la valutazione del gradimento delle preparazioni e per l'adozione di eventuali azioni correttive. Il concorrente dovrà presentare un progetto che indichi le modalità, la frequenza ed il tipo di indagini mirate a rilevare il gradimento dei pasti da parte dei diversi target di utenza (alunni e insegnanti), evidenziando la funzionalità del sistema di monitoraggio rispetto alla predisposizione di azioni correttive. Con riferimento al presente criterio la commissione valuterà (criterio motivazionale): - la completezza del sistema di monitoraggio del gradimento del servizio erogato, la adeguatezza del sistema rispetto ai target valutati, agli indicatori proposti; - la corretta individuazione di azioni correttive da adottare, la tempestività di intervento, le modalità di misurazione dell'efficacia.	Max punti 6
CRITERIO C - COMUNICAZIONE E EDUCAZIONE ALIMENTARE	Max punti 10
Sub- criterio discrezionale C1 - Piano di comunicazione destinato agli utenti e alle loro famiglie. Il concorrente dovrà proporre un piano di comunicazione destinato agli utenti e alle loro famiglie, descrivendo le risorse impiegate e strumenti utilizzati; il piano dovrà essere predisposto tenendo presente la tipologia dell'utenza e dovrà svilupparsi nelle seguenti tematiche: - informazione sui menù; - informazione sulle qualità, caratteristiche e provenienza territoriale delle derrate alimentari utilizzate; - alimentazione e problematiche sanitarie; - alimentazione e tradizione. Con riferimento al presente criterio di valutazione, la commissione giudicatrice valuterà (criterio motivazionale) gli strumenti utilizzati, la chiarezza, la completezza e innovatività rispetto al bacino coinvolto; Verranno valutate anche le modalità di consultazione e fruizione delle informazioni, nonché lo sviluppo di sistemi applicativi e interfacce digitali che sappiano favorire la fruizione dei contenuti specifici per le diverse fasce di utenza.	Max punti 4
Sub-discrezionale C2 - Programma di educazione alimentare in ambito scolastico. Il concorrente dovrà descrivere il Programma di educazione alimentare proposto fornendo un elenco di attività di educazione alimentare a favore di alunni, insegnanti e/o famiglie su tematiche differenti (a titolo esemplificativo (sostenibilità ambientale, spreco alimentare, contrasto alle patologie alimentari in minori di età scolare, valorizzazione di prodotti biologici e locali, valorizzazione delle tradizioni culinarie del nostro territorio e/o italiane ecc...)) Per ogni attività proposta il concorrente dovrà precisare l'oggetto, i	Max punti 6

destinatari, il numero ore complessivo e fornire una breve descrizione. Con riferimento al presente criterio la commissione giudicatrice valuterà (criterio motivazionale) i programmi di educazione alimentare in relazione al numero di attività proposte, alla diversificazione dei destinatari, alle tipologie e tematiche dei percorsi che saranno proposti.	
CRITERIO D - TUTELA AMBIENTALE	Max punti 12
Sub-Criterio quantitativo D1 - Prodotti interamente (100%) da chilometro zero e filiera corta (secondo la definizione dei CAM DM 65/2020). Indicare i prodotti interamente (100%) da chilometro zero e filiera corta (secondo la definizione dei CAM DM 65/2020) offerti, fra quelli di seguito indicati: 1. pollo; in caso di offerta del prodotto verranno attribuiti 2 punti; 2. bovino; in caso di offerta del prodotto verranno attribuiti 2 punti; 3. parmigiano; in caso di offerta del prodotto verranno attribuiti 2 punti; 4. pasta di semola; in caso di offerta del prodotto verranno attribuiti 2 punti; Con riferimento al presente criterio, in caso di offerta del prodotto verranno attribuiti i punti sopra indicati. Il punteggio assegnato a ciascun prodotto riflette la sua rappresentatività rispetto al menu tipo proposto dalla stazione appaltante, la sua valenza in termini di frequenza di utilizzo. Ai fini dell'attribuzione del punteggio, in relazione a ciascun prodotto, il concorrente dovrà allegare la scheda tecnica del prodotto da dove si evinca che trattasi di prodotto da chilometro zero e filiera corta secondo quanto previsto dai CAM DM 65/2020, <u>pena la non attribuzione del punteggio</u>.	Max punti 8
Sub-criterio discrezionale D2 – Prevenzione e gestione dei rifiuti Il concorrente in coerenza con quanto indicato dai CAM (Paragrafo C – lett. a) clausole contrattuali - al punto 5 “Prevenzione e gestione dei rifiuti”) dovrà descrivere gli interventi mirati a ridurre l’impatto ambientale degli imballaggi, diretti e indiretti (sui fornitori), in particolare rispetto all’utilizzo di materiale riciclato o a ridotto impatto ambientale e alla riduzione dei sovra-imballi) Con riferimento al presente criterio di valutazione, la commissione giudicatrice valuterà (criterio motivazionale) i programmi, le scelte e le azioni maggiormente significativi sotto il profilo della riduzione dell’impatto ambientale dei rifiuti prodotti.	MAX 4 punti
CRITERIO E - MIGLIORIE	Max punti 8
Sub-Criterio E1 ON/OFF – Miglioria riferita al servizio Il punteggio verrà attribuito nel caso in cui il concorrente si impegni alla seguente fornitura: - <u>Fornitura gratuita di dolci tipici</u> per ciascun bambino e insegnante delle scuole dell’infanzia e primaria da consumare in classe o durante il servizio mensa o da donare a ciascun bambino in occasione delle festività natalizie, pasquali e del Carnevale. Verrà assegnato l'intero punteggio nel caso in cui il concorrente dichiari di	Max punti 4

offrire la fornitura precitata, mentre verrà assegnato un punteggio pari a 0 nel caso in cui il concorrente dichiari di non offrire la fornitura sopra descritta.	
Sub-Criterio E2 ON/OFF – Miglioria riferita ad attrezzature Il punteggio verrà attribuito nel caso in cui il concorrente si impegni alla seguente fornitura: - stoviglie presso la cucina del plesso “Scuola dell’Infanzia” di Gualdo, conformi ai CAM (D.M. 65/2020) e alle linee guida regionali. Il concorrente dovrà indicare le principali caratteristiche tecniche e il costo di mercato dell’attrezzatura/materiale offerta. L’attrezzatura offerta, alla scadenza della gara, rimarrà di proprietà del Comune di Roncofreddo.	Max punti 4

Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell’offerta tecnica

1) A ciascuno dei criteri e sub-criteri qualitativo – discrezionali è attribuito un coefficiente - variabile tra **zero e uno**, da parte di ciascun commissario di gara.

I coefficienti di valutazione saranno attribuiti per ogni criterio e sub-criterio di natura qualitativa discrezionale come segue:

a) mediante l’attribuzione discrezionale da parte di ciascun commissario del coefficiente variabile da zero ad uno, legato al grado di rispondenza dell’offerta tecnica ai criteri motivazionali (parametri valutativi) stabiliti nella tabella di cui sopra. Per rendere omogenea l’attribuzione dei punteggi, vengono previsti i seguenti giudizi e coefficienti correlati, che saranno utilizzati per le valutazioni dalla Commissione:

Eccellente 1,0;

Ottimo 0,9

Molto buono 0,8;

Buono 0,7

Discreto 0,6;

Sufficiente 0,5;

Accettabile 0,4

Mediocre 0,3

Scarso 0,2;

Insufficiente 0,1

Nulla 0,0

Ove ritenuto necessario per una corretta valutazione, i commissari potranno utilizzare anche valori intermedi a quelli suindicati.

b) per calcolare il coefficiente unico da attribuire all’offerta in relazione al criterio e sub-criterio esaminato, la commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo.

Quanto agli elementi relativi a criteri quantitativi e per quelli on/off i punteggi verranno attribuiti come esplicitato nella tabella precitata.

Pertanto è prevista una sola riparametrazione (di primo livello) che avverrà esclusivamente a livello dei criteri e sub-criteri relativi all’offerta tecnica di natura qualitativa – discrezionale; in pratica la stazione appaltante procederà ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto sui

predetti singoli criteri e sub-criteri qualitativi il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

Non si effettuerà la seconda riparametrazione al livello del punteggio tecnico complessivo degli offerenti ammessi.

Non si procederà ad alcuna riparametrazione in caso di una sola offerta valida ammessa alla valutazione tecnica.

È prevista la **soglia di sbarramento**: non saranno ammesse all'apertura dell'offerta economica le offerte tecniche che non avranno raggiunto un **punteggio di almeno 40 punti sugli 80 punti massimi previsti**.

OFFERTA ECONOMICA

L'offerta economica dovrà indicare il **prezzo offerto in ribasso** rispetto al **costo del pasto a base di gara pari ad € 6,73 al netto di IVA al 4%**.

Non sono ammesse offerte in aumento.

Il prezzo offerto dovrà essere comprensivo del costo inerente tutte le attività e materiali, le spese e ogni altro onere espresso e non dal capitolato d'appalto, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Il punteggio per l'offerta economica sarà assegnato applicando i seguenti criteri:

- 1 al prezzo più basso offerto sarà assegnato il punteggio massimo (20 punti);
- 2 agli altri prezzi offerti sarà assegnato un punteggio inversamente proporzionale, determinato secondo la seguente formula:

$$X = (P1 \times C) : PO$$

Dove:

X: punteggio attribuibile al concorrente;

P1: prezzo più basso offerto;

C: punteggio massimo attribuibile (20);

PO: prezzo offerto.

Al termine della valutazione delle offerte tecniche e delle offerte economiche, la Commissione procederà, quindi, ad assegnare il punteggio complessivo ottenuto dalle singole offerte, mediante la sommatoria del punteggio conseguito dai concorrenti rispettivamente nell'offerta tecnica e nell'offerta economica, secondo la seguente formula:

$$O = Y + X$$

Dove:

O = punteggio del concorrente;

Y = punteggio attribuito dalla Commissione Giudicatrice all'offerta tecnica;

X = punteggio attribuito dalla Commissione Giudicatrice all'offerta economica.

L'appalto sarà aggiudicato anche in caso di una sola offerta valida.

L'appalto sarà aggiudicato all'offerta che avrà ottenuto il punteggio (O) complessivamente più alto. In caso di parità di punteggio, l'appalto sarà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il punteggio maggiore per l'offerta tecnica.

LA RESPONSABILE DEL SETTORE

Dott.ssa Francesca Genito

(firmato digitalmente)