



COMUNE DI VILLIMPENTA

(Provincia di Mantova)

Allegato B

DISCIPLINARE “SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA” ANNI SCOLASTICI 2026/2027, 2027/2028 E 2028/2029

(Procedura negoziata ex art. 50, co. 1, lett. e) D.Lgs. 36/2023 – Servizio di ristorazione scolastica aa.ss. 2026/2027–2028/2029)

CPV 55524000-9 Servizi di Ristorazione scolastica

CIG: generato successivamente tramite PAD

Approvato con DETERMINA DIRIGENZIALE N.147 DEL 23/07/2026



COMUNE DI VILLIMPENTA

(Provincia di Mantova)

INDICE

Art. 1 – Oggetto della gara e documenti di gara

- 1.1 Oggetto della procedura
- 1.2 Descrizione del servizio
- 1.3 Documenti di gara

Art. 2 – Importo a base di gara

- 2.1 Importo complessivo presunto
- 2.2 Formulazione del ribasso
- 2.3 Oneri per la sicurezza
- 2.4 Facoltà di non procedere all'affidamento

Art. 3 – Procedura di scelta del contraente

- 3.1 Procedura negoziata
- 3.2 Soggetti invitati
- 3.3 Modalità telematica tramite SINTEL

Art. 4 – Criterio di aggiudicazione

- 4.1 Offerta economicamente più vantaggiosa
- 4.2 Ripartizione dei punteggi (70/30)
- 4.3 Criteri e sub-criteri dell'offerta tecnica
- 4.4 Metodo di attribuzione dei coefficienti Vai
- 4.5 Formula di calcolo del punteggio economico
- 4.6 Aggiudicazione anche con una sola offerta
- 4.7 Facoltà di non aggiudicare

Art. 5 – Requisiti di partecipazione

- 5.1 Requisiti generali
- 5.2 Requisiti tecnico-professionali
- 5.3 Requisiti economico-finanziari

Art. 6 – Modalità di presentazione delle offerte

- 6.1 Presentazione tramite SINTEL
- 6.2 Documentazione da caricare
- 6.3 Firma digitale
- 6.4 Divieto di offerte condizionate o alternative

Art. 7 – Soccorso istruttorio

- 7.1 Attivazione del soccorso istruttorio
- 7.2 Casi in cui non è ammesso

Art. 8 – Valutazione delle offerte

- 8.1 Valutazione dell'offerta tecnica
- 8.2 Valutazione dell'offerta economica
- 8.3 Verifica dell'anomalia

Art. 9 – Aggiudicazione e verifica dei requisiti

- 9.1 Proposta di aggiudicazione
- 9.2 Efficacia dell'aggiudicazione



COMUNE DI VILLIMPENTA

(Provincia di Mantova)

9.3 Vincolatività dell'offerta

Art. 10 – Obblighi contrattuali

10.1 Rispetto del capitolato e dei CAM

10.2 Continuità del servizio e gestione emergenze

10.3 Rispetto del D.Lgs. 81/2008

Art. 11 – Cauzione e garanzie

11.1 Cauzione provvisoria e definitiva

11.2 Polizza assicurativa

Art. 12 – Penali

12.1 Tipologie di penali

Art. 13 – Subappalto

13.1 Limiti e autorizzazione

Art. 14 – Trattamento dei dati

14.1 GDPR

Art. 15 – Contratto

15.1 Forma del contratto

Art. 16 – Clausola sociale

16.1 Salvaguardia dell'occupazione

Art. 17 – Disposizioni finali

17.1 Rinvio al capitolato

Allegati:

- Modello di offerta tecnica
- Modello di offerta economica



COMUNE DI VILLIMPENTA

(Provincia di Mantova)

Art. 1 – Oggetto della gara e documenti di gara

- 1.1 Il presente disciplinare regola la procedura di affidamento del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni e gli insegnanti delle classi quarta e quinta della Scuola Primaria del Comune di Villimpenta, per n. 1 giorno a settimana, secondo il calendario scolastico dell'Istituto Comprensivo di Roncoferraro.
- 1.2 Il servizio consiste nella fornitura di pasti pronti in monoporzione termosigillata o distribuita e porzionata direttamente, nel rispetto dei requisiti tecnici, qualitativi, igienico-sanitari e organizzativi previsti nel Capitolato Speciale d'Appalto (Allegato A).
- 1.3 Documenti di gara:
 - Capitolato Speciale d'Appalto (Allegato A);
 - Disciplinare di gara (presente documento);
 - Modello di offerta tecnica;
 - Modello di offerta economica;
 - Eventuali chiarimenti pubblicati sulla piattaforma telematica SINTEL.

Art. 2 – Importo a base di gara

- 2.1 L'importo complessivo presunto dell'appalto, per l'intera durata triennale, è pari a € 25.950,72 oltre IVA 4%, come dettagliato nel capitolato.
- 2.2 Il ribasso deve essere formulato sull'importo complessivo a base d'asta, fermo restando che i corrispettivi saranno calcolati sui pasti effettivamente forniti.
- 2.3 Gli oneri per la sicurezza sono pari a € 0,00, ai sensi dell'art. 26, co. 5, D.Lgs. 81/2008.
- 2.4 L'Amministrazione si riserva di non procedere all'affidamento in caso di offerte in aumento.

Art. 3 – Procedura di scelta del contraente

- 3.1 La procedura è una procedura negoziata ai sensi dell'art. 50, co. 1, lett. e) del D.Lgs. 36/2023, preceduta da indagine di mercato.
- 3.2 Sono invitati alla procedura gli operatori economici che hanno manifestato interesse.
- 3.3 La gara si svolge esclusivamente in modalità telematica tramite la piattaforma SINTEL.

Art. 4 – Criterio di aggiudicazione

- 4.1 L'aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa basata sul miglior rapporto qualità/prezzo (art. 108, co. 2, lett. a) del Codice).
- 4.2 Punteggio massimo:
 - a) Valutazione Qualitativa Offerta Tecnica Punteggio Fino a Punti 70/100
 - b) Valutazione Quantitativa Offerta Economica Punteggio Fino a Punti 30/100

Criteri

Elementi di valutazione		Fattori ponderali	
A	Offerta tecnica (Modalità operative di gestione ed organizzazione – Proposte migliorative)	Pa	70
B	Offerta economica	Pb	30
	Totale		100



COMUNE DI VILLIMPENTA

(Provincia di Mantova)

4.3 Criteri e sub-criteri di valutazione dell'offerta tecnica

La commissione di gara applicherà i criteri di valutazione e relativi fattori ponderali con i relativi sub criteri e sub - pesi riportati nella seguente tabella:

TABELLA A – Offerta Tecnica			
	Criteri e sub criteri di valutazione	Sub pesi	peso
A1	<u>Modalità operative della gestione di emergenze e imprevisti.</u> Saranno valutate le modalità operative adottate per ottimizzare la gestione delle emergenze e degli imprevisti che possono verificarsi all'inizio o durante l'espletamento del servizio giornaliero, sia con riferimento alla indisponibilità improvvisa del personale, malfunzionamento dei centri di cottura, guasti alle attrezzature, guasti dei mezzi, mancata erogazione dell'acqua, del metano, dell'energia elettrica, difficoltà di circolazione stradale, eventi meteorologici avversi ecc.	30	70
A2	<u>Modalità di gestione delle diete speciali.</u> Saranno valutate l'organizzazione della produzione e la distribuzione delle diete speciali, le cautele e modalità organizzative e di verifica adottate per evitare errori e gli accorgimenti proposti per garantire elevati standard qualitativi	25	
A3	<u>Proposte migliorative.</u> Saranno valutate proposte ulteriori di attività, interventi, investimenti e iniziative finalizzati a migliorare la qualità del servizio rispetto a quanto previsto dal capitolato (es. Migliorie strumentali: nuove attrezzature, arredi e/o accessori ecc)	15	

4.4 Attribuzione dei punteggi per i criteri qualitativi dell'offerta tecnica (Coefficienti “Vai”)

L'attribuzione dei punteggi sarà effettuata dalla Commissione giudicatrice in seduta riservata attribuendo, a proprio insindacabile giudizio e parere, per i diversi criteri di valutazione/elementi qualitativi un punteggio discrezionale, variabile tra 0 e 1, da parte di ciascun commissario di gara. Pertanto, a ciascun concorrente ammesso alla gara viene assegnato, rispetto ai sub criteri A1, A2, A3, un “coefficiente della prestazione dell'offerta”, denominato “Vai”, variabile da zero (0) a uno (1). Una volta che ciascun commissario abbia attribuito il coefficiente a ciascun concorrente per il singolo sub criterio, la commissione calcola la media dei coefficienti attribuiti e viene attribuito il valore 1 al coefficiente più elevato; di conseguenza gli altri coefficienti vengono riparametrati proporzionalmente.

La valutazione dei sub criteri, A1, A2, A3, viene ottenuta secondo i valori indicati nella tabella seguente “Coefficiente di prestazione dell'offerta “Vai” relativa ad ogni singolo sub criterio”

Giudizio Coefficiente

- PROPOSTA OTTIMA: 0,751 – 1,00
- PROPOSTA BUONA 0,501 – 0,75
- PROPOSTA ADEGUATA 0,301 – 0,50
- PROPOSTA SUFFICIENTE 0,101 – 0,30
- PROPOSTA INADEGUATA O NON ATTINENTE 0,01 – 0,10
- PROPOSTA ASSENTE 0,00

Una volta ottenuta la valutazione dei sub-criteri A1, A2, A3, si procederà ad ottenere il valore complessivo del criterio A) attraverso la sommatoria delle valutazioni ottenute dai suddetti criteri

4.5 Attribuzione punteggio offerta economica



COMUNE DI VILLIMPENTA

(Provincia di Mantova)

Alle offerte economiche verrà attribuito il punteggio secondo il seguente criterio:

$$PE = P_{\text{Emax}} \times (P_0 / P_{\text{max}})$$

Dove:

PE: Punteggio economico da assegnare all'offerta in esame.

P_{Emax}: punteggio economico massimo assegnabile

P₀: importo a ribasso offerto dal singolo concorrente in esame

P_{max}: importo più basso tra quelli offerti in gara

4.6 L'aggiudicazione potrà avvenire anche in presenza di una sola offerta valida.

4.7 La Stazione Appaltante può non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulta conveniente o idonea.

Art. 5 – Requisiti di partecipazione

5.1 Requisiti generali

- Assenza delle cause di esclusione di cui agli artt. 94 e 95 del D.Lgs. 36/2023.
- Regolarità contributiva (DURC).
- Iscrizione al Registro delle Imprese per attività coerenti con l'oggetto dell'appalto.

5.2 Requisiti tecnico-professionali

- Possesso di autorizzazione sanitaria del Centro Produzione Pasti.
- Capacità di garantire un tempo di percorrenza ≤ 30 minuti dal centro cottura alla scuola.
- Possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2015 (requisito obbligatorio).
- Esperienza documentata nel settore della ristorazione scolastica.

5.3 Requisiti economico-finanziari

- Adeguata capacità economica proporzionata all'importo.

Art. 6 – Modalità di presentazione delle offerte

6.1 Le offerte devono essere presentate esclusivamente tramite SINTEL, entro il termine indicato nella lettera di invito.

6.2 L'operatore economico deve caricare:

- Documentazione amministrativa (se presente);
- Offerta tecnica;
- Offerta economica;
- DGUE (preferibilmente);
- Eventuali ulteriori documenti richiesti.

6.3 Tutti i documenti devono essere firmati digitalmente.

6.4 Non sono ammesse offerte condizionate, parziali o alternative.

Art. 7 – Soccorso istruttorio

7.1 In caso di irregolarità essenziali della documentazione amministrativa, la Stazione Appaltante attiva il soccorso istruttorio ai sensi dell'art. 101 del Codice.



COMUNE DI VILLIMPENTA

(Provincia di Mantova)

7.2 Non è ammesso soccorso istruttorio per:

- mancanza dell'offerta economica;
- mancanza dell'offerta tecnica;
- carenza dei requisiti essenziali.

Art. 8 – Valutazione delle offerte

8.1 Offerta tecnica

Valutata secondo i criteri e sub-criteri sopra definiti (es. qualità delle derrate, organizzazione del servizio, misure di continuità, sostenibilità, gestione delle emergenze, diete speciali, ecc.).

8.2 Offerta economica

Valutata mediante ribasso percentuale sull'importo a base d'asta.

8.3 Verifica dell'anomalia

La Stazione Appaltante può richiedere giustificazioni ai sensi dell'art. 110 del Codice.

Art. 9 – Aggiudicazione e verifica dei requisiti

9.1 L'aggiudicazione è proposta dalla Commissione e disposta con Determinazione del Responsabile del Servizio.

9.2 L'aggiudicazione diventa efficace solo dopo la verifica dei requisiti dell'operatore economico.

9.3 L'offerta è vincolante per 180 giorni dalla scadenza del termine di presentazione.

Art. 10 – Obblighi contrattuali

10.1 L'appaltatore deve eseguire il servizio nel rispetto del capitolato, dei CAM, delle Linee ATS Valpadana e della normativa HACCP.

10.2 Deve garantire continuità del servizio, gestione delle emergenze, qualità delle derrate, divieti alimentari, diete speciali, personale qualificato.

10.3 È obbligatorio il rispetto del D.Lgs. 81/2008.

Art. 11 – Cauzione e garanzie

11.1 Cauzione provvisoria e definitiva secondo gli artt. 106 e 117 del Codice (art. 23 del Capitolato speciale d'appalto).

11.2 Polizza assicurativa per responsabilità civile verso terzi (art. 24 del Capitolato speciale d'appalto).

Art. 12 – Penali

Penali applicate secondo quanto previsto dall'art. 19 del capitolato (ritardi, mancata continuità, non conformità dei pasti, violazioni igienico-sanitarie, ecc.).

Art. 13 – Subappalto

13.1 Consentito nei limiti dell'art. 119 del Codice, previa autorizzazione.

Art. 14 – Trattamento dei dati

14.1 Il trattamento dei dati avviene nel rispetto del GDPR e dell'art. 27 del capitolato.

Art. 15 – Contratto



COMUNE DI VILLIMPENTA

(Provincia di Mantova)

15.1 Il contratto è stipulato mediante scrittura privata o corrispondenza secondo l'uso commerciale (art. 28 del capitolato).

Art. 16 – Clausola sociale

16.1 Applicazione della clausola sociale di cui all'art. 31 del capitolato, finalizzata alla salvaguardia dell'occupazione.

Art. 17 – Disposizioni finali

17.1 Per quanto non espressamente previsto nel presente disciplinare, si rinvia al capitolato e al D.Lgs. 36/2023.



COMUNE DI VILLIMPENTA

(Provincia di Mantova)

Modello di Offerta Tecnica

Criteri A1 – A2 – A3 – Punteggio massimo 70/100

Procedura negoziata – Servizio di ristorazione scolastica 2026–2029 - Comune di Villimpenta

L'operatore economico _____ presenta la seguente Offerta Tecnica, articolata secondo i criteri e sub-criteri previsti dalla documentazione di gara.

A1 – Modalità operative della gestione di emergenze e imprevisti

Sub-peso: 30/70

Descrivere in modo dettagliato:

- Piano di gestione delle emergenze e degli imprevisti (indisponibilità improvvisa del personale, guasti ai mezzi, malfunzionamenti del centro cottura, guasti alle attrezzature, mancanza acqua/metano/energia elettrica, eventi meteo avversi, difficoltà di circolazione).
- Procedure di attivazione del centro cottura alternativo.
- Tempi di ripristino del servizio.
- Modalità di comunicazione immediata con il Comune.
- Misure preventive adottate per ridurre la probabilità di interruzioni.

(Il concorrente deve fornire elementi concreti, misurabili e verificabili. La Commissione attribuirà un coefficiente Vai tra 0 e 1.)

A2 – Modalità di gestione delle diete speciali

Sub-peso: 25/70

Descrivere:

- Organizzazione della produzione delle diete speciali (sanitarie, etico-religiose).
- Procedure di verifica e controllo per evitare errori.
- Modalità di separazione delle linee di preparazione.
- Tempi di comunicazione e adattamento dei menù.
- Misure di sicurezza alimentare specifiche.

A3 – Proposte migliorative

Sub-peso: 15/70

Indicare le proposte migliorative rispetto al capitolato, senza maggiori oneri per il Comune:

- Migliorie strumentali (attrezzature, arredi, accessori).
- Migliorie organizzative.
- Iniziative aggiuntive per migliorare la qualità del servizio.
- Soluzioni per aumentare la sostenibilità ambientale.

(Le proposte devono essere pertinenti, realizzabili e coerenti con il servizio.)

Dichiarazione finale



COMUNE DI VILLIMPENTA

(Provincia di Mantova)

L'operatore economico dichiara che:

- l'offerta tecnica è conforme al capitolato e alle Linee ATS Valpadana;
- tutti gli elementi descritti sono effettivamente realizzabili;
- si impegna a rispettare integralmente quanto dichiarato.

Luogo e data _____ Firma digitale _____



COMUNE DI VILLIMPENTA

(Provincia di Mantova)

Modello di Offerta Economica

Punteggio massimo 30/100 – Formula $PE = P_{Emax} \times (P_0 / P_{max})$

Procedura negoziata – Servizio di ristorazione scolastica 2026–2029 - Comune di Villimpenta

L'operatore economico _____ presenta la seguente Offerta Economica.

1. Ribasso percentuale offerto

Il concorrente offre un ribasso percentuale pari a:

RIBASSO OFFERTO: _____ %

(Il ribasso deve essere in diminuzione rispetto all'importo a base d'asta: € 25.950,72 oltre IVA 4%.)

2. Prezzi unitari risultanti dal ribasso

- Prezzo unitario pasto (imponibile): € _____
- Prezzo unitario trasporto (imponibile): € _____

(Calcolati applicando il ribasso percentuale all'importo posto a base di gara.)

3. Formula di attribuzione del punteggio economico

Il concorrente accetta che il punteggio economico sarà calcolato come segue:

$$PE = P_{Emax} \times \left(\frac{P_0}{P_{max}} \right)$$

Dove:

- PE = punteggio economico dell'offerta in esame
- PEmax = 30 punti
- P0 = ribasso percentuale offerto dal concorrente
- Pmax = ribasso percentuale più alto tra quelli presentati

4. Dichiarazioni

Il concorrente dichiara:

- che il prezzo offerto è remunerativo e tiene conto degli obblighi contrattuali;
- che il prezzo rimane fisso e invariabile per tutta la durata dell'appalto;
- che accetta integralmente il capitolato, il disciplinare e i criteri di valutazione;
- che accetta la regola del sorteggio in caso di parità di punteggio (art. 77, co. 2, R.D. 827/1924).

Luogo e data _____ Firma digitale _____