



## COMUNE DI GUARDIAGRELE

Provincia di Chieti

IV Settore – Servizi alla persona e alla comunità

Ufficio Scuola

### PROGETTO EX ART. 41, COMMA 12, D.LGS. N. 36/2023 PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DEL COMUNE DI GUARDIAGRELE

Il presente Progetto contiene:

- la relazione illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio;
- le indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all’articolo 26, comma 3, del Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81;
- il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l’acquisizione del servizio;
- la procedura di affidamento e criteri per l’aggiudicazione;
- il capitolato speciale descrittivo e prestazionale e i relativi allegati compreso lo schema di contratto.

#### 1. RELAZIONE ILLUSTRATIVA DEL CONTESTO IN CUI E’ INSERITO IL SERVIZIO

Il Comune di Guardiagrele ha la necessità di bandire una procedura sopra-soglia comunitaria volta ad individuare un operatore di comprovata esperienza che assicuri il servizio di ristorazione scolastica e la fornitura delle derrate al nido comunale.

Costituiscono oggetto dell’affidamento:

##### a) il servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale con pasti veicolati per i vari plessi scolastici del Comune di Guardiagrele.

I plessi scolastici interessati dal servizio di ristorazione scolastica sono i seguenti:

- SCUOLA DELL’INFANZIA DI VIA CAVALIERI (Guardiagrele)
- SCUOLA PRIMARIA DI VIA CAVALIERI (Guardiagrele)
- SCUOLA DELL’INFANZIA ANELLO (Guardiagrele)
- SCUOLA DELL’INFANZIA DI VILLA SAN VINCENZO (frazione di Guardiagrele)
- SCUOLA DELL’INFANZIA DI CAPOROSSO (frazione di Guardiagrele)

In ciascun plesso scolastico c’è un locale di appoggio al servizio e in località Anello sono in corso i lavori di realizzazione di una mensa scolastica

Destinatari del servizio sono gli alunni delle scuole d’infanzia e primaria e il personale scolastico avente diritto al pasto. Il servizio si svolge nelle aule scolastiche dal lunedì al venerdì per circa 190 giorni l’anno sulla base del calendario scolastico regionale. L’orario del pranzo è indicativamente alle 12:00 per la scuola d’infanzia e alle 13:15 per la scuola primaria.

##### b) la sola fornitura delle derrate alimentari e non occorrenti per la preparazione dei pasti e delle merende per il nido d’infanzia comunale di Guardiagrele situato in via Occidentale.

La fornitura è assicurata dal 01 settembre ed è sospesa soltanto nel mese di agosto.

#### OBIETTIVI

Il Comune di Guardiagrele si prefigge di raggiungere i seguenti obiettivi:

- garantire il servizio a domanda individuale di ristorazione scolastica, agevolando il diritto allo studio degli alunni e sostenendo le famiglie per la conciliazione dei tempi di vita e di lavoro;
- garantire qualità e sicurezza dalla fase di approvvigionamento delle derrate alimentari alla fase di somministrazione del pasto;

- continuare a promuovere l'utilizzo di prodotti di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione di origine certificata, come previsto dalle norme in materia ma anche dall'adesione al Comitato Promotore per la costituzione del distretto biologico "La Via Verde Teatina" (deliberazione G.C. n. 24 del 14/02/2023);
- promuovere, in collaborazione del competente servizio della ASL, corrette e sane abitudini alimentari attraverso il miglioramento dei pasti a scuola ed il coinvolgimento dei genitori;
- valorizzare il momento del consumo del pasto a scuola come esperienza di crescita educativa e di socializzazione;
- prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti, in conformità a quanto prescritto dal Ministero della Salute nelle linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità del 18 aprile 2018;
- garantire un servizio corrispondente alle linee di indirizzo nazionali e regionali per la ristorazione scolastica;
- fornire un servizio che sempre più si allinea ai criteri di sostenibilità ambientale previsti nel Piano di azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP);
- soddisfare particolare esigenze degli utenti richiedenti il servizio, attraverso la preparazione di diete leggere o in bianco, di diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari, o menù alternativi conformi ad esigenze etiche o etico-religiose.

### **CARATTERISTICHE GENERALI**

Le modalità di esecuzione dell'affidamento sono descritte nel capitolato speciale che comprende le specifiche tecniche del servizio.

Il numero di pasti è determinato in 40.000 annui considerando quelli finora erogati nell'anno scolastico in corso e nell'anno scolastico 2022/2023; nell'anno scolastico 2021/2022 il servizio è stato erogato con continuità, mentre nell'anno scolastico 2020/2021 è stato riattivato più tardi e sospeso in più occasioni adottando le misure per l'emergenza epidemiologica COVID-19.

Il numero dei pasti è indicativo e suscettibile di variazioni sulla base degli iscritti al servizio e/o di variazioni dell'organizzazione delle attività didattiche senza che a ciò consegua alcun diritto di rivalsa per la ditta affidataria del servizio. In caso di significativa diminuzione o aumento del numero di pasti si potrebbe rendere necessaria la ridefinizione delle modalità di erogazione del servizio nei termini di legge.

Per lo svolgimento del servizio l'operatore economico utilizzerà la cucina centralizzata ubicata nei pressi del plesso scolastico dei Cappuccini interessato da lavori di adeguamento sismico.

L'affidamento prevede le seguenti prestazioni, dettagliatamente descritte nel titolo III e IV del capitolato speciale:

a) per il servizio di ristorazione scolastica:

- acquisto, trasporto e stoccaggio delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei menù predisposti dal competente servizio della ASL;
- preparazione dei pasti nella cucina centralizzata;
- confezionamento dei pasti;
- trasporto dei pasti alle sedi scolastiche;
- allestimento delle aule scolastiche;
- distribuzione dei pasti agli utenti;
- sbarazzo e pulizia delle aule scolastiche e dei locali di supporto al servizio;
- prevenzione e gestione dei rifiuti;
- prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari;

b) per il nido d'infanzia:

- acquisto e trasporto delle derrate alimentari e non occorrenti per la preparazione dei pasti e delle merende predisposti dal competente servizio della ASL.

L'affidamento in scadenza è stato aggiudicato a seguito di procedura di gara aperta sopra-soglia comunitaria svoltasi nel 2018 tenendo conto della normativa all'epoca in vigore, in particolare dei Criteri Ambientali Minimi del 2011. Gli standard minimi di qualità richiesti e l'offerta migliorativa dell'operatore economico uscente hanno determinato la fornitura di materie prime da agricoltura biologica al 100% per i seguenti prodotti: pasta di semola di grano duro, pane, passata, pelati, polpa di pomodoro; farina; latte e yogurt; uova; carne di pollo; legumi; ortaggi; frutta; olio. Per tali alimenti, all'art. 14 del capitolato speciale (tranne che per la carne di

pollo), è stata conservata la fornitura di alimenti biologici al 100%, per gli altri alimenti sono state seguite le indicazioni dei Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva (CAM) – revisione 2020.

A parte l'adeguamento ai CAM del 2020, le modalità di esecuzione del servizio non sono variate. Oltre alle prestazioni prima indicate, l'appaltatore:

- cura la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti gli impianti, le attrezzature, gli elettrodomestici e gli arredi e dei locali adibiti alla cottura e alla preparazione con esclusione degli interventi che attengano all'impiantistica, ad opere murarie ed edili che restano invece a carico dell'Ente; integra le attrezzature e le stoviglie esistenti e mette a disposizione quelle che dovessero risultare necessarie per l'esecuzione del servizio e quelle già indicate nel capitolato (artt. 9,11 e allegato 2 del CSA)
- può preparare nella cucina di Cappuccini pasti per altre utenze alle condizioni e secondo le modalità previste dall'art. 10 del CSA. Per il periodo ottobre 2023-gennaio 2024, il Comune di Guardigliare ha autorizzato la preparazione dei pasti per le scuole del Comune di Fara Filiorum Petri;
- ricorre, qualora la cucina centralizzata non possa essere utilizzata, ad un centro cottura sussidiario con le caratteristiche indicate dall'art. 12 del CSA. Si tratta di un'eventualità che si è verificata per 8 mesi nell'anno scolastico 2020/2021;
- dispone di almeno due mezzi per il trasporto dei pasti e di una rampa di carico rimovibile (art. 20 CSA);
- è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto in quanto sussistono le condizioni di applicazione dell'art. 57 del D.Lgs. n. 36/2023 trattandosi dell'affidamento di un servizio oggettivamente assimilabile a quello in essere e non avente natura intellettuale. Conseguentemente, nel CSA (art. 25), è stata prevista, in caso di cambio di gestione, apposita clausola sociale. Il contratto collettivo applicabile è quello **“Pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo”**; i requisiti del personale e i rapporti minimi di somministrazione sono indicati dall'art. 25 del CSA che prevede anche la facoltà del Comune richiedere un aumento del numero impiegati nelle diverse attività, nel caso si evidenzino disservizi correlati ad un numero insufficiente di operatori;
- individua un Direttore del servizio secondo quanto previsto dall'art. 26 del CSA, che mantiene i rapporti con l'ufficio scuola del Comune, con l'ASL, e, all'occorrenza, anche con le Direzioni Didattiche e la Commissione mensa;
- attua le attività di controllo di cui al Titolo VI del CSA, agevola le attività della Commissione Mensa, del Comune e degli altri Enti preposti ai controlli;
- realizza le iniziative a supporto del servizio indicate nell'art. 36 del CSA.

Nel CSA sono individuate le penalità, le situazioni che possono verificarsi in fase di esecuzione del contratto, le spese e le garanzie richieste per la sottoscrizione del contratto.

Spetta all'appaltatore, a compenso di tutti gli oneri previsti nel capitolato, un corrispettivo calcolato sulla base dell'importo di aggiudicazione moltiplicato per il numero dei pasti serviti mensilmente per le scuole oltre l'I.V.A. di legge e sulla base dell'importo di aggiudicazione moltiplicato per le derrate fornite mensilmente per il nido comunale (art. 37 CSA).

L'appalto è costituito da un unico lotto in quanto, per le caratteristiche del servizio e le particolari modalità esecutive delle prestazioni, si rende necessaria una gestione unitaria ed omogenea da parte di un solo operatore economico.

Descrizione delle prestazioni: **CPV principale 55524000-9 servizi di ristorazione scolastica.**

Ai sensi dell'art. 1 comma 53 della legge 06/11/2012, n. 190, le prestazioni dell'appalto rientrano nelle attività definite come maggiormente esposte a rischio di infiltrazione mafiosa: i-ter) ristorazione, gestione delle mense e catering.

L'acquisto dei servizi oggetto della presente procedura, ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. n. 36/2023, è stato previsto nel programma triennale degli acquisti di beni e servizi 2024/2026 approvato con deliberazione di G.C. n. 51 dell'08/03/2024.

E' servizio di particolare importanza, ai sensi dell'art. 114, comma 8, del D.Lgs. n. 36/2023 per cui il direttore dell'esecuzione deve essere diverso dal RUP.

L'appalto è finanziato con fondi ordinari di bilancio.

**2) INDICAZIONI PER LA STESURA DEI DOCUMENTI DI CUI AL D. LGS N° 81/2008 PER RISCHI DA INTERFERENZA – DUVRI**

Il Comune, in qualità di committente, al fine di promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra lo stesso, l'appaltatore e il personale scolastico in materia di prevenzione degli incidenti nei luoghi di lavoro provocati dai rischi di interferenze, ha elaborato il documento di valutazione dei rischi (**allegato 9 del capitolato**) che indica, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81 del 09.04.2008, le misure adottate e da adottare per eliminare o, comunque, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Il documento di valutazione del rischio da interferenze è un documento dinamico che potrà essere aggiornato in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative delle situazioni dallo stesso previste. Gli oneri per la sicurezza da interferenze sono stimati in **€0,06** a pasto.

Rischi da interferenza non ci sono per la fornitura delle derrate al nido comunale.

### **3) PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI COMPLESSIVI NECESSARI PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO**

#### **3.1 IMPORTI A BASE DI GARA**

Gli importi di aggiudicazione della gara precedente hanno subito parecchie variazioni a causa di diversi fattori: emergenza COVID, periodo di utilizzo del centro di cottura d'emergenza, revisione dei prezzi. Da un importo a base di gara di €4,20 a pasto e di €2,60 per la fornitura di derrate al nido, il servizio, nel luglio 2018, è stato aggiudicato ad €3,68 a pasto e ad €1,65 per la fornitura di derrate.

Il prezzo unitario della fornitura delle derrate alimentari al nido è rimasto invariato fino al mese di settembre 2022 quando è stato oggetto di una prima revisione in €2,25 e di una seconda revisione in €2,35 da marzo 2024.

Il prezzo unitario per il pasto delle scuole, invece, è stato di €3,68 fino al mese di novembre 2020 quando è stato rideterminato in €4,41, con veicolazione da un centro di cottura di Chieti e con i costi Covid, fino al mese di giugno 2021 e in €4,15 nell'anno scolastico 2021/2022 con riattivazione della cucina in Viale Cappuccini; nel mese di settembre 2022 è stato oggetto di una revisione in €4,86 e infine di una seconda revisione in €5,20 da marzo 2024).

Considerando che i costi attuali dal 01/03/2024 sono rispettivamente di €5,20 oltre IVA- costo pasto per le scuole e di €2,35 oltre Iva- costo unitario fornitura derrate per il nido comunale e che il servizio ha già le specifiche tecniche conformi ai CAM 2011 (fornitura di prodotti alimentari di qualità e di materiale di consumo a ridotto impatto ambientale) come esplicitato nel punto 1), si ritiene congruo determinare in:

<b>IMPORTO PASTO A BASE DI GARA</b>	
€3,12	Importo unitario a base di gara SOGGETTO A RIBASSO
€2,82	Importo unitario per costi manodopera NON SOGGETTO A RIBASSO
€0,06	Importo unitario per oneri per la sicurezza da interferenze NON SOGGETTO A RIBASSO
<b>€ 6,00</b>	

<b>IMPORTO UNITARIO A BASE DI GARA FORNITURA DERRATE NIDO</b>
<b>€3,00</b>

Nella fornitura delle derrate al nido non ci sono oneri per la sicurezza da interferenze né costi diretti della manodopera.

#### **3.2 PROSPETTO ECONOMICO COMPLESSIVO**

La durata dell'affidamento è di cinque anni dal 2024 al 2029, con decorrenza presunta dal mese di ottobre 2024 o dalla data successiva che sarà indicata dal Comune; è prevista un'opzione di proroga di quattro mesi.

Il **valore presunto annuo** dell'appalto è stimato in **€271.680,00**, come di seguito precisato:

- **€240.000,00** esclusa IVA determinato valutando in numero 40.000 i pasti annuali per le scuole al prezzo di €6,00 (esclusa IVA), di cui €112.800,00 per i costi della manodopera calcolati sulla base dei costi orari indicati nella tabella "Costo orario del lavoro dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo sociali" applicati ai livelli contrattuali per il numero di ore previste ed €2.400,00 per oneri per la sicurezza da interferenze come da D.U.V.R.I. (Allegato 9)

- **€31.680,00** esclusa IVA per la fornitura di derrate per 10.560 pasti annuali al nido comunale al prezzo di €3,00 (esclusa IVA).

L'importo complessivo per i cinque anni di durata dell'appalto è pari ad **€1.358.400,00 IVA esclusa**:

n.	Descrizione servizi/beni/lavori	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	Servizi di ristorazione scolastica	55524000-9	P	
<b>A) Importo a base di gara ristorazione + derrate nido</b>				<b>€782.400,00</b>
<b>B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso</b>				<b>€12.000,00</b>
<b>C) Oneri per costi di manodopera non soggetti a ribasso servizio</b>				<b>€564.000,00</b>
<b>A+B+C IMPORTO COMPLESSIVO</b>				<b>€1.358.400,00</b>

PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI COMPLESSIVI			
A	1	importo prestazioni (soggette a ribasso)	€782.400,00
	2	oneri per la sicurezza da interferenza (non soggetti a ribasso)	€12.000,00
	3	costi della manodopera (non soggetti a ribasso)	€564.000,00
<b>A</b>	<b>IMPORTO COMPLESSIVO</b>		<b>€1.358.400,00</b>
B	1	Importo per opzione di proroga	€119.000,00
	2	Importo massimo del quinto d'obbligo in caso di variazioni in aumento	€271.680,00
<b>B</b>	<b>IMPORTO ALTRE VOCI</b>		<b>€390.680,00</b>
<b>VGS</b>	<b>VALORE GLOBALE STIMATO (A+B)</b>		<b>€1.749.080,00</b>
C	1	incentivi per funzioni tecniche ex art. 45 D.Lgs. 36/2023 e regolamento	€24.592,80
	2	spese per commissioni giudicatrici (se non personale dipendente)	€3.000,00
	3	contributo ANAC con IVA da rimborsare a alla CUC di Eco. Lan. Spa e quindi soggetto a IVA	€805,20
	4	spese CUC ECO.LAN in base a convenzione	€6.100,00
	5	Imprevisti	€1.000,00
<b>C</b>	<b>IMPORTO SOMME A DISPOSIZIONE</b>		<b>€35.498,00</b>
D	1	IVA	€63.840,00
		IVA proroga tecnica	€5.419,00
<b>D</b>	<b>IMPORTO IVA</b>		<b>€69.259,00</b>
<b>QE</b>	<b>IMPORTO TOTALE PROSPETTO ECONOMICO (VGS+C+D)</b>		<b>€1.853.837,00</b>

#### 4) PROCEDURA DI AFFIDAMENTO E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

All'aggiudicazione del servizio si procederà mediante procedura aperta secondo l'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 130 del D.Lgs. n. 36/2023. La stessa sarà espletata dalla Centrale Unica di Committenza di Eco.Lan. S.p.A. per conto del Comune di Guardigrele come da Convenzione approvata con Delibera di Consiglio Comunale n. 34 del 08.05.2024. La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

	PUNTEGGIO MASSIMO
<b>OFFERTA TECNICA</b>	<b>80</b>
<b>OFFERTA ECONOMICA</b>	<b>20</b>
	<b>100</b>

#### 4.1.) CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<b>Progetto di gestione del servizio</b>	13	1.1	<b>Modello organizzativo ed operativo adottato</b> Il concorrente descrive la gestione del servizio nel suo complesso tenendo conto delle attività indicate nel titolo IV del capitolato speciale di appalto e del personale che sarà impiegato. Illustra anche le modalità operative adottate per fronteggiare imprevisti ed emergenze. Saranno valutate la chiarezza espositiva, il maggior grado di rispondenza, completezza ed adeguatezza proposti rispetto alle finalità perseguite dall'Ente ed indicate nel capitolato speciale d'appalto	7		
			1.2	<b>Approvvigionamento materie prime e materiali di consumo</b> Il concorrente descrive il sistema di approvvigionamento delle materie prime e dei materiali di consumo, le modalità di selezione dei fornitori, delle verifiche delle loro qualifiche, del controllo continuo della qualità delle merci e la gestione delle criticità in caso di fornitura non conforme a quanto richiesto. La valutazione e l'attribuzione del punteggio sarà effettuata in base alla completezza delle informazioni fornite, alla presenza di un doppio fornitore per gli alimenti che hanno una presenza significativa nei menù allegati al capitolato speciale d'appalto e per materiali di consumo di uso frequente	6		
2	<b>Qualità dei generi alimentari</b>	25	2.1	<b>Fornitura di prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta</b> Il concorrente si impegna a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie: · ortaggi, frutta, legumi, cereali; · pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata e deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire. A tal fine il concorrente presenta una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'impegno assunto con l'indicazione dei "produttori" delle tipologie, delle quantità dei prodotti alimentari e la localizzazione del terreno	16		

	<p>agricolo o del sito produttivo. Allega altresì i contratti “preliminari” con i produttori che riportino: 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. 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>Il punteggio sarà attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività nei menù.</p>			
<b>2.2</b>	<p><b>Trasporto primario dei prodotti a filiera corta e Km 0 attraverso mezzi di trasporto a minori emissioni e a minori consumi energetici</b></p> <p>Si assegnano ulteriori punti se il trasporto primario dei prodotti da filiera corta e 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>Il concorrente presenta una dichiarazione dell’impresa che gestirà i trasporti primari che riporti l’elenco dei veicoli che verranno utilizzati, indicando il costruttore, la designazione commerciale e il modello, la categoria, la classe, il motore propulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale e la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile e descrivere le misure di gestione ambientale della logistica.</p>	<b>4</b>		
<b>2.3</b>	<p><b>Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari</b></p> <p>Il concorrente, tenendo conto dei requisiti degli alimenti indicati all’art. 14 del capitolato speciale d’appalto (tipologia di produzione e percentuale di peso sul totale), propone, per alcuni di essi, interventi migliorativi rispetto a quanto previsto. A fine presenta una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l’impegno assunto (indicazione delle tipologie, delle quantità e delle caratteristiche - biologico/convenzionale/difesa integrata volontaria - dei prodotti alimentari; elenco dei fornitori; indicazione delle relative caratteristiche soggettive (iscrizione nella Rete LAQ o agricoltura sociale). Allega altresì i contratti preliminari con i potenziali subfornitori i</p>	<b>5</b>		

				quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva. La valutazione e l'attribuzione del punteggio sarà effettuata sulla base degli alimenti con requisiti migliorativi offerti in peso o per tipologia di produzione e alla presenza degli stessi nei menù			
3	<b>Diminuzione degli impatti ambientali della logistica</b>	8		<p><b>Utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti (art. 20 del capitolato speciale) a minori emissioni e a minori consumi energetici</b></p> <p>Il concorrente presenta una dichiarazione in cui si impegna all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i 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). Il concorrente elenca i veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa se già disponibile.</p> <p><b>Per ciascun veicolo a minore impatto ambientale sono assegnati punti 4 per un max di 8</b></p>		8	
4	<b>Personale</b>	12	4.1	<p><b>Specifiche esperienze formative</b>, attinenti al compito da svolgere, che saranno attuate per tutto il personale (addetti alla distribuzione dei pasti e addetti alla cucina) nel corso dell'appalto ulteriori rispetto a quelle obbligatorie per legge. Il concorrente indica i destinatari del corso/i, il numero di ore, l'argomento trattato, il titolo del docente e le modalità di verifica dell'apprendimento</p> <p>La valutazione e l'attribuzione del punteggio sarà effettuata in base all'attinenza e alla completezza delle esperienze formative proposte</p>	5		
			4.2	<p><b>Curriculum vitae e presenza del Direttore del Responsabile del servizio</b></p> <p>Il concorrente indica il titolo di studio e/o l'esperienza del Direttore Responsabile del Servizio previsto dall'art. 26 del capitolato speciale, se è prevista una presenza maggiore rispetto a quella minima, le competenze e l'esperienza dello stesso in materia di flussi informativi di cui all'art. 16, comma 4, del capitolato e di prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari di cui all'art. 21 del capitolato.</p> <p>La valutazione e l'attribuzione del punteggio terrà conto di una presenza maggiore rispetto a quanto indicato nell'art. 26, del titolo di studio, delle esperienze e competenze sviluppate nelle materie indicate</p>	4		
			4.3	<p><b>Presenza nell'organizzazione aziendale di uffici o di figure professionali specialistiche utili nella fase</b></p>	3		



				<p><b>di esecuzione del servizio</b> (ad esempio nutrizionista, dietista, Uffici/o personale esperto in materie di: comunicazione, prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari, recupero pasti, progetti di educazione alimentare).</p> <p>Il concorrente indica per i professionisti: le generalità, il titolo di studio la tipologia del rapporto contrattuale che lo lega al concorrente in maniera stabile; per gli uffici ne descrive compiti e personale assegnato all'interno dell'organizzazione aziendale</p>			
5	Esperienze e caratteristiche del soggetto gestore	5	5.1	<p><b>Esperienza</b> nella gestione dei servizi di ristorazione scolastica superiore agli ultimi tre anni previsti come requisito di capacità tecnica e professione per la partecipazione alla presente selezione</p> <p><b>Per questo criterio sono assegnati punti 1 per ciascun anno ulteriore fino ad un max di 3</b></p>		3	
			5.2	<p>Possesso di <b>altre certificazioni di qualità</b> inerenti il servizio di ristorazione scolastica</p> <p><b>Alle altre certificazioni di qualità possedute dal concorrente e documentate nel progetto sono assegnate 0,5 ciascuna fino a un max di 2</b></p>		2	
6	Proposte migliorative senza oneri per la stazione appaltante	17	6.1	<p>Realizzazione del <b>progetto Doggy bag</b> con panini e frutta non consumata</p> <p>Il concorrente illustra il progetto, le modalità di svolgimento e il costo annuo che sosterrà per la realizzazione dello stesso.</p> <p>Il punteggio è attribuito in presenza della disponibilità a realizzarlo nei termini indicati</p>			2
			6.2	<p><b>Installazione e manutenzione di distributori di acqua microfiltrata</b> nei locali scolastici dove si consuma il pasto e nel nido d'infanzia comunale.</p> <p>Il concorrente indica il/o i plessi scolastici tra i seguenti:</p> <p>SCUOLA DELL'INFANZIA DI VIA CAVALIERI  SCUOLA PRIMARIA DI VIA CAVALIERI  SCUOLA DELL'INFANZIA ANELLO  SCUOLA DELL'INFANZIA DI VILLA SAN VINCENZO  SCUOLA DELL'INFANZIA DI CAPOROSSO  NIDO D'INFANZIA</p> <p>in cui si impegna ad installare l'impianto/gli impianti. Allega un contratto preliminare con una ditta specializzata nel settore dal quale si evinca la volontà di acquistare o noleggiare gli erogatori, le caratteristiche tecniche degli stessi e l'impegno economico che sosterrà per la installazione e manutenzione.</p>		5	
			6.3	<p><b>Valutazione delle attrezzature ad uso professionale da mettere a disposizione (lavastoviglie, armadio refrigerato, forno di mantenimento o a convenzione indicate nell'allegato 2 del capitolato speciale) con riferimento alla classe energetica.</b></p> <p>Il concorrente descrive l'attrezzatura fornita e fornisce il libretto di istruzioni e le schede tecniche dai quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica.</p> <p>Il punteggio sarà assegnato in base alla classe</p>		6	

			energetica della/e attrezzatura/e indicate e documentate			
		6.4	<p><b>Se le attrezzature sono nuove e il concorrente è disponibile a trasferirle in proprietà all'Ente al termine dell'appalto</b>, sono assegnati ulteriori punti.</p> <p>Il concorrente allega il preventivo richiesto alla ditta fornitrice.</p> <p>Il punteggio è assegnato in presenza del preventivo e della manifestazione di volontà di lasciare le attrezzature nella disponibilità dell'ente al termine dell'appalto</p>	2		
		6.5	<p><b>Aumento del numero dei pasti gratuiti a disposizione del Comune previsti dall'art. 36, lettera c) del capitolato speciale.</b></p> <p>Il concorrente indica il numero dei pasti gratuiti in più che fornirà per anno scolastico per le finalità indicate dall'art. 36 lettera c) del capitolato.</p> <p>Il punteggio è assegnato in presenza della disponibilità ad aumentare i pasti gratuiti nei termini indicati dal concorrente</p>			2
		<b>80</b>		<b>63</b>	<b>13</b>	<b>4</b>

#### 4.2) PUNTEGGIO OFFERTA ECONOMICA

Quanto all'offerta economica saranno attribuiti i seguenti punteggi:

(PUNTEGGIO MASSIMO TOTALE 20)

- **massimo 14 punti** per il costo unitario pasto ristorazione scolastica
- **massimo 6 punti** per il costo unitario fornitura di derrate nido d'infanzia

#### 4.3) REQUISITI DI ORDINE SPECIALE

I concorrenti devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale previsti dal D.Lgs. n. 36/2023 e di quelli di ordine speciale di seguito indicati e motivati in ragione dell'importo e della durata del servizio e, dunque, della necessità di individuare un operatore affidabile e strutturato. I requisiti di ordine speciale potranno essere meglio descritti dalla Centrale Unica di Committenza di Eco.Lan. S.p.A nella predisposizione del disciplinare di gara, pur nel rispetto delle seguenti previsioni di massima:

##### REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE

**a)** Iscrizione nel Registro della Camera di commercio oppure nell'Albo delle imprese artigiane per l'esercizio di attività di cui alla gara;

**b) (inoltre per le società cooperative o consorzi di cooperative)** Iscrizione ai sensi del D.M. 23.06.2004 all'Albo delle Società cooperative istituito presso il Ministero delle Attività produttive (ora dello Sviluppo Economico) o, nel caso di cooperative sociali, iscrizione all'Albo Regionale;

##### REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

**c)** fatturato globale relativo agli esercizi finanziari 2021, 2022 e 2023 almeno pari ad €600.000,00 IVA esclusa;

##### REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

**d)** Esecuzione negli anni 2021, 2022 e 2023 di almeno un servizio analogo a quello dell'affidamento (ristorazione scolastica e fornitura derrate per nidi e scuole) di importo minimo pari ad €160.000,00 Iva esclusa a favore di committenti pubblici o privati. I tre servizi possono essere riferiti anche a tre annualità della medesima gestione.

**e)** Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 per la progettazione ed erogazione del servizio di ristorazione scolastica.

#### 5. SOPRALLUOGO

Il sopralluogo della cucina di Viale Cappuccini ubicata nei pressi del plesso scolastico dei Cappuccini interessato da lavori di adeguamento sismico e dei locali scolastici dove si svolge il servizio è facoltativo ma vivamente consigliato per la formulazione di un'offerta consapevole.

L'operatore economico che non lo effettuerà, non potrà accampare nessuna pretesa né in sede di gara né in sede di esecuzione delle prestazioni.

La Responsabile Unica del Progetto  
(f.to dott.ssa Annamaria De Lucia)