

## SPECIFICHE TECNICHE DA INSERIRE NEL DISCIPLINARE DI GARA

### PARTE 1 - REQUISITI

#### 1. REQUISITI DI ORDINE GENERALE E ALTRE CAUSE DI ESCLUSIONE

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 documento. La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine generale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (FVOE). Le circostanze di cui all'articolo 94 del Codice sono cause di esclusione automatica. La sussistenza delle circostanze di cui all'articolo 95 del Codice è accertata previo contraddittorio con l'operatore economico. In caso di partecipazione di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c) del Codice, i requisiti sono posseduti dal consorzio e dalle consorziate indicate quali esecutrici. In caso di partecipazione di consorzi stabili di cui all'articolo 65, comma 2, lett. d) del Codice i requisiti sono posseduti dal consorzio, dalle consorziate indicate quali esecutrici e dalle consorziate che prestano i requisiti.

##### *Self-cleaning*

Un operatore economico che si trovi in una delle situazioni di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, ad eccezione delle irregolarità contributive e fiscali definitivamente e non definitivamente accertate, può fornire prova di aver adottato misure (c.d. *self-cleaning*) sufficienti a dimostrare la sua affidabilità. Se la causa di esclusione si è verificata prima della presentazione dell'offerta, l'operatore economico indica nel DGUE la causa ostativa e, alternativamente:

descrive le misure adottate ai sensi dell'articolo 96, comma 6 del Codice;

motiva l'impossibilità ad adottare dette misure e si impegna a provvedere successivamente. L'adozione delle misure è comunicata alla stazione appaltante.

Se la causa di esclusione si è verificata successivamente alla presentazione dell'offerta, l'operatore economico adotta le misure di cui al comma 6 dell'articolo 96 del Codice dandone comunicazione alla stazione appaltante. Sono considerate misure sufficienti il risarcimento o l'impegno a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito, la dimostrazione di aver chiarito i fatti e le circostanze in modo globale collaborando attivamente con le autorità investigative e di aver adottato provvedimenti concreti, di carattere tecnico, organizzativo o relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti. Se le misure adottate sono ritenute sufficienti e tempestive, l'operatore economico non è escluso. Se dette misure sono ritenute insufficienti e intempestive, la stazione appaltante ne comunica le ragioni all'operatore economico.

Non può avvalersi del *self-cleaning*, ai sensi di quanto previsto dall'art. 96 comma 7 del Codice, l'operatore economico escluso con sentenza definitiva dall'partecipazione alle procedure di affidamento o di concessione, nel corso del periodo di esclusione derivante da tale sentenza.

Nel caso in cui un raggruppamento/consorzio abbia estromesso o sostituito un partecipante/esecutore interessato da una clausola di esclusione di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione.

##### *Altre cause di esclusione*

Sono esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16- ter del D. Lgs. n. 165/2001 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni.

La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo di legalità/patto di integrità e il mancato rispetto dello stesso costituiscono causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'articolo 83-bis del D. Lgs. n. 159/2011.

#### 2. REQUISITI DI ORDINE SPECIALE E MEZZI DI PROVA

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

La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine speciale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (FVOE). L'operatore economico è tenuto a inserire nel FVOE i dati e le informazioni richiesti per la comprova del requisito, qualora questi non siano già presenti nel fascicolo o non siano già in possesso della stazione appaltante e non possano essere acquisiti d'ufficio da quest'ultima.

### REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE

Iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane per attività pertinenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Per l'operatore economico di altro Stato membro, non residente in Italia: iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali degli altri Stati membri di cui all'allegato II.11 del Codice.

Ai fini della comprova, l'iscrizione nel Registro è acquisita d'ufficio dalla stazione appaltante tramite il FVOE. Gli operatori stabiliti in altri Stati membri caricano nel fascicolo virtuale i dati e le informazioni utili alla comprova del requisito (per le Società Cooperative e per i Consorzi di Cooperative iscrizione all'Albo Nazionale delle Società Cooperative disciplinato dal Decreto del Ministro dello sviluppo economico del 23 giugno 2004 e successive integrazioni).

Per l'operatore economico di altro Stato membro, non residente in Italia: secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

Ai fini della comprova, l'iscrizione all'Albo è acquisita d'ufficio dalla stazione appaltante.

### REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

Fatturato globale maturato nel triennio precedente a quello di indizione della procedura (anni 2021-2022-2023) almeno pari € 1.385.445,15 IVA esclusa (pari all'importo a base di gara).

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'articolo 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.

### REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

Esecuzione negli ultimi tre anni (2021-2022-2023) di almeno n. 1 servizio analogo a quello oggetto dell'appalto (ristorazione scolastica), a regola d'arte e con buon esito, per un numero complessivo annua di pasti non inferiore a 72.465.

La comprova del requisito è fornita mediante uno o più dei seguenti documenti:

- certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione, con attestazione di regolare esecuzione del servizio e assenza di contestazioni;
- contratti stipulati con le amministrazioni pubbliche, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse, con attestazione di regolare esecuzione del servizio e assenza di contestazioni;
- attestazioni rilasciate dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione, con attestazione di regolare esecuzione del servizio e assenza di contestazioni;
- contratti stipulati con privati, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse, con attestazione di regolare esecuzione del servizio e assenza di contestazioni.

### Indicazioni sui requisiti speciali nei raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, GEIE.

I soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettera e), f) g) e h) del Codice devono possedere i requisiti di ordine speciale nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di retisti, ai consorzi ordinari e ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei.

#### *Requisiti di idoneità professionale*

Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane deve essere posseduto:

- da ciascun componente del raggruppamento/consorzio/GEIE anche da costituire, nonché dal GEIE medesimo;

- da ciascun componente dell'aggregazione di rete nonché dall'organo comune nel caso in cui questi abbasoggettività giuridica.

#### *Requisiti di capacità economico finanziaria*

Il requisito relativo al fatturato globale deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nel complesso.

#### *Requisiti di capacità tecnico-professionale*

Il requisito dei servizi analoghi, richiesto in relazione alla prestazione oggetto dell'appalto, deve essere posseduto dal raggruppamento nel complesso.

Nel caso in cui un raggruppamento abbia estromesso o sostituito un partecipante allo stesso poiché privo di un requisito di ordine speciale di cui all'articolo 100 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione del raggruppamento.

#### Indicazioni sui requisiti speciali nei consorzi di cooperative, consorzi di imprese artigiane, consorzi stabili

#### *Requisiti di idoneità professionale*

Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese deve essere posseduto dal consorzio e dai consorziati indicati come esecutori.

Il requisito relativo all'iscrizione all'Albo Nazionale delle Società Cooperative disciplinato dal Decreto del Ministro dello sviluppo economico del 23 giugno 2004 deve essere posseduto dal consorziato esecutore.

#### *Requisiti di capacità economico finanziaria e tecnico-professionale*

I consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b) e c) del Codice utilizzano i requisiti propri e, nel novero di questi, fanno valere i mezzi nella disponibilità delle consorziate che li costituiscono.

Per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lett. d) del Codice i requisiti di capacità tecnica e finanziaria sono computati cumulativamente in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole consorziate.

Nel caso in cui un consorzio abbia estromesso o sostituito una consorziata poiché priva di un requisito di ordine speciale di cui all'articolo 100 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione.

## **PARTE 2 - REGOLE DI GARA**

### **1. IMPORTO A BASE DI GARA E COSTO DELLA MANODOPERA**

Il numero dei pasti è indicativamente quantificato in 72.465 per ogni anno scolastico. Si tratta di un quantitativo presunto e, pertanto, sono sempre possibili variazioni in più o in meno senza che il concessionario possa muovere alcuna pretesa sul prezzo del pasto che, comunque, rimarrà invariato.

Il prezzo unitario posto a base di gara è il seguente:

Costo della manodopera, a pasto, non soggetta a ribasso	3,27
Oneri per la sicurezza, a pasto, non soggetti a ribasso	0,02
<b>Costo, a pasto, a base di gara per il ribasso</b>	<b>3,08</b>
Costo totale a pasto oltre Iva	6,37

L'importo complessivo del contratto ammonta ad euro 461.815,05 (oltre Iva) per ogni anno scolastico e quindi per complessivi euro 1.385.445,15 (oltre Iva).

I costi della manodopera e gli oneri per la sicurezza non sono soggetti al ribasso. Con riferimento al CCNL gli operatori economici possono indicare nella propria offerta un differente contratto collettivo da essi applicato, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele di quello indicato dalla stazione appaltante in riferimento all'art. 11, comma 3 del D. Lgs. n. 36/2023.

Relativamente agli obblighi di cui al D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 s.m.i., si precisa che, atteso che il datore di lavoro non coincide con il committente, trattandosi di affidamento in concessione (ipotesi contemplata all'art. 26 comma 3-ter del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.), sicché è cura dell'Amministrazione Comunale redigere un primo documento di valutazione dei rischi da interferenze, recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto (c.d. DUVRI Standard).

Sarà, quindi, la Ditta Concessionaria prima dell’inizio dell’esecuzione, a dover promuovere l’attività di cooperazione e coordinamento con i singoli Datori di Lavoro Scolastici provvedendo conseguentemente ad integrare il predetto documento standard riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletata l’attività in concessione e a determinare gli oneri di sicurezza (DUVRI definitivo); l’integrazione sottoscritta sia dalla Concessionaria che dai singoli Datori di Lavoro Scolastici andrà ad integrare gli atti contrattuali.

2. CCNL APPLICABILE

Ai sensi dell’art. 11 del D. Lgs. n. 36/2023, il contratto collettivo applicabile al servizio in oggetto è quello del **CONTRATTO COLLETTIVO NAZIONALE DI LAVORO Settore pubblici esercizi, ristorazione collettiva, commercio e turismo.**

3. CAM (CRITERI AMBIENTALI MINIMI)

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal capitolato relativo al servizio di refezione scolastica sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell’ambiente e, in conformità all’art. 57 del D. Lgs. n. 36/2023 (Codice dei contratti), contribuisce alla promozione dello sviluppo sostenibile e al conseguimento degli obiettivi ambientali minimi previsti dal D.M. n.65 del 10 marzo 2020 pubblicato in G.U. n.90 del 4 aprile 2020.

4. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

**L’affidamento sarà effettuato mediante una procedura aperta ai sensi dell’art. 71 del D. Lgs. n. 36/2023, da aggiudicarsi con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell’art. 108 del D. Lgs. n. 36/2023, con gara da espletarsi tramite la Stazione Unica Appaltante della Provincia di Potenza.**

Il servizio sarà aggiudicato in base al criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell’art. 108, comma 2 del Codice, secondo la seguente ripartizione dei punteggi:

n.		punteggio massimo
1	Offerta tecnica	0 - > 70
2	Offerta economica	0 - >30
TOTALE		100

**Modalità di attribuzione dei punteggi per l’offerta tecnica**

Tabella 1			
		D	T
A	PARTE PRIMA	Max: 23 punti	
	<u>Modello organizzativo di gestione:</u> il progetto dovrà dettagliare il piano di lavoro previsto per garantire una puntuale erogazione del servizio secondo quanto specificato nel capitolato prestazionale, nonché ogni altro elemento ritenuto utile per la migliore e più efficace organizzazione delle attività richieste. Il punteggio sarà attribuito tenendo conto in particolare:		

A1	<p>Modalità di selezione organizzative, operative e di controllo del processo di produzione, conservazione, trasformazione e distribuzione: organizzazione del servizio, dall'approvvigionamento, con particolare riferimento ai prodotti biologici, della filiera corta e locali, alla produzione, al confezionamento, ai legami di preparazione previsti e ai controlli, con descrizione dei flussi (lay out). Tutti i prodotti di cui si prevede l'utilizzo dovranno essere elencati con scheda tecnica e documentazione della provenienza (tracciabilità). Per tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli. A conclusione del processo, descrizione della modalità di customer satisfaction proposta.</p>	<p>Max: 8 punti</p>	
A2	<p><b>CAM:</b> Modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei propri fornitori in particolare della filiera corta e locali.</p>	<p>Max: 5 punti</p>	
A3	<p><b>CAM:</b> Misure adottate per ridurre l'impatto ambientale nello svolgimento del servizio.</p>	<p>Max: 3 punti</p>	
A4	<p>Procedure di sanificazione applicate al centro di produzione pasti, agli automezzi, alle metodologie di attuazione dei piani di controllo di qualità interno e ogni altra indicazione atta a descrivere le metodologie per garantire la sicurezza alimentare.</p>	<p>Max: 2 punti</p>	
A5	<p>Organizzazione del servizio trasporto pasti: Piano di veicolazione dei pasti dal centro cottura ai terminali di servizio - percorsi, tempi mezzi e sistemi per la preservazione della qualità ed igienicità dei pasti.</p>	<p>Max: 3 punti</p>	
A6	<p>Migliorie rispetto al sistema informatizzato per l'acquisizione delle iscrizioni al servizio mensa, rilevazioni presenze, addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza, rispetto a quello descritto dall'art. 32 del Capitolato</p>	<p>Max: 2 punti</p>	
B	<p><b>PARTE SECONDA</b></p>	<p>Max: 10 punti</p>	
B1	<p><u><b>Relazione riguardante l'organizzazione del complesso di risorse umane</b></u></p> <p>Modalità organizzative che la ditta intende adottare, con salvaguardia degli attuali livelli occupazionali ove sussista l'applicabilità ai sensi del relativo CCNL, per la preparazione, trasporto, distribuzione e somministrazione dei pasti, nonché per il riassetto, lavaggio ed igienizzazione dei locali e delle attrezzature. Personale e ore, tempi e turni di lavoro, livello di professionalità degli addetti,</p>	<p>Max: 8 punti</p>	
B2	<p>Programma di formazione che la ditta si impegna ad applicare al proprio personale o ad altri soggetti o stakeholder, con descrizione articolata in tipologia, durata, target, obiettivi perseguiti, ed ogni informazione utile alla valutazione</p>	<p>Max: 2 punti</p>	
C	<p><b>PARTE TERZA</b></p>	<p>Max: 15 punti</p>	
	<p><u><b>Integrazione attrezzature</b></u> rispetto a quelle esistenti e fornite dal Comune:</p>		

<b>C1</b>	Elettrodomestici (frigoriferi, forni, congelatori, abbattitori etc.)	Max: 9 punti	
<b>C2</b>	Attrezzature leggere (recipienti, contenitori per il trasporto, posate, bicchieri, piatti,caraffe, piatti etc.)	Max: 6 punti	
<b>D</b>	<b>PARTE QUARTA</b>	<b>Max: 10 punti</b>	
<b>D1</b>	<p><b>CAM:</b> Prodotti a chilometro zero, o a marchio di qualità (Dop IGP Deco PAT).</p> <p>I prodotti a chilometro zero, o a marchio di qualità (Dop IGP Deco PAT) saranno valutati tenendo conto del numero, della tipologia e della loro programmazione di utilizzo e la provenienza (settimanale, mensile, nel solo periodo estivo e/o nel periodo invernale, solo alcune volte nell'anno scolastico o altro).</p>	Max: 10 punti	
<b>E</b>	<b>PARTE QUINTA</b>	<b>Max: 9 punti</b>	
	<b><u>CAM: Progetto per il recupero di prodotti non somministrati, progetti di Educazione alimentare e proposta di menu.</u></b>		
<b>E1</b>	Progetto per il recupero di prodotti non somministrati al fine della loro destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la legge Gadda 19 agosto 2016, n. 166.	Max: 3 punti	
<b>E2</b>	Progetti di Educazione alimentare. Relazione contenente proposte di attività, iniziative ed eventi finalizzati alla promozione della cultura alimentare, con descrizione articolata in tipologia, durata, target, obiettivi perseguiti, ed ogni informazione utile alla valutazione	Max: 3 punti	
<b>E3</b>	<p>Numero pasti annuali gratuiti da destinare ai servizi sociali da utilizzare per situazioni di disagio socio-economico:</p> <p>1 punto per ogni 150 pasti gratuiti;</p> <p>2 punto per ogni 250 pasti gratuiti;</p> <p>3 punto per ogni 350 pasti gratuiti;</p>		Max: 3 punti
<b>F</b>	<b>PARTE SESTA</b>		<b>Max: 3 punti</b>

	<u>Disponibilità di una struttura di supporto ai centri di cottura anche per eventuali emergenze:</u>		
F1	3 punti fino a Km 10 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato; 2 punti oltre Km 10 fino a km 14 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato; 1 punti oltre Km 14 fino a km 18 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato; 0 punti oltre Km 18 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato.		Max: 3 punti

5. METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL’OFFERTA TECNICA

Per ogni offerta, a ciascuno degli elementi qualitativi in tabella è assegnato un punteggio discrezionale, nella misura massima di cui alla colonna “D”, attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente da ciascun commissario, secondo la ripartizione di cui alla seguente tabella. Terminata l’attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procederà a trasformare in coefficienti definitivi la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta dai singoli commissari: alla media più alta ottenuta saranno riproporzionate tutte le altre medie provvisorie prima calcolate, per ogni singolo elemento di valutazione. Il punteggio per ciascun sub-criterio sarà ottenuto moltiplicando i coefficienti definitivi per il valore massimo attribuibile al sub-criterio.

Tabella dei livelli di valutazione e coefficienti discrezionali

LIVELLO DI VALUTAZIONE	COEFFICIENTE
ottimo	1,00
buono	0,80
discreto	0,60
meno che mediocre	0,40
insufficiente	0,20
nullo	0,00

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna “T” della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell’offerta, dell’elemento richiesto.

Il punteggio da attribuirsi all’ offerta economica avverrà in applicazione della seguente formula:

$P=30 \times R_{max}/R_x$

(con approssimazione al secondo decimale), dove  $R_{max}$  è il valore corrispondente al ribasso massimo offerto (prezzo più basso) e  $R_x$  è il valore del ribasso relativo all’offerta oggetto di valutazione (prezzo offerto). Il coefficiente determinato applicando la formula  $R_{max}/R_x$ , verrà moltiplicato per il punteggio massimo attribuibile (30).

Si procederà alla valutazione dell’anomalia dell’offerta. Nel caso di offerte uguali l’aggiudicazione sarà effettuata a favore dell’operatore economico che avrà ottenuto il maggior punteggio per la parte qualitativa; in caso di ulteriore parità si procederà all’aggiudicazione a norma dell’art. 77, comma 2 del R. D. 23.5.24, n. 827. Si procederà all’aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta.

6. OFFERTA TECNICA

L’operatore economico inserisce la documentazione relativa all’offerta tecnica nella “Busta tecnica”. L’offerta, ritualmente sottoscritta, deve contenere a pena di esclusione i seguenti documenti:

COMUNE DI LAVELLO Numero 0013360 - 05-07-2024 - partenza

Progetto tecnico, costituito da una relazione (non superiore a 30 pagine foglio A4 , carattere CAMBRIA 11, interlinea 1,5, escluse le schede tecniche) descrittiva delle caratteristiche organizzative e qualitative del servizio, sulla base di quanto disposto dal Capitolato e nell'elaborato ad esso allegato, relativo alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari, nonché con specifico riferimento ai criteri di valutazione, di cui alle tabelle riportate al successivo paragrafo suddivise nei seguenti gruppi.

#### **PARTE PRIMA**

*Le modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei propri fornitori.*

*La conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti, con particolare riferimento alla gestione degli ingredienti biologici come stabilito all'articolo 26 del regolamento (CE) n. 889/2008. Durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli.*

*Tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree o linee dedicate al prodotto biologico) o nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico).*

*Con riferimento a quanto stabilito agli articoli 31, 33, 35 del regolamento (CE) n. 889/2008, nelle fasi del trasporto i contenitori utilizzati per gli ingredienti biologici e, se del caso i piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici, devono essere di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segnali indelebili.*

*Le procedure di sanificazione, con specifica indicazione dei detergenti utilizzati, applicate al centro di produzione pasti alle metodologie di attuazione dei piani di controllo di qualità interno.*

*Le procedure di sanificazione, con specifica indicazione dei detergenti utilizzati, applicate agli automezzi adibiti al trasporto dei generi alimentari al luogo di produzione e distribuzione dei pasti.*

*Programma di formazione che la ditta si impegna ad applicare al proprio personale o ad altri soggetti o stakeholder, con descrizione articolata in tipologia, durata, target, obiettivi perseguiti, ed ogni informazione utile alla valutazione.*

*Organizzazione del servizio trasporto pasti: Piano di veicolazione dei pasti dal centro cottura ai terminali di servizio - percorsi, tempi mezzi e sistemi per la preservazione della qualità ed igienicità dei pasti.*

*Migliorie rispetto al sistema informatizzato per l'acquisizione delle iscrizioni al servizio mensa, rilevazioni presenze, addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza, rispetto a quello descritto dall'art. 32 del Capitolato*

#### **PARTE SECONDA**

*Relazione riguardante l'organizzazione del complesso di risorse umane che la ditta intende adottare, con salvaguardia degli attuali livelli occupazionali, per la preparazione e la distribuzione dei pasti e il lavaggio di locali e attrezzature .La relazione dovrà contenere anche l'organizzazione del personale per la preparazione e la distribuzione dei pasti, in caso di emergenza sanitaria , in caso di somministrazione del pasto al banco e/o di doppi turni, lavaggio attrezzature e igienizzazione dei locali.*

#### **PARTE TERZA**

*Integrazione attrezzature rispetto a quelle esistenti e fornite dal Comune, con sostituzione delle attrezzature di maggior uso (bicchieri, posate, piatti, caraffe, contenitori) con idonee attrezzature riutilizzabili prodotte con materiale non dannoso per i bambini e comunque preferibilmente in vetro infrangibile , implementazione di elettrodomestici (frigoriferi, forni, congelatori, abbattitori etc.) necessari per i centri rispetto a quelle esistenti e fornite dal Comune. La dotazione delle attrezzature proposte in sede di gara sarà verificata e autorizzata dall'Amministrazione a seguito di sopralluogo.*

#### **PARTE QUARTA**

*Utilizzo prioritario di prodotti biologici, locali e DOP.*

*Sarà oggetto di premialità:*

*- l'utilizzo di prodotti a "km 0". Tale utilizzo dovrà essere provato attraverso la presentazione di accordi commerciali/contratti con produttori agricoli/allevatori/artigiani/laboratori di trasformazione locali (area di Potenza e provincia), anche aggregati in associazioni, per l'utilizzo prioritario, e fino ad esaurimento di disponibilità, di prodotti a "km 0" che soddisfino i requisiti dettati dal capitolato nell'ottica della maggiore sostenibilità ambientale oltre che della valorizzazione dei prodotti del proprio territorio.*

#### **PARTE QUINTA**

*Progetto per il recupero di prodotti non somministrati al fine della loro destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in coordinamento con l'ufficio dei Servizi Sociali del Comune di Lavello. Si prevede la possibilità di assegnare punti all'offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la legge Gadda 19 agosto 2016, n. 166.*

*Progetti di Educazione alimentare. Relazione contenente proposte di attività, iniziative ed eventi finalizzati alla promozione della cultura alimentare, con descrizione articolata in tipologia, durata, target, obiettivi perseguiti, ed ogni informazione utile alla valutazione.*

#### **PARTE SESTA**

*Struttura logistica dell'impresa in grado di garantire in caso di emergenza un centro cottura sussidiario situato in ambito provinciale, indicando un punto di cottura citato dal presente capitolato preso in considerazione e la distanza (dimostrato con google maps) in grado di assicurare la distribuzione dei pasti nel pieno rispetto della sicurezza alimentare. Descrivere la procedura di gestione degli imprevisti, delle emergenze, modifiche del servizio in particolare riferimento alla tipologia dei pasti trasportati (mono o multiporzione, piatti, bicchieri, posate e mezzo di trasporto,*

*registrazione delle temperature) e gestione delle diete speciali.*

L'offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime stabilite nel progetto, pena l'esclusione dalla procedura di gara, nel rispetto del principio di equivalenza. Nessun elemento riconducibile all'offerta economica dovrà essere contenuto nella documentazione tecnica.

## **7. OFFERTA ECONOMICA**

L'offerta economica deve essere determinata sul costo del singolo pasto.

## **8. SOPRALLUOGO**

Al fine di garantire la conoscenza dei locali e di fare le eventuali e opportune valutazioni, propedeutiche alla formulazione dell'offerta, si stabilisce **l'obbligo di sopralluogo**, previo appuntamento telefonico, da effettuarsi entro 10 giorni prima della scadenza prevista dal bando per la presentazione delle domande di partecipazione, al termine del quale verrà rilasciata idonea attestazione.

Referenti per il rilascio dell'attestazione di presa visione: dott.ssa Giuseppina DI Vittorio e dott.ssa Elena Pisicchio.

Per appuntamenti: tel 0972/090953 – 0972/090942 -0972/090940.

email:

[servizisociali@comune.lavello.pz.it](mailto:servizisociali@comune.lavello.pz.it)

[scuola@comune.lavello.pz.it](mailto:scuola@comune.lavello.pz.it)

Telefonare dalle ore 12:00 alle ore 13:00.