

ALLEGATO 1 – SPECIFICHE TECNICHE DA INSERIRE NEL DISCIPLINARE DI GARA

PARTE 1 - REQUISITI

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 articolo. L'Ente concedente verifica il possesso dei requisiti di ordine generale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (di seguito: 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.

Gli operatori economici devono possedere, pena l'esclusione dalla gara, l'iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. WHITE LIST) istituito presso la Prefettura della Provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco (cfr. Circolare Ministero dell'Interno prot. 25954 del 23 marzo 2016 e DPCM 18 aprile 2013 come aggiornato dal DPCM 24 novembre 2016). Laddove l'aggiudicatario sia in possesso della sola domanda di iscrizione all'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. white list) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede, l'Ente concedente consulta la Banca dati nazionale unica della documentazione antimafia immettendo i dati relativi all'aggiudicatario (ai sensi dell'art. 1, comma 52 della L. 190/2012 e dell'art. 92, commi 2 e 3 del d.lgs.159/2011). Trascorsi i termini previsti dall'art. 92, commi 2 e 3 d.lgs. 159/2011 dalla consultazione della Banca dati, l'Ente concedente procede alla stipula del contratto anche in assenza di dell'informativa antimafia, salvo il successivo recesso dal contratto laddove siano successivamente accertati elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 92, comma 4 del d.lgs. 159/2011.

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 all'Ente concedente.

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 all'Ente concedente.

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, l'Ente concedente ne comunica le ragioni all'operatore economico.

Non può avvalersi del *self-cleaning* l'operatore economico escluso con sentenza definitiva dalla 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.

- Il mancato possesso del requisito di **iscrizione nelle white list** per gli operatori economici che svolgono una delle prestazioni elencate nel comma 53 dell'art. 1 della L. n. 190/2012, rientra tra le **cause di esclusione obbligatorie di carattere automatico** di cui all'art. 94, comma 2 del D. Lgs. n. 36/2023.

Tale requisito va posseduto dagli operatori economici anche se non espressamente previsto nella legge di gara, per il principio dell'**eterointegrazione**, e si applica, in caso di subconcessione, al subconcedente.

Ai sensi dell'art. 96, comma 14, del Codice, l'Operatore Economico ha l'obbligo di comunicare all'Ente concedente la sussistenza dei fatti e provvedimenti che possono costituire causa d'esclusione ai sensi degli artt. 94 e 95, qualora gli stessi NON dovessero risultare menzionati nel proprio Fascicolo Virtuale. L'omissione di tale comunicazione o la non veridicità della medesima, pur non costituendo di per sé causa di esclusione, può rilevare ai sensi del comma 4 dell'articolo 98 del Codice (illecito professionale grave).

REQUISITI DI ORDINE SPECIALE E MEZZI DI PROVA

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

L'Ente concedente 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 dell'Ente concedente non possano essere acquisiti d'ufficio da quest'ultima.

REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE

1. 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 dall'Ente concedente tramite il FVOE. Gli operatori stabiliti in altri Stati membri caricano nel fascicolo virtuale i dati e le informazioni utili alla comprova del requisito, se disponibili.

Nel caso di:

- Raggruppamenti temporanei di concorrenti [art. 65, comma 2, lettera e), del D.lgs.30/2023];
- Consorzi ordinari di concorrenti [art. 65, comma 2, lettera f), del D.lgs.30/2023];
- Gruppo europeo di interesse economico o GEIE [art. 65, comma 2, lettera h), del D.lgs. 30/2023];

il requisito deve essere posseduto, a pena di esclusione, da ciascuna impresa componente del raggruppamento, del consorzio o GEIE, nonché dal GEIE medesimo.

Nel caso di:

- Aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete [art. 45, comma 2, lettera g), del D.lgs. 30/2023];
- il requisito deve essere posseduto dalle imprese aderenti al contratto di rete indicate come esecutrici e dall'organo comune nel caso in cui questa abbia soggettività giuridica.

Nel caso di:

- Consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro e consorzi tra imprese artigiane [art. 65, comma 2, lettera b), del D.lgs.30/2023];
- Consorzi stabili [art. 65, comma 2, lettera d), del D.lgs.36/2016];

il requisito deve essere posseduto, a pena di esclusione, dal consorzio e dal/i consorziato/i incaricato/i dell'esecuzione dei servizi.

2. Iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. white list) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure domanda di iscrizione al predetto elenco presente prima della data di scadenza della presente procedura.

REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

Ai sensi dell'art. 100, comma 11 del codice, per la partecipazione alla gara è richiesto:

- Fatturato globale maturato nei migliori tre anni degli ultimi cinque anni precedenti a quello di indizione della procedura almeno pari **€ 1.944.000,00** IVA esclusa (pari all'importo a base di gara esclusa proroga di sei mesi) Tale requisito è previsto, nel rispetto dell'art. 100, comma 11 del D. Lgs. n. 36/2023 perché:
- è proporzionato al valore della concessione oggetto della presente procedura di affidamento;
- consente in via propedeutica un apprezzamento di affidabilità del concorrente data la rilevanza e la significatività del servizio da prestare e l'utenza alla quale il servizio è rivolto.

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 l'importo del fatturato dichiarato in sede di partecipazione. Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di un anno, il requisito di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

Il concorrente deve aver eseguito nel decennio antecedente la data di indizione della procedura di gara di almeno n. 2 servizi analoghi a quello oggetto della concessione (servizio di refezione scolastica), a regola d'arte e con buon esito.

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.

Nel caso di:

- Raggruppamenti temporanei di concorrenti [art. 65, comma 2, lettera e), del D.lgs.36/2023];
- Consorzi ordinari di concorrenti [art. 65, comma 2, lettera f), del D.lgs.36/2023];
- Gruppo europeo di interesse economico o GEIE [art. 65, comma 2, lettera h), del D.lgs. 36/2023];
- Aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete [art. 65, comma 2, lettera g), del D.lgs.

36/2023];

il requisito deve essere posseduto, a pena di esclusione, dal raggruppamento, consorzio, del GEIE nel suo complesso.

Nel caso di:

- Consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro e consorzi tra imprese artigiane [art. 65, comma 2, lettera b), del D.lgs.36/2023];
 - Consorzi stabili [art. 65, comma 2, lettera d), del D.lgs.36/2023];
- il requisito deve essere posseduto, secondo le disposizioni di cui all'art. 67 del D. Lgs n. 36 del 2023.

ULTERIORI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E/O CONDIZIONI DI ESECUZIONE

Al fine di garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, in conformità all'art. 57 e all'art.102 del D. Lgs. n. 36/2023, si richiede agli operatori economici partecipanti alla procedura di assumere i seguenti impegni:

- a) garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato;
- b) garantire l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore, tenendo conto, in relazione all'oggetto della concessione e alle prestazioni da eseguire, anche in maniera prevalente, di quelli stipulati dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e di quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto della concessione svolta dall'impresa anche in maniera prevalente, nonché garantire le stesse tutele economiche e normative per i lavoratori in subconcessione rispetto ai dipendenti del concessionario e contro il lavoro irregolare;
- c) garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate.

L'operatore economico indica nell'offerta tecnica le modalità con le quali intende adempiere quegli impegni. L'Ente concedente verificherà l'attendibilità degli impegni assunti con qualsiasi adeguato mezzo, anche con le modalità di cui all'articolo 110, solo nei confronti dell'offerta dell'aggiudicatario.

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del vigente "Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo" oppure di un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subconcessione.

Ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario della concessione è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente compatibilmente con la propria organizzazione aziendale e l'offerta presentata, garantendo le stesse tutele del suindicato CCNL.

PARTE 2 - REGOLE DI GARA

1) Valore della concessione

Il valore stimato presunto della concessione è stato calcolato, ai sensi dell'art. 179 del D. Lgs. n. 36/2023, quale importo presunto ottenuto moltiplicando il prezzo unitario a **pasto** euro 5,40 (IVA esclusa, inclusi oneri di sicurezza non soggetti a ribasso), per le quantità presunte di pasti prodotti;

- per ciascun anno **euro 324.000** , inclusi oneri di sicurezza non soggetti a ribasso , oltre IVA(4%), commisurato a 60.000 pasti annui;
- nel triennio **euro 972.000**, inclusi oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, oltre IVA(4%), commisurato a 180.000 pasti;
- in caso di proroga contrattuale per un ulteriore triennio **euro 1.944.000,00** inclusi oneri di sicurezza non soggetti a ribasso , oltre IVA (4%), commisurato a 360.000 pasti.

Il prezzo unitario posto a base di gara è di **euro 5,39 (cinque euro e trentanove)**, a pasto consumato giornalmente, al netto dei costi della sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso pari ad € 0,01 oltre IVA.

La presente procedura ha ad oggetto l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica, con

trasferimento in capo al concessionario del rischio operativo connesso alla gestione del servizio, comprensivo del rischio dal lato della domanda, correlato al numero effettivo di pasti erogati e alla concreta fruizione del servizio da parte dell'utenza, nonché del rischio gestionale connesso all'organizzazione del servizio, agli incassi, ai costi di produzione, alle derrate, al personale, alle attrezzature e agli ulteriori oneri di gestione.

2) Oneri di sicurezza

Gli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso sono stimati in euro 3.600,00 (triennio e proroga contrattuale).

3) Costo del personale

L'importo a base di gara comprende i costi della manodopera che l'Ente concedente ha stimato sulla base del personale attualmente impiegato, come dettagliato nella "Relazione tecnica illustrativa", e che sono pari a circa il 48,14% dell'importo totale a base di gara. Il costo stimato del personale è il seguente:

Costo del personale	A)	1 anno	€ 155.979,20
	B)	3 anni	€ 467.937,60
	C)	opzione proroga contrattuale 6 anni	€ 935.875,20
			€ 935.875,20

CCNL APPLICABILE

Il contratto collettivo applicato per il servizio di ristorazione è "Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo".
 Il calcolo del costo del personale è stato effettuato sulla base di tale contratto.

Ai sensi dell'art. 41, co. 14, del Codice i costi della manodopera indicati dalla Stazione Appaltante non sono ribassabili. Resta la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale.

CAM (CRITERI AMBIENTALI MINIMI)

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente capitolato 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 previsti dal **Piano d'Azione Nazionale (PAN) per la sostenibilità ambientale** adottato con il Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica del **3 agosto 2023**", nonché ai Criteri Minimi Ambientali di cui al DM n. 65 del 10 Marzo 2020.
 Le specifiche tecniche e le clausole contrattuali contenute nei Criteri Ambientali Minimi applicabili al servizio di ristorazione collettiva, di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, allegate alla presente documentazione di gara, costituiscono parte integrante e sostanziale del Capitolato speciale e sono vincolanti per l'operatore economico ai fini della formulazione dell'offerta e dell'esecuzione del servizio, ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs. 36/2023.
 I CAM applicabili ai servizi di ristorazione collettiva sono quelli indicati al seguente link: <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2020/04/04/20A01904/sg>

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'affidamento sarà effettuato mediante una procedura aperta ai sensi dell'art. 176 e ss del D. Lgs. n. 36/2023, da aggiudicarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa 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 secondo la seguente ripartizione dei punteggi:

n.		Punteggio massimo
1	Offerta tecnica	0 - > 90
2	Offerta economica	0 - > 10
	TOTALE	100

OFFERTA TECNICA

L'operatore economico inserisce la documentazione relativa all'offerta tecnica nella Piattaforma secondo le modalità riportate nelle norme tecniche di utilizzo presenti al link [\[link\]](#), a pena di inammissibilità dell'offerta.

L'offerta tecnica deve rispettare, pena l'esclusione dalla procedura di gara, le caratteristiche minime stabilite nei documenti di gara, nel rispetto del principio di equivalenza.

L'offerta, firmata digitalmente, deve contenere, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

a) **Relazione tecnica** (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 presente Capitolato e nell'elaborato ad esso allegato, relativo alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari, nonché con specifico riferimento ai criteri di valutazione.

b) **Ai sensi dell'art. 102, comma 2 del d.lgs n. 36/2023, l'operatore dovrà allegare:**

- **Relazione**, non contenente elementi di natura economica, indicante le modalità utilizzate al fine di garantire le **pari opportunità** generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate. La relazione dovrà contenere almeno le misure volte a garantire pari opportunità generazionali e di genere; le misure volte a favorire l'inclusione lavorativa di persone con disabilità o svantaggiate, compatibilmente con le mansioni da svolgere, con i requisiti professionali e igienico-sanitari richiesti e con l'organizzazione del servizio; le eventuali misure di conciliazione dei tempi di vita e di lavoro del personale impiegato; le modalità di monitoraggio interno degli impegni assunti.

- **Progetto di assorbimento** atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale sulla stabilità occupazionale;

c) **(Eventuale)** in caso di indicazione di un CCNL diverso da quello indicato dalla Stazione appaltante, dichiarazione di equivalenza delle tutele e l'eventuale documentazione probatoria sulla equivalenza del proprio CCNL nella sezione della piattaforma relativa all'offerta tecnica.

d) **(eventuale)** Contratto di avvalimento, in caso di avvalimento premiale;

e) **(eventuale)** L'operatore economico allega una dichiarazione firmata contenente i dettagli dell'offerta coperti da riservatezza, argomentando in modo congruo le ragioni per le quali eventuali parti dell'offerta sono da segretare. Il concorrente a tal fine allega anche una copia firmata della relazione tecnica adeguatamente oscurata nelle parti ritenute costituenti segreti tecnici e commerciali. Resta ferma, la facoltà dell'Ente concedente di valutare la fondatezza delle motivazioni addotte e di chiedere al concorrente di dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali.

N.B. Qualora nella documentazione predetta vi fossero indicazioni atte a consentire, seppur indirettamente, l'individuazione di elementi di carattere economico, che devono essere oggetto solo ed esclusivamente della documentazione di cui all'Offerta Economica, il concorrente sarà immediatamente escluso dalla gara.

I criteri premianti collegati ai CAM saranno valutati esclusivamente per elementi ulteriori, migliorativi, concreti, documentati e verificabili rispetto ai requisiti minimi previsti dal Capitolato, dai CAM applicabili e dalla normativa vigente.

Tutti i servizi/prodotti devono rispettare le caratteristiche minime stabilite dal presente capitolato, pena l'esclusione dalla procedura di gara.

Tutti i servizi/prodotti devono rispettare le caratteristiche minime stabilite dal presente capitolato, pena l'esclusione dalla procedura di gara.

Art. 5 - **Modalità di attribuzione dei punteggi per l'offerta tecnica**

		D
A	PARTE PRIMA	Max: 31 punti
	<i>Modello organizzativo di gestione</i>	
A1	Piano operativo di gestione del servizio. Saranno valutati: organizzazione giornaliera del servizio; tempi e modalità di approvvigionamento; ricevimento e controllo delle derrate; conservazione e tracciabilità; trasformazione, manipolazione, confezionamento, trasporto e somministrazione; descrizione dei flussi operativi e layout funzionale;; misure per garantire continuità, puntualità e sicurezza del servizio. Saranno premiate le soluzioni concrete, verificabili e coerenti con i plessi serviti.	Max: 12 punti
A2	Organizzazione e gestione diete speciali: descrizione delle fasi di preparazione e gestione delle diete speciali, nell'intero processo produttivo, compresa la somministrazione con riferimento anche alle cautele adottate ed alle modalità di verifica atte ad evitare errori. Saranno valutate le modalità organizzative inerenti l'intero ciclo produttivo delle diete speciali (diete legate a patologie o intolleranze, diete legate a particolari convinzioni etiche, religiose o culturali e diete leggere o "in bianco"), dal ricevimento della richiesta e della relativa documentazione, alla preparazione ed alla somministrazione della dieta, con particolare riferimento agli accorgimenti ed alle cautele adottate per evitare errori, per garantire la sicurezza e l'appetibilità di tali preparazioni	Max: 5 punti
A3	CAM: Modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei propri fornitori. In particolare, saranno valutati: criteri di scelta dei fornitori; documentazione richiesta; controlli su origine, qualità e conformità dei prodotti; frequenza delle verifiche; tracciabilità delle forniture; gestione delle non conformità; eventuali accordi con produttori locali	Max: 5 punti
A4	CAM: Misure adottate per ridurre l'impatto ambientale nello svolgimento del servizio. In particolare, saranno valutate soluzioni relative a: riduzione degli imballaggi; utilizzo di materiali riutilizzabili, riciclabili o compostabili ove consentito; razionalizzazione dei trasporti; uso di detergenti a ridotto impatto ambientale; corretta gestione dei rifiuti. Le misure dovranno essere concrete, attuabili e coerenti con i CAM applicabili.	Max: 3 punti
A5	Procedure di pulizia e sanificazione dei centri di cottura, refettori, automezzi, attrezzature e 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 e dei luoghi. Il suddetto piano degli interventi di pulizia, sanificazione e disinfestazione dovrà dettagliare le misure e il calendario degli interventi che il concorrente intende adottare per garantire il rispetto di quanto richiesto dal Capitolato speciale e alla lettera C dell'Allegato 1 al D.M. n. 65/2020, ed eventuali attività e misure ulteriori. La commissione valuterà positivamente nell'attribuzione del punteggio l'effettuazione di interventi di pulizia, sanificazione e disinfestazione con metodologie innovative e/o sostenibili dal punto di vista dell'impatto ambientale (come ad esempio, uso di prodotti a ridotto impatto ambientale, sistemi di dosaggio controllato, procedure documentate di riduzione dei consumi idrici ed energetici, attrezzature o tecniche che riducano l'impiego di sostanze chimiche, nel rispetto della normativa igienico-sanitaria).	Max: 3 punti
A6	Piano delle analisi di controllo qualitativo, batteriologico, microbiologico, chimico e fisico delle derrate crude e cotte e dell'acqua. Saranno valutati: modalità e tipologia dei controlli; frequenza dei campionamenti;; e azioni correttive in caso di esito non conforme; sistema di archiviazione e trasmissione dei risultati all'ente concedente.	Max: 3 punti
B	PARTE SECONDA	Max: 15 punti
	<i>Relazione riguardante l'organizzazione del complesso di risorse umane e gestione emergenze</i>	
B1	Squadra di lavoro proposta per lo svolgimento del servizio di refezione, con riferimento al numero di unità, all'orario di servizio, alle mansioni e alle qualifiche professionali degli operatori addetti utilizzati. Organigramma completo con monte ore e inquadramento del personale e turni di lavoro. In riferimento alle modalità organizzative di sostituzione del personale assente, la commissione, fermo restando quanto previsto nel Capitolato speciale, valuterà nell'attribuzione del punteggio in modo particolare i tempi di sostituzione, le qualifiche e le capacità professionali del personale eventualmente individuato per le sostituzioni e il numero di addetti a disposizione per le sostituzioni temporanee.	Max: 7 punti

B2	Programma di formazione che la ditta si impegna ad applicare al proprio personale, con particolare riferimento al processo di conservazione, trasformazione, manipolazione e somministrazione delle diete speciali (intolleranze e/o allergie alimentari). Sarà valutato il Piano degli interventi di formazione e di aggiornamento professionale del personale impiegato nel servizio, ulteriori rispetto a quelli obbligatori per legge, (da indicare) in adempimento di quanto richiesto dagli artt. del Capitolato speciale e della Lettera C dell'Allegato 1 al D.M. n. 65/2020. In tale Piano, d'estensione temporale pari alla durata della concessione, dovranno essere dettagliati gli argomenti trattati nei corsi di formazione previsti ed il monte ore complessivo degli interventi formativi previsti per ciascuna qualifica professionale.	Max: 5 punti
B3	Gestione delle emergenze: descrivere l'organizzazione che si assume per prevenire e gestire le emergenze anche in caso di preparazione, distribuzione e somministrazione del pasto al banco e/o di doppi turni compreso lavaggio attrezzature e igienizzazione dei locali. In particolar modo sarà valutata l'organizzazione per il superamento delle criticità derivanti da causa strutturali o impiantistiche o da variazioni non programmate del funzionamento scolastico	Max: 3 punti
C	PARTE TERZA	Max: 20 punti
	<u>Integrazione attrezzature rispetto a quelle esistenti e fornite dal Comune</u>	
C1	Elettrodomestici (frigoriferi, forni, congelatori, abbattitori etc.) Saranno valutate esclusivamente le dotazioni strumentali nuove, ulteriori o sostitutive, strettamente e maggiormente funzionali al miglioramento dell'esecuzione del servizio di ristorazione scolastica a servizio del Centro Cottura e delle cucine, ulteriori rispetto a quelli attualmente utilizzati presso tali locali oppure in loro sostituzione, con particolare riferimento all'efficienza organizzativa, alla sicurezza alimentare e alle modalità di manutenzione e assistenza durante l'esecuzione del contratto. Si precisa che le attrezzature e i macchinari proposti dovranno essere nuovi e dovranno rispettare le norme normativa europea e nazionale applicabile in materia di sicurezza, igiene e idoneità al contatto alimentare e possedere le caratteristiche prescritte alla Lettera C, sub-lettera a), punto 9 dell'Allegato 1 al D.M. n. 65/2020. Ai fini dell'attribuzione del punteggio, nella relazione tecnica dovranno essere elencate e descritte le nuove dotazioni offerte, con indicazione della loro destinazione presso i centri di cottura e delle cucine e ad essa dovranno essere allegate le relative schede tecniche.	Max: 10 punti
C2	Attrezzature leggere (recipienti, contenitori per il trasporto, posate, bicchieri, piatti,caraffe, piatti etc.) Saranno valutate esclusivamente le dotazioni strumentali nuove, ulteriori o sostitutive, strettamente e maggiormente funzionali al miglioramento dell'esecuzione del servizio di ristorazione scolastica a servizio del Centro Cottura, cucine, refettori, ulteriori rispetto a quelli attualmente utilizzati presso tali locali oppure in loro sostituzione, e alle modalità di manutenzione e assistenza durante l'esecuzione del contratto. Ai fini dell'attribuzione del punteggio, nella relazione tecnica dovranno essere elencate e descritte le nuove dotazioni offerte, con indicazione della loro destinazione presso i centri di cottura e delle cucine , Refettori,	Max: 10 punti
D	PARTE QUARTA	Max: 16 punti
	<u>CAM: Progetto per il recupero di prodotti non somministrati e sistema di monitoraggio</u>	
D1	Progetto di recupero degli sprechi alimentari: Sarà valutato il progetto di recupero del cibo non servito 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, nel rispetto della normativa vigente, della sicurezza alimentare e della tracciabilità. La Commissione valuterà la concretezza e l'attuabilità del progetto, anche sulla base di accordi, protocolli, lettere di intenti o dichiarazioni di disponibilità già acquisiti, ovvero dell'impegno documentato a concludere tali accordi entro l'avvio del servizio con soggetti del Terzo Settore o altri enti idonei operanti nel territorio di riferimento.	Max: 8 punti
D2	Sistema di monitoraggio degli standard qualitativi e quantitativi del servizio, programma e modalità di svolgimento delle indagini di "customer satisfaction" e delle verifiche di gradimento del cibo, articolazione degli indicatori proposti, loro funzionalità per monitorare la qualità del servizio e per la predisposizione dei piani di miglioramento. Rilevazione della soddisfazione dell'utenza: Saranno valutate le iniziative di rilevazione della soddisfazione dell'utenza del servizio che il concorrente si impegni a svolgere in aggiunta rispetto a quelle descritte dal Capitolato speciale e concernenti la distribuzione di questionari per la rilevazione delle eccedenze alimentari e dei disservizi da far compilare due volte l'anno. Sarà valutata la frequenza delle rilevazioni aggiuntive, i destinatari coinvolti: alunni, famiglie, docenti, personale scolastico, , gli strumenti utilizzati, la modalità di analisi dei dati, i tempi di restituzione dei risultati alla stazione appaltante, le azioni correttive conseguenti.	Max: 8 punti
E	PARTE QUINTA	Max: 8 punti

	Proposte migliorative	
E1	Possesso della certificazione UNI/PDR 125:2022 – parità di genere, in corso di validità alla data di presentazione dell’offerta e rilasciata da organismo accreditato per la specifica certificazione.	Max: 2 punti
E2	Progetto di iniziative e attività di educazione alimentare Seminari, Incontri, Convegni et simili,a da realizzare nelle scuole che possano contribuire a promuovere le regole di “buona educazione alimentare” mediante un approccio sistemico, attento anche agli aspetti emotivi, culturali, economici che gravitano intorno al cibo e al sistema agroalimentare. Le iniziative proposte, da realizzare con oneri interamente a carico dell’aggiudicatario, dovranno prevedere la partecipazione di soggetti qualificati (Tecnologi alimentari, medici, personale ASL, nutrizionisti ecc.) e con l’indicazione sulle modalità di coinvolgimento ed il coinvolgimento delle famiglie e delle scuole. Non saranno valutate iniziative generiche, prive di contenuti specifici, non collegate al servizio di ristorazione scolastica o non adeguatamente documentate nella relazione tecnica.	Max: 6 punti

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
Nulla	0,00

OFFERTA ECONOMICA

Nell’offerta economica, redatta preferibilmente secondo il modello allegato, ai sensi dell’art. 108, co. 9, del Codice, devono essere indicati, a pena di esclusione:

- a) il ribasso percentuale (indicato in cifre e in lettere) sul prezzo a base d’asta pari ad € 5,39 (importo, comprensivo dei costi della manodopera), al netto dei costi della sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso pari ad € 0,01 e al netto dell’IVA (4%);
- b) i costi della manodopera;
- c) gli oneri aziendali per l’adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.
- c) piano economico finanziario, redatto e sottoscritto da un professionista abilitato per l’intera durata dell’affidamento, comprensiva dell’eventuale opzione di proroga, idoneo a rappresentare l’equilibrio economico-finanziario della gestione. Ai sensi dell’art. 185 “Prima di assegnare il punteggio all’offerta economica la commissione aggiudicatrice verifica l’adeguatezza e la sostenibilità del piano economico-finanziari”.

Ai sensi dell'art. 41, co. 14, del Codice i costi della manodopera indicati dall'Ente concedente non sono ribassabili. Resta la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale.

In caso di discordanza prevale il ribasso offerto indicato in lettere e non sarà ammessa alcuna rettifica ai valori offerti non essendo considerato errore materiale.

La percentuale di ribasso potrà riportare fino ad un massimo di tre cifre decimali. In caso di offerte con quattro o più decimali, il ribasso offerto sarà preso in considerazione fino alla terza cifra decimale qualunque sia il valore della quarta. Nel caso di ribasso con meno di tre cifre decimali, le cifre mancanti saranno considerate pari a zero;

Sono inammissibili le offerte economiche che superino l'importo a base d'asta.

Il Punteggio dell'offerta economica sarà calcolato attribuendo il massimo punteggio pari a 10 all'operatore economico che avrà proposto il massimo ribasso percentuale, mentre per le restanti offerte verrà applicata la formula dell'interpolazione lineare:

$$P = (R_x / R_{max}) \times 10$$

dove

R_x = valore del ribasso offerto dal concorrente i-simo

R_{max} = valore del ribasso dell'offerta più conveniente.

Per tutti i punteggi si considera l'arrotondamento al secondo decimale. Infine, per ciascun concorrente si sommano i punteggi definitivi assegnati per l'offerta tecnica e quelli assegnati per l'offerta economica e si determina così la graduatoria finale.

Ai sensi dell'art. 110, comma 1 del Codice, le stazioni appaltanti valutano la congruità, la serietà, la sostenibilità e la realizzabilità della migliore offerta, che in base a elementi specifici (ribasso presentato, costi di sicurezza aziendale, costo della manodopera), appaia anormalmente bassa.

In presenza di un'offerta che appaia anormalmente bassa le stazioni appaltanti richiedono per iscritto all'operatore economico le spiegazioni sul prezzo o sui costi proposti, assegnando a tal fine un termine non superiore a quindici giorni.

Resta ferma la possibilità per l'O.E. di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale.

Ai sensi dell'art. 108, comma 10 del D. Lgs. n. 36/2023, l'Amministrazione di riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulterà l'offerta congrua e/o conveniente e/o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

DIVIETO DI SUBCONCESSIONE E DI CESSIONE DEL CONTRATTO

Non è ammessa la subconcessione ai sensi dell'art. 119 del D. Lgs. n. 36/2023, stanti le specifiche caratteristiche e la delicatezza dei servizi oggetto di concessione, l'età degli utenti finali e le implicazioni per la salute degli stessi.

Fatto salvo quanto previsto dall'articolo 120, comma 1, lettera d), la cessione del contratto è nulla.

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**, al termine del quale verrà rilasciata idonea attestazione.

Referente per il rilascio dell'attestazione di presa visione: dott.ssa Pina Iannielli.

Per appuntamenti: tel 0971/701811 – 0971/701815 – 0971/701826 email: pinaiannielli@virgilio.it

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

IMPUTAZIONE CONTABILE DELL'IMPORTO DI PROGETTO

La presente procedura ha ad oggetto l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica, con trasferimento in capo al concessionario del rischio operativo connesso alla gestione del servizio, comprensivo del rischio dal lato della domanda, correlato al numero effettivo di pasti erogati e alla

concreta fruizione del servizio da parte dell'utenza, nonché del rischio gestionale connesso all'organizzazione del servizio, agli incassi, ai costi di produzione, alle derrate, al personale, alle attrezzature e agli ulteriori oneri di gestione.

Con riferimento all'imputazione contabile dell'importo totale di progetto, si precisa che trattasi di concessione, e pertanto l'operatore economico introiterà il costo del pasto determinato dalla percentuale di ribasso in sede di gara (in base alle tariffe applicate dal Comune), direttamente dagli utenti del servizio. Il Comune contribuisce con la differenza al costo del servizio determinato in sede di gara (definito come prodotto del prezzo unitario del pasto) e la quota versata, in base alle fasce ISEE, direttamente dalle famiglie utenti alla ditta aggiudicataria che trova copertura sul Bilancio 2026/2028.