



## Comune di Fontevivo

Piazza Repubblica, 1 - 43010 Fontevivo (PR)  
Tel. 0521/611911 - Fax 0521/610331 - C.F. 00429190341

### Settore Servizi alla Persona

Tel. 0521/611921  
e-mail d.calzi@comune.fontevivo.pr.it

#### **RELAZIONE ILLUSTRATIVA DEL PROGETTO DI SERVIZIO RELATIVO ALL'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, ALL'INTERNO DEL NIDO D'INFANZIA COMUNALE, DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE E DELLE SCUOLE PRIMARIE DI FONTEVIVO.**

### **1. QUADRO ESIGENZIALE – CARATTERISTICHE E FINALITA' DEL SERVIZIO**

Il Servizio di Ristorazione Scolastica è un servizio pubblico a domanda individuale, garantito dall'Amministrazione Comunale secondo quanto previsto dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di diritto allo studio.

Come confermato dalle Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutarie e sostenibili nelle scuole, approvate dalla Regione Emilia-Romagna con deliberazione della G.R. n. 1452/2023, *“La ristorazione scolastica rappresenta uno strumento prioritario per promuovere salute, educare a corretti stili alimentari e contribuire a ridurre le iniquità sociali, consentendo a tutti i ragazzi e le ragazze di migliorare lo stile alimentare”*.

Il Comune di Fontevivo assicura la ristorazione scolastica in favore dei minori frequentanti il servizio educativo di nido d'infanzia comunale, la Scuola dell'Infanzia statale ed i due plessi di Scuola Primaria statale insistenti nel Capoluogo e nella frazione di Ponte Taro.

Il servizio oggetto di appalto riveste particolare interesse e valore sia per l'Amministrazione comunale, sia per gli utenti (e le loro famiglie) e comprende una serie di interventi atti a perseguire le seguenti finalità:

- garantire qualità e sicurezza dalla fase di approvvigionamento delle derrate alimentari, alla fase di somministrazione del pasto nonché a quella di allestimento e pulizia dei locali;
- promuovere l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, di produzione biologica, a filiera corta, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP);
- promuovere corrette e sane abitudini alimentari attraverso il miglioramento dei pasti a scuola e il coinvolgimento delle famiglie;
- valorizzare il momento del consumo del pasto a scuola come esperienza di crescita educativa e di socializzazione;
- ridurre gli impatti ambientali derivanti dall'esecuzione dell'appalto, mediante l'inserimento di specifiche tecniche e di clausole contrattuali stabilite nei “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”, approvati con Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 in G.U. n. 90 del 04/04/2020, conformemente a quanto previsto dalle norme del nuovo Codice dei Contratti (artt. 57 e 130 del D. Lgs. n. 36/2023);

- qualificare il servizio di refezione scolastica quale mensa biologica in conformità ai requisiti previsti dal Decreto ministeriale 18 dicembre 2017;
- prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti, secondo quanto previsto dal Ministero della Salute nelle Linee di indirizzo, attraverso le seguenti azioni:
  - a) favorire il consumo di frutta al fine di garantire una maggiore appetenza all'ora di pranzo ed equilibrare dal punto di vista nutrizionale gli introiti dello spuntino;
  - b) avvicinare il punto/centro cottura e quello di somministrazione dei pasti per migliorare il gradimento delle stesse da parte del fruitore finale;
  - c) garantire un puntuale monitoraggio ed analisi delle eccedenze alimentari.

Attualmente il servizio viene gestito in appalto da un operatore selezionato sul mercato mediante gara ad evidenza pubblica, ai sensi della previgente normativa in tema di appalti pubblici di cui al D. Lgs. 50/2016, ora integralmente sostituito dal D. Lgs 36/2023.

Il gestore del servizio uscente è la ditta Camst Cooperativa Albergo Mensa Spettacolo e Turismo Societa' Cooperativa a Responsabilita' Limitata con sede legale in Castenaso (BO), Via Bruno Tosarelli, 318.

Il contratto d'appalto attualmente in corso con il gestore uscente di durata triennale, prorogato per un ulteriore anno scolastico, giungerà a scadenza in data 31.08.2024.

Si rende quindi necessario avviare una nuova procedura d'appalto per l'affidamento del servizio.

Le strutture dedicate alla ristorazione scolastica, di cui il Comune di Fontevivo è proprietario sono le seguenti:

n. 1 cucina comunale, collocata all'interno dell'edificio che ospita la Scuola dell'Infanzia Statale, completamente attrezzata, nella quale vengono preparati i pasti e le merende per i bambini frequentanti la Scuola anzidetta ed il Servizio di nido d'infanzia comunale posto nell'edificio contiguo, nonché i pasti per gli adulti aventi diritto (personale scolastico e personale educativo);

n. 2 terminali di distribuzione, con annesse sale refettorio, collocati rispettivamente a servizio della Scuola Statale Primaria di Fontevivo e della Scuola Statale Primaria di Ponte Taro, ove attualmente vengono consegnati i pasti precedentemente preparati presso il centro cottura dell'Azienda appaltatrice (con la sola eccezione della pasta e/o del riso quando previsti dal menù, per i quali è prevista cottura in loco). I locali attualmente adibiti a terminale di distribuzione della Scuola Statale Primaria di Ponte Taro risultano inoltre strutturalmente idonei anche per l'impiego ad uso di cucina comunale interna.

Oggetto dell'appalto è la gestione del servizio giornaliero di ristorazione rivolto all'utenza (bambini, i loro educatori, insegnanti e personale ausiliario):

- del Nido d'Infanzia Comunale "Cucciolo" sito in Via Sette Fratelli Cervi, 24 Fontevivo;
- della Scuola dell'Infanzia Statale "Partigiani di Fontevivo", sita in Strada Prov.le per Busseto n. 82 – Fontevivo;
- della Scuola Primaria "A. Ceresini" sita in Via Costituente, 36 Fontevivo;
- della Scuola Primaria "G. Gazzola" sita in Via Don Minzoni, 8/A Ponte Taro.

Per il dettaglio del contenuto delle prestazioni e delle condizioni contrattuali di esecuzione del servizio, si rimanda al Capitolato speciale descrittivo e prestazionale, con i relativi allegati che costituiscono,

unitamente alla presente Relazione e al Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (D.U.V.R.I.), il progetto di servizio di cui all'art. 41, comma 12 del D. Lgs. 36/2023.

Si ritiene utile precisare inoltre che tale progetto tiene conto dei seguenti indirizzi amministrativi espressi nella delibera della Giunta comunale n. 35 del 05/04/2024:

- sfruttare appieno le potenzialità della struttura adibita a mensa scolastica sita in località Ponte Taro, via don Minzoni 8/A, prevedendo nel capitolato prestazionale, quale clausola di opzione, la fornitura di macchinari ed attrezzature necessarie alla messa in esercizio di una nuova cucina comunale, in luogo dell'attuale terminale di distribuzione, in grado di produrre i pasti destinati a tutti gli alunni frequentanti le scuole primarie del territorio;
- prevedere una durata dell'appalto compatibile con l'esigenza di un pagamento rateale del prezzo complessivo di tale fornitura.

A tal fine nel Capitolato speciale è stata inserita una specifica previsione riguardo alla facoltà che si riserva l'Amministrazione di implementare nel corso della durata dell'appalto e previa realizzazione dei necessari adeguamenti impiantistici, una diversa articolazione del modello organizzativo del servizio, con l'attivazione di un nuovo centro comunale di produzione pasti in luogo del terminale funzionante nella frazione di Ponte Taro, via don Minzoni 8/A, comportante la fornitura di nuove macchine ed attrezzature a cura della Ditta aggiudicataria.

In linea con tale previsione la durata del presente appalto è stata prevista in sei anni scolastici decorrenti presumibilmente dal 02.09.2024 e quindi con scadenza fissata al 31/08/2030.

Il presente appalto viene aggiudicato in un lotto unico, in quanto trattasi di servizio caratterizzato da omogeneità e uniformità delle prestazioni, poiché deve essere eseguito sulla base di un modello organizzativo destinato a consolidarsi nel tempo, che si articola in una serie di attività e prestazioni tra di loro necessariamente connesse e consequenziali nel rispettivo espletamento e pertanto la prestazione deve ritenersi necessariamente unitaria sotto i diversi profili che la costituiscono, così da non rendere praticabile una qualsiasi suddivisione.

In attuazione dell'art. 57 del D. Lgs n. 36/2023 ed in considerazione della tipologia del servizio oggetto di affidamento, si adotta la clausola sociale volta ad assicurare la stabilità occupazionale del personale impiegato dall'appaltatore uscente, come di seguito individuato, con applicazione delle garanzie e tutele previste dal CCNL di riferimento (CCNL Turismo e Pubblici Esercizi), o quello diverso applicato dall'Aggiudicatario, purchè recante condizioni identiche di tutela per i dipendenti.

	tipo contratto	data assunzione	qualifica	ore settimanali	CCNL	livello
TERM.SCOL.COMUNE FONTEVIVO	Fissi	29.03.2004	ADDETTO SERVIZI MENSA	PART TIME 20 ORE	Turismo - Parte P.E.	6S
TERM.SCOL.COMUNE FONTEVIVO	Fissi	22.08.2016	ADDETTO SERVIZI MENSA	PART TIME 15 ORE	Turismo - Parte P.E.	6S
NIDO - SC.INF. di FONTEVIVO	Fissi	22.02.2014	CUOCO	PART TIME 25 ORE	Turismo - Parte P.E.	4
NIDO - SC.INF. di FONTEVIVO	Fissi	23.05.2011	ADDETTO SERVIZI MENSA	PART TIME 19,5 ORE	Turismo - Parte P.E.	6S
NIDO - SC.INF. di	Fissi	17.09.2021	ADDETTO	PART TIME	Turismo -	6

	tipo contratto	data assunzione	qualifica	ore settimanali	CCNL	livello
FONTEVIVO			SERVIZI	15 ORE	Parte P.E.	
NIDO - SC.INF. di FONTEVIVO	Fissi	14.09.2022	ADDETTO SERVIZI	PART TIME 15 ORE	Turismo - Parte P.E.	6
TERM.SCOL.PONTETARO	Fissi	05.02.2007	ADDETTO SERVIZI MENSA	PART TIME 20 ORE	Turismo - Parte P.E.	6S
TERM.SCOL.PONTETARO	Fissi	08.09.2003	ADDETTO SERVIZI	PART TIME 10 ORE	Turismo - Parte P.E.	6
TERM.SCOL.PONTETARO	CT	08.01.2024	ADDETTO SERVIZI	PART TIME 10 ORE	Turismo - Parte P.E.	6

## 2. QUADRO ECONOMICO

Il Quadro economico dell'acquisizione risulta così determinato:

A) IMPORTO DEL SERVIZIO		
	<b>Importo di esecuzione a base d'asta</b> (importo annuo di € 358.890,85 rapportato alla durata di sei anni)	<b>€ 2.153.345,10</b>
	di cui:	
	Importo costi manodopera non soggetto a ribasso	€ 905.134,80
	Importo oneri sicurezza da interferenze non soggetto a ribasso	€ 780,00
	Opzione di rinnovo	€ 717.781,70
	Opzione di proroga	€ 358.890,85
	Importo massimo del quinto d'obbligo, in caso di variazioni in aumento	€ 430.669,02
	Opzione fornitura macchine e attrezzature	€ 136.000,00
	Opzione attivazione cucina interna Ponte Taro	€ 167.762,00
	Opzione acquisizione qualifica Mensa biologica	€ 44.936,25
	<b>TOTALE A) VALORE GLOBALE STIMATO DELL'APPALTO</b>	<b>€ 4.009.384,92</b>
B) SOMME A DISPOSIZIONE DELLA STAZIONE APPALTANTE		
	Incentivi art. 45	€ 30.146,83
	Spese per commissione giudicatrice e SUA	€ 3.100,00
	Contributo ANAC	€ 660,00
	I.V.A. 4.%	€ 154.935,40
	I.V.A. 22 % ed eventuali altre imposte su altre voci	€ 29.920,00
	<b>TOTALE B) SOMME A DISPOSIZIONE</b>	<b>€ 218.762,23</b>
	<b>IMPORTO TOTALE DEL PROGETTO (A+B)</b>	<b>€ 4.228.147,15</b>

La spesa è finanziata con fondi propri di bilancio.

Il numero annuo presunto dei pasti stimato per l'affidamento in questione è pari a n. **59.915**.

Il prezzo unitario di ciascun pasto posto a base d'asta è il seguente:

<b>prezzo per ciascun pasto soggetto a ribasso</b> al netto degli oneri di sicurezza e del costo della manodopera per singolo pasto	€ 3,47
<b>Costo manodopera ed oneri per la sicurezza non</b> soggetti a ribasso	€ 2,52
<b>Importo totale al netto di IVA</b>	<b>€ 5,99</b>

L'importo di esecuzione a base d'asta è un importo stimato, in quanto l'Amministrazione comunale corrisponderà all'aggiudicatario soltanto l'importo corrispondente agli effettivi pasti fruiti, sulla base del prezzo di aggiudicazione risultante dal ribasso offerto in sede di gara.

Nell'importo posto a base d'asta sopra indicato sono ricompresi i costi della manodopera, determinati ai sensi dell'art. 41, commi 13 e 14 del D.Lgs. 36/2023, la cui incidenza è stimata in **€ 905.134,80** corrispondente al 42% di tale importo.

Il calcolo della manodopera deriva dalla moltiplicazione del costo orario delle diverse figure che si prevede debbano essere impiegate nell'esecuzione dell'appalto per il numero di ore presunto di servizio durante il periodo di durata dell'appalto, mediante utilizzo delle vigenti tabelle "Costo orario del lavoro per i dipendenti da Aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo" del CCNL Turismo e Pubblici Esercizi che viene assunto quale contratto collettivo di riferimento, ai sensi dell'art. 11, co. 2 D.Lgs. 36/2023.

In ragione delle valutazioni e disposizioni contenute nel DUVRI allegato, redatto ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i, sono stati stimati i costi per la sicurezza di cui all'art. 26 del dlgs 81/2008, come riportati nel DUVRI medesimo.

Il costo della manodopera e quello degli oneri di sicurezza sono scorporati dall'importo assoggettato al ribasso ai sensi dell'art. 41, co. 14 del D.lgs. 36/2023.

E' stato inoltre considerato il costo stimato conseguente all'attivazione delle opzioni previste nel Capitolato speciale di appalto.

### **3. PROCEDURA DI SCELTA DEL CONTRAENTE E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

Questa Amministrazione intende procedere in autonomia e quindi con un proprio autonomo bando di gara all'indizione della procedura per l'affidamento del servizio di che trattasi in quanto:

- è stata accertata l'assenza di convenzioni stipulate da CONSIP ai sensi dell'articolo 26 della legge 23 dicembre 1999, n. 488, relative al servizio di cui trattasi;
- l'oggetto del presente affidamento non ricade tra le categorie merceologiche per le quali l'Ente è obbligato ad utilizzare le convenzioni CONSIP, o degli altri soggetti aggregatori (art. 1, comma 7, del d.l. 95/2012, art. 9, comma 3, del d.l. 66/2014, come individuate dai D.P.C.M. del 2016 e del 2018);
- l'adesione al vigente "Accordo quadro per il servizio di ristorazione scolastica 2 a ridotto impatto ambientale. Lotto 1: servizio di ristorazione scolastica per le amministrazioni contraenti delle Province di Piacenza e Parma - CIG 9391908FA6" stipulato dall'Agenzia Regionale Intercent-ER, non si reputa adeguata alle esigenze di questa Amministrazione in quanto:
  - non rispondente alle previsioni del capitolato speciale che tiene conto di una maggiore percentuale di biologico, di una strutturazione del menù in otto settimane, anziché cinque e dell'elaborazione di tre distinti menù (Menù base - Menù per diete etico-religiose -Diete vegetariane o vegane);
  - non consente di dare attuazione agli indirizzi amministrativi espressi dalla Giunta Comunale nell'atto più sopra indicato, oltre ad esporre l'Ente ad una contrattazione per la definizione di aspetti opzionali, che potrebbe rilevarsi non così favorevole per l'Amministrazione, per ovvi motivi, dal punto di vista della definizione dei costi.

In considerazione dell'importo posto a base di gara si ricorre alla procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D. Lgs. n. 36 del 31.03.2023, con aggiudicazione al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo di cui all'art. 108, co. 2 lett. a) del D.lgs. 36/2023.

Si precisa che ai sensi dell'art. 108, comma 10, del Codice, non si procederà ad aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

La valutazione dell'offerta sarà effettuata in base al seguente punteggio:

	<i>punteggio massimo</i>
OFFERTA TECNICA	85
OFFERTA ECONOMICA	15
TOTALE	100

#### OFFERTA TECNICA

Sono stabiliti, in coerenza con l'art. 130 D.Lgs. 36/2023, i criteri motivazionali per la valutazione dell'offerta tecnica, allegati in calce alla presente.

Il punteggio dell'offerta tecnica (p. 85) è attribuito sulla base di tali criteri di valutazione riportati nella tabella che segue, con la relativa ripartizione dei punteggi, fino ad un massimo di 85 punti.

I punteggi per i criteri e sub criteri verranno calcolati con il metodo aggregativo-compensatore con la seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [W_i \times V(a)_i]$$

dove:

- **C(a)** è l'indice di valutazione dell'offerta (a);
- **$\sum_n$**  sommatoria;

- **n** numero totale dei requisiti
  - **Wi** punteggio attribuito all'elemento (i);
  - **V(a)i** coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto all'elemento (i) variabile tra zero e uno.
- I coefficienti **V(a)i** saranno determinati:
- attraverso la media dei coefficienti, variabili tra 0 e 1, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari secondo la seguente tabella:

#### COEFFICIENTE DA-A GIUDIZIO

**0,86-1,00** PROPOSTA ECCELLENTE

**0,71-0,85** PROPOSTA OTTIMA

**0,56 -0,70** PROPOSTA BUONA

**0,41-0,55** PROPOSTA DISCRETA

**0,26-0,40** PROPOSTA SUFFICIENTE

**0,01-0,25** PROPOSTA NON ATTINENTE O NON SUFFICIENTE

**0,00** PROPOSTA INADEGUATA o ASSENTE

- determinando la media dei coefficienti espressi da tutti i Commissari su ciascun elemento o sub elemento. Per ciascun elemento di valutazione le medie dei coefficienti definitivi verranno calcolate con approssimazione alla seconda cifra decimale.

La Commissione non disporrà l'apertura delle buste economiche qualora il punteggio dell'offerta tecnica, prima della riparametrazione, risulti inferiore a **50 punti**.

La soglia minima di sbarramento sarà calcolata sul punteggio complessivo attribuito all'offerta tecnica di ciascun concorrente, prima dell'operazione di riparametrazione.

**Riparametrazione:** Si farà luogo alla riparametrazione del punteggio complessivo assegnato all'offerta tecnica, a condizione che l'offerta tecnica presentata abbia superato la soglia di sbarramento di cui al punto che precede prima della suddetta riparametrazione.

#### OFFERTA ECONOMICA

Per la formulazione dell'offerta economica ciascun concorrente dovrà esprimere un **ribasso unico percentuale** sul seguente elenco prezzi (al netto di IVA):

Prezzo unitario per ciascun pasto soggetto a ribasso	€ 3,47
Maggiorazione del prezzo unitario nell'ipotesi di attivazione del centro comunale di produzione pasti in loc. Ponte Taro di cui all'art. 7 del Capitolato speciale	€ 0,56
Maggiorazione del prezzo unitario nell'ipotesi di qualificazione "mensa biologica" di cui all'art. 44 del Capitolato speciale	€ 0,15
Prezzo a corpo nell'ipotesi di fornitura delle dotazioni previste per l'allestimento del centro comunale di produzione pasti in loc. Ponte Taro di	€ 136.000,00

cui all'art. 7 del Capitolato speciale	
--	--

Il punteggio riferito al ribasso percentuale verrà assegnato con la seguente formula:

$$P = P_{\max} * (R_{\text{off}}./R_{\text{max off}})^{\alpha}$$

dove

**P<sub>max</sub>** corrisponde al punteggio massimo

**R<sub>off</sub>** ribasso percentuale in valutazione

**R<sub>maxoff</sub>** ribasso percentuale massimo offerto

$\alpha$  = coefficiente 0,50

Si attesta infine che con l'indizione del presente appalto risultano, in coerenza con l'art. 3 del Codice dei contratti, pienamente rispettati i principi di concorrenza, imparzialità, non discriminazione, pubblicità, trasparenza e proporzionalità, funzionali al perseguimento del principio del risultato di cui all'art. 1 dello stesso Codice.

Fontevivo, lì (data della firma digitale)

Il Responsabile Unico del Progetto  
(Daniela Calzi)



### CRITERI PER LA VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito dalla Commissione giudicatrice, sulla base dei criteri e sub criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella, con la relativa ripartizione dei punteggi massimi attribuibili, tra punteggi discrezionali (D), vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice e punteggi tabellari (T), 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	Sub criteri e parametri di valutazione	Punteggio (D) max	Punteggio (T)
<b>1 PUNTI MAX 25</b>	1.1	<b>PROGETTO TECNICO ORGANIZZATIVO</b>	Sistema di approvvigionamento delle derrate	6	
	1.2		Descrizione schematica del sistema organizzativo con riferimento in particolare alle fasi della produzione dei pasti, all'organizzazione dei pasti veicolati, alla somministrazione dei pasti all'utenza, al rigoverno post- consumo.	6	
	1.3		Modalità di autocontrollo, tipologia e frequenza dei controlli sulle materie prime e sui prodotti finiti, tipologia e frequenza dei controlli ambientali	6	
	1.4		Sistema proposto per assicurare la continuità del servizio al verificarsi di cause di temporanea sospensione del funzionamento della/delle cucina/e comunali e/o dei terminali di distribuzione	4	
	2.1		Qualifica, esperienza professionale e numero di ore garantite settimanalmente in loco dal Responsabile del Servizio	4	
	2.2		Qualifica, esperienza professionale, monte ore, mansioni del personale che verrà impiegato nel servizio	8	

<b>2 PUNTI MAX 18</b>		<b>PERSONALE</b>			
	2.3		Interventi di formazione /aggiornamento professionale (ore-frequenze contenuti) programmata per il personale che verrà impiegato nella gestione dell'appalto (sono escluse le attività obbligatorie come sicurezza, abilitazioni, ecc.).	6	
<b>3 PUNTI MAX 30</b>	3.1	<b>QUALITA' DELLE DERRATE E CARATTERISTICHE AMBIENTALI</b>	Impegno a garantire prodotti biologici per ogni singola tipologia di seguito riportata (pasta, pane e prodotti da forno, prodotti trasformati di origine vegetale (escluso succhi di frutta), farine e riso, pelati, polpa, passata di pomodoro, frutta, ortaggi, legumi, cereali e derivati, olio extravergine di oliva)	Percentuale in peso superiore al 70%	10
	3.2		Impegno a garantire carne bovina biologica nella seguente percentuale	Percentuale in peso superiore al 50%	5
	3.3		Impegno a garantire carne suina e avicola biologica nella seguente percentuale	Percentuale in peso superiore al 20%	5
	3.4		Impegno a garantire fornitura di prodotti ittici da acquacoltura biologica, nella seguente percentuale (prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, con l'etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/848)	Percentuale in peso superiore al 30%	5
	3.5		Riduzione impatti ambientali/Prodotti biologici a Km 0 e filiera corta	Numero di prodotti biologici da Km 0 o filiera corta	6
	3.6		Impegno a garantire fornitura di prodotti DOP, IGP, STG, fra quelli di seguito indicato:	Numero dei prodotti	3

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- parmigiano reggiano;</li> <li>- grana padano</li> <li>- prosciutti crudi con concentrazione di sale non superiore al 7% privi di nitriti e nitrati</li> <li>- squacquerone di Romagna</li> <li>- pera dell'Emilia-Romagna</li> <li>- pesca nettarina di Romagna</li> </ul>			
<b>4 PUNTI MAX 4</b>	4.1	<b>TRASPORTO DEI PASTI E SOSTENIBILITA' AMBIENTALE</b>	Piano per il trasporto dei pasti veicolati ed in generale per i trasporti connessi con l'esecuzione dell'appalto,	3		
<b>5 PUNTI MAX 3</b>	5.1	<b>POSSESSO DI CERTIFICAZIONI</b>	<p>Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma <b>UNI EN ISO 9001:2015</b> nel settore EA 30, idonea, pertinente e proporzionata all'oggetto della gara.</p> <p>La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1 per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008.</p> <p>L'operatore economico che non ha la possibilità di ottenere la predetta documentazione entro il termine richiesto, per una causa a sé non imputabile, può presentare altri mezzi di prova idonei a dimostrare che le misure di garanzia della qualità soddisfano le norme di garanzia richieste.</p>		1	
	5.2		Possesso dell'attestazione di parità di genere prevista dall'articolo 46-bis del		1	

			<p>decreto legislativo 11 aprile 2006, n. 198 (Codice per le pari opportunità), introdotto dall'articolo 4 della legge 5/11/2021, n. 162 in conformità alla prassi di riferimento UNI/PdR 125: 2022 da parte di organismi di valutazione della conformità accreditati in questo ambito ai sensi del regolamento (CE) n. 765/2008.</p> <p>Il certificato di accreditamento degli organismi che certificano la parità di genere deve essere rilasciato in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1 specificamente per la UNI/PdR 125: 2022.</p> <p>Si considerano idonee alla dimostrazione del requisito in esame le certificazioni equivalenti rilasciate da Organismi stabiliti in altri Stati membri. Si raccomanda l'indicazione di certificazioni oggettive e accessibili a tutti gli operatori interessati, che:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. riguardino soltanto criteri collegati all'oggetto dell'appalto;</li> <li>2. siano basate su criteri oggettivi, verificabili e non discriminatori;</li> <li>3. siano stabilite nel quadro di un processo aperto e trasparente al quale possano partecipare tutte le parti interessate, compresi gli enti governativi, i consumatori, le parti sociali, i produttori, i distributori e le organizzazioni non governative;</li> <li>4. siano accessibili a tutte le parti interessate;</li> <li>5. siano stabilite da terzi sui quali l'operatore economico che richiede l'etichettatura non può esercitare un'influenza determinante.</li> </ol> <p>L'operatore economico che non ha la possibilità di ottenere la predetta documentazione entro il termine richiesto, per una causa a sé non imputabile, può presentare altri mezzi di</p>		
--	--	--	---	--	--

			prova idonei a dimostrare che le misure di garanzia della qualità soddisfano le norme di garanzia richieste.		
	5.3		<p>Possesso di valutazione di conformità delle proprie misure di gestione ambientale alla norma <b>UNI EN ISO 14001:2015</b> o equivalente nel settore dei servizi alimentari ovvero alla EMAS (Regolamento (CE) n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), idonee, pertinenti e proporzionate al seguente ambito di attività: servizio di ristorazione e gestione mense aziendali.</p> <p>La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione ambientale rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1 per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008; nel caso di registrazione EMAS, dovrà essere indicato il numero di registrazione.</p> <p>L'operatore economico che non ha la possibilità di ottenere la predetta documentazione entro il termine richiesto, per una causa a sé non imputabile, può presentare altri mezzi a comprova del requisito idonei a dimostrare che le misure adottate sono equivalenti a quelle richieste.</p>		1
<b>6 PUNTI MAX 5</b>	6.1	<b>PRESENTAZIONE DI ELEMENTI MIGLIORATIVI</b>	<p>Descrizione di proposte migliorative con riferimento ai seguenti elementi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- informazioni agli utenti</li> <li>- reportistica in merito all'applicazione delle disposizioni relative ai CAM</li> </ul>	5	

## **DESCRIZIONE DEI CRITERI DI VALUTAZIONE**

**CRITERIO 1: PROGETTO TECNICO ORGANIZZATIVO:** saranno oggetto di valutazione:

- 1.1 le procedure ed i metodi adottati per verificare e monitorare la qualità dei propri fornitori per tutta la durata dei relativi rapporti commerciali. Saranno valutate la chiarezza, l'efficacia e l'eshaustività della descrizione;
- 1.2 la struttura organizzativa messa a disposizione per l'esecuzione del servizio. Saranno valutate la chiarezza, l'efficacia e l'eshaustività della descrizione;
- 1.3 la descrizione schematica delle modalità di autocontrollo, la tipologia e frequenza dei controlli sulle materie prime e sui prodotti finiti, la tipologia e frequenza dei controlli ambientali;
- 1.4 la fattibilità e l'efficacia delle misure proposte per assicurare l'erogazione del servizio, senza soluzione di continuità, in alternativa alle cucine comunali e/o ai terminali di distribuzione, in caso di emergenza o di loro temporanea sospensione dell'attività;

**CRITERIO 2: PERSONALE:** saranno oggetto di valutazione:

- 2.1 la qualifica, l'esperienza professionale ed il numero di ore garantite settimanalmente in loco dal Responsabile del Servizio;
- 2.2 a) la qualifica, esperienza professionale, monte ore, mansioni del personale che verrà impiegato nella cucina comunale del Nido/Scuola Infanzia e nei terminali delle Scuole Primarie di Fontevivo e di Ponte Taro,  
b) la qualifica, monte ore, mansioni del personale che verrà impiegato nella cucina comunale di produzione pasti per i plessi di scuola primaria di Ponte Taro e di Fontevivo nonché della qualifica, monte ore, mansioni del personale che verrà impiegato nel terminale a servizio della scuola primaria di Fontevivo capoluogo, nell'ipotesi di avvio al centro comunale di preparazione pasti in Ponte Taro:
- 2.3 Verranno considerati particolarmente qualificanti i percorsi formativi incentrati sulle tematiche previste in capitolato.

**CRITERIO 3: QUALITA' DELLE DERRATE E CARATTERISTICHE AMBIENTALI:**

- 3.1: Il punteggio verrà attribuito in proporzione alla maggiore percentuale offerta per ogni tipologia di prodotti indicati, oltre il 70%; si attribuisce il punteggio di 6 punti (massimo) in presenza di percentuale pari al 100% del peso dell'intera fornitura;
- 3.2: il punteggio verrà attribuito in proporzione alla maggiore percentuale offerta di carne bovina oltre il 50% dell'intera fornitura;
- 3.3 . il punteggio verrà attribuito in proporzione alla maggiore percentuale offerta di carne suina e avicola oltre il 20% dell'intera fornitura;

3.4 il punteggio verrà attribuito in proporzione alla maggiore percentuale offerta di prodotti ittici da acquacoltura biologica, oltre il 30% dell'intera fornitura;

Ai fini dell'attribuzione dei punteggi, il concorrente dovrà produrre una dichiarazione a firma del Legale rappresentante indicante la percentuale in peso per ogni tipologia di prodotto biologico offerto. La suddetta documentazione sarà utilizzata dal direttore dell'esecuzione del contratto ai fini della verifica degli impegni assunti percentuale in peso per ogni tipologia di prodotto biologico offerta.

3.5: il punteggio sarà determinato tenendo conto del numero di prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta offerti tra le seguenti tipologie di prodotti: frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale e non, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, uova, yogurt e succhi di frutta, prodotti lattiero-caseari, carne e suoi derivati.

Per " filiera corta " si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purchè questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purchè la piattaforma sia collocata entro il Km 0 come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il "produttore" è l'azienda di trasformazione che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, entrambi locali (ovvero prodotti da Km 0) (esempio: farina, pasta, pane, biscotti: realizzate con grano Km. 0; prosciutto (o simili): realizzati con carne suina a km 0).

Per " chilometro zero " si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di produzione pasti, interno, di 150 Km.

Ai fini dell'attribuzione del punteggio, il concorrente dovrà presentare, in sede di offerta, una dichiarazione, dalla quale risulti il numero di prodotti scelti all'interno di ciascuna tipologia, nonché l'elenco dei «produttori» vale a dire produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da «KM 0», con le seguenti informazioni: la categoria e le relative quantità di prodotti biologici che verranno forniti da ciascuno di detti subfornitori; la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo. A tale dichiarazione devono essere allegati 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 d'impegno a fornire prodotti biologici trasformati da Km 0, deve essere indicata la provenienza delle materie prime principali che vi sono contenute.

La suddetta documentazione sarà utilizzata dal direttore dell'esecuzione del contratto ai fini della verifica degli impegni assunti;

3.6: Saranno attribuiti 0,50 punti per ogni prodotto offerto, fra quelli indicati, fino ad un massimo di 3 punti

Per la comprova del requisito dovrà essere presentata una dichiarazione a firma del Legale rappresentante indicante la fornitura offerta. La suddetta documentazione sarà utilizzata dal direttore dell'esecuzione del contratto ai fini della verifica degli impegni assunti.

#### **CRITERIO 4: TRASPORTO DEI PASTI E SOSTENIBILITA' AMBIENTALE**

4.1: il punteggio tabellare sarà attribuito tenendo conto dei mezzi che il concorrente si impegna ad utilizzare ai fini della riduzione delle emissioni e dei consumi, (indicazione del tipo di alimentazione e della classi di omologazione ambientale) nonché delle modalità con le quali avviene il trasporto delle derrate e dei pasti confezionati.

**CRITERIO 5:POSSESSO DI CERTIFICAZIONI** il punteggio tabellare verrà attribuito come segue:

5.1, 5.2 e 5.3: Possesso della certificazione/attestazione:

SI= 1 punto

NO= 0 punti.

#### **CRITERIO 6: PRESENTAZIONE DI ELEMENTI MIGLIORATIVI**

6.1: La valutazione del presente criterio sarà effettuata in rapporto ai seguenti elementi:

- gestione delle informazioni nutrizionali e di educazione alimentare rivolte all'utenza anche attraverso l'impiego di tecnologie informatiche (App su smart-phone, ecc);
- modalità di elaborazione di report statistici riguardanti l'applicazione delle disposizioni relative ai CAM da mettere a disposizione della Stazione appaltante.