



Città di **Reggio Calabria**

Settore 11

Istruzione Sport Politiche Giovanili Partecipate
Macro Area Istruzione

NORME DI GARA

DETTAGLIO AMBITI E CRITERI DI VALUTAZIONE

SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE AI SENSI DELL'ART. 32 DEL D.LGS. N. 36/2023 PER ALIMENTI E RISTORAZIONE

Appalto servizio di refezione scolastica, rivolto alle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado a tempo prolungato, nonché alle scuole dell'infanzia comunali, in applicazione del disposto di cui agli artt. 4 e 11 della Legge regionale 8 maggio 1985, n. 27, per gli anni scolastici 2023/2024, 2024/2025 e 2025/2026.

La scelta del contraente cui affidare l'appalto del servizio di refezione scolastica, rivolto alle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado a tempo prolungato, nonché alle scuole dell'infanzia comunali, in applicazione del disposto di cui agli artt. 4 e 11 della Legge regionale 8 maggio 1985, n. 27, per gli anni scolastici 2023/2024, 2024/2025 e 2025/2026, avverrà, ai sensi dell'art. 32 del D.lgs. n. 36/2023, con il Sistema dinamico di acquisizione, messo a disposizione da Consip S.p.A., mediante invito rivolto a tutti gli Operatori Economici che hanno conseguito l'ammissione nell'ambito del bando "Alimenti e Ristorazione", categoria merceologica "Ristorazione Collettiva", codice ID 2673.

Il criterio di aggiudicazione è quello dell'Offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 108, comma 2, lett. a), D.lgs. n. 36/2023.

L'aggiudicazione è effettuata a favore del concorrente che ha riportato il punteggio complessivo maggiore (somma del punteggio dell'Offerta Tecnica e del punteggio dell'Offerta Economica).

In caso di parità di offerte tra due o più concorrenti, si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio, da eseguirsi in sede di gara.

Di seguito per ciascuna categoria merceologica sono riportati gli Ambiti di valutazione che dovranno essere utilizzati ai fini dell'attribuzione del punteggio tecnico, ed i relativi Criteri di Valutazione.

Nel rispetto di tali Ambiti di Valutazione e Criteri di Valutazione, vengono con il presente atto determinati i Sub-Criteri di Valutazione (di natura quantitativa, tabellare o discrezionale), la relativa ponderazione e i punteggi, ai fini della valutazione dell'Offerta Tecnica nel singolo Appalto Specifico, tenuto conto di quanto stabilito dal Codice dei Contratti e dalle Linee Guida ANAC n. 2/2016.

OFFERTA TECNICA.

L'offerta tecnica è costituita dalla documentazione indicata nella determina a contrarre e denominata "Progetto tecnico".

La valutazione sarà effettuata sulla base dei "Criteri" e "Sub-Criteri di Valutazione" elencati nella sottostante "Tabella di Valutazione dell'Offerta Tecnica".

Con riguardo ai punteggi indicati nelle tabelle sottostanti si precisa che nella colonna "Modalità di valutazione":

- con la lettera **"Q"** vengono indicati i **"Sub-Criteri Quantitativi (presenti sulla piattaforma)"**, i cui punteggi saranno attribuiti automaticamente, mediante applicazione di una formula matematica indicata per ciascun sub-criterio;
- con la lettera **"T"** vengono indicati i **"Sub-Criteri Tabellari" (presenti sulla piattaforma)"**, il cui punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta dell'elemento richiesto;
- con la lettera **"D"** vengono indicati i **"Sub-Criteri Discrezionali"**, i cui punteggi saranno attribuiti in ragione dell'esercizio della discrezionalità tecnica spettante alla Commissione giudicatrice sulla base degli elementi forniti all'interno del Progetto tecnico.

La valutazione del progetto tecnico consente l'attribuzione di un massimo di 90 punti, ripartito sulla base dei seguenti criteri e delle relative esplicitazioni di cui ai paragrafi da A1 a B1 riportati appresso alla tabella seguente:

| A <u>AMBITO DI VALUTAZIONE: ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E SPECIFICHE TECNICHE DEI PRODOTTI</u> | | | | | | |
|--|-------------------------------|---------------------|-----------|--|------------------|--|
| n° | Criteri di Valutazione | Totale Punti | n. | Sub-Criteri di Valutazione | Max Punti | Modalità di Valutazione T / Q / D |
| 1 | ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO | 46 | 1 | Centro di produzione | | |
| | | | | a) struttura e organizzazione del processo produttivo | 3 | D |
| | | | | b) eventuale esclusività di utilizzo del centro | 2 | T |
| | | | | c) capacità produttiva complessiva disponibile | 3 | Q |
| | | | | d) dotazione tecnologica. | 2 | D |
| | | | | e) numero degli altri centri di produzione, da allestire all'interno delle scuole. | 12 | Q |
| | | | 2 | Processo di approvvigionamento delle derrate: Livello qualitativo e funzionale del modello proposto | 4 | D |
| | | | 3 | Veicolazione dei pasti: | 3 | D |
| | | | | a) piano dei percorsi | | |
| | | | | b) attrezzature e veicoli utilizzati | 4 | D |
| | | | 4 | Somministrazione dei pasti: Piano di somministrazione pasti e attrezzature Impiegate nei terminali di Refezione | 4 | D |
| | | | 5 | Unità di personale impiegato nella distribuzione personale aggiuntivo a quello minimo stabilito nel capitolato tecnico | 3 | Q |
| | | | 6 | Organigramma del personale: Monte ore settimanale complessivo del personale impiegato nel servizio | 4 | Q |
| | | | 7 | Qualità della formazione degli operatori: monte ore complessivo per ciascun anno | 2 | Q |

| | | | | | | |
|--------|--|----|---|--|----|---|
| 2 | LIVELLI DI SERVIZIO | 14 | 1 | Sistema di monitoraggio del servizio: adeguatezza del modello proposto. | 3 | D |
| | | | 2 | Analisi microbiologiche: livello di frequenza delle analisi. | 6 | Q |
| | | | 3 | Proposte migliorative degli ambienti, delle dotazioni tecnologiche di aspetti o elementi del Capitolato Tecnico a vantaggio del servizio: valore economico, livello quali-quantitativo delle proposte. | 5 | D |
| 3 | CARATTERISTICHE DISTINTIVE DEL DIRETTORE TECNICO DEL SERVIZIO E DEL CUOCO COORDINATORE | 7 | 1 | Direttore Tecnico: caratteristiche distintive del profilo del Direttore tecnico | 3 | Q |
| | | | 2 | Cuoco: caratteristiche distintive del profilo del Cuoco coordinatore del centro di produzione. | 4 | Q |
| 4 | STRATEGIE DI CONTROLLO PER IL MANTENIMENTO DEGLI STANDARDS QUALITATIVI | 5 | 1 | Possesso di eventuali certificazioni di qualità: - certificazione ISO 22005; - certificazione ISO 22000; - certificazione ISO 14001; - certificazione ISO 45001; - certificazione SA 8000. | 5 | T |
| 5 | SPECIFICHE TECNICHE PREMIANTI DI CUI AI CAM (CRITERI AMBIENTALI MINIMI) | 17 | 1 | Utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici: attraverso l'attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica. | 6 | Q |
| | | | 2 | Soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti): attraverso l'attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica. | 4 | T |
| | | | 3 | Piano di comunicazione e programma di educazione alimentare: Iniziative di comunicazione sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. | 4 | D |
| | | | 4 | Acquacoltura biologica. Per quanto riguarda il pesce di allevamento, somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, dunque con l'etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/848. | 3 | D |
| B | AMBITO DI VALUTAZIONE: PARI OPPORTUNITÀ | | | | | |
| 1 | POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE DELLA PARITÀ DI GENERE | 1 | 1 | Possesso della certificazione della parità di genere di cui all'articolo 46-bis del codice delle pari opportunità tra uomo e donna, di cui al D.Lgs. 11 aprile 2006, n. 198. | 1 | T |
| TOTALE | | | | | 90 | |

La Commissione giudicatrice procederà all'assegnazione dei punteggi relativi ai sub-criteri di natura discrezionale utilizzando un coefficiente variabile da zero ad uno. Sono, a tal fine, previsti sei giudizi da attribuire alle singole voci oggetto di valutazione, in base a quanto proposto dal concorrente nell'Offerta Tecnica: a ognuno di detti giudizi corrisponde l'assegnazione alla singola voce di un punteggio corrispondente ad una percentuale del punteggio massimo attribuibile per la stessa voce, per come indicato nella tabella seguente:

| Valutazione | Descrizione | Coefficiente |
|-----------------------|--|--------------|
| OTTIMO | Il sub - criterio è trattato in modo completamente esauriente e quanto proposto risponde in modo assolutamente soddisfacente alle attese | 1 |
| PIU CHE ADEGUATO | Il sub - criterio è trattato in modo esauriente e quanto proposto risponde pienamente alle attese | 0,8 |
| ADEGUATO | Il sub - criterio è trattato in modo accettabile e quanto proposto risponde alle attese | 0,6 |
| PARZIALMENTE ADEGUATO | Il sub - criterio è trattato in modo appena sufficiente e quanto proposto è appena adeguato alle attese | 0,4 |
| INADEGUATO | Il sub - criterio è trattato in modo insufficiente e quanto proposto non risponde alle attese | 0,2 |
| TOTALMENTE CARENTE | Il sub-criterio non è stato totalmente trattato e non è stato fornito alcun elemento. | 0 |

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di **sbarramento pari al 50%** del punteggio tecnico complessivo attribuibile (45 punti minimo su 90).

Per i sub-criteri di tipo qualitativo/discrezionale di cui alle lettere **A.1.1 lett. a), A.1.1 lett. d), A.1.2, A.1.3 lett. a), A.1.3 lett. b), A.1.4, A.2.1, A.2.3, A.5.3, A.5.4** del paragrafo 21.2, le modalità di valutazione e assegnazione del punteggio sono dettagliate nelle rispettive lettere sopra riportate.

Per i sub-criteri di tipo quantitativo di cui alle lettere **A.1.1 lett. c), A.1.1 lett. e), A.1.5, A.1.6, A.1.7, A.2.2, A.3.1, A.3.2, A.5.1** del paragrafo 21.2, le modalità di assegnazione del punteggio sono dettagliate nei rispettivi paragrafi.

Quanto ai sub-criteri di tipo tabellare di cui alle lettere **A.1.1 lett. b), A.4.1, A.5.2, B.1** del paragrafo 21.2, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

La Commissione giudicatrice redigerà, infine, la graduatoria dei concorrenti, in ordine decrescente, individuando l'offerta economicamente più vantaggiosa corrispondente al maggior punteggio ottenuto.

Il punteggio complessivo sarà dato dalla somma dei punteggi riportati nei singoli sub-criteri, qualitativi/discrezionali, quantitativi e tabellari.

A.1 ORGANIZZAZIONE COMPLESSIVA DEL SERVIZIO

A.1.1 Centro di produzione

Lett. a) Struttura ed organizzazione del processo produttivo.

La Commissione di gara attribuirà il punteggio previsto per il sub-criterio in questione valutando il livello qualitativo e funzionale del centro di produzione di cui l'offerente s'impegna a dotarsi in termini di adeguatezza complessiva della struttura rispetto agli standard del servizio da garantire e ai requisiti minimi richiesti dal capitolato tecnico, nonché l'idoneità complessiva, in termini di coerenza ed efficacia, della soluzione organizzativa del processo produttivo proposta (dalla fase dell'approvvigionamento delle materie prime fino alla fase della produzione del pasto e del suo confezionamento, veicolazione esclusa).

Lett. b) utilizzo esclusivo del centro di produzione.

La Commissione terrà conto dell'eventuale impegno a utilizzare il centro di produzione proposto esclusivamente per il servizio di refezione scolastica del Comune di Reggio Calabria.

L'offerente dovrà pertanto indicare nell'offerta tecnica l'eventuale dichiarazione d'impegno al predetto utilizzo esclusivo del centro di produzione.

Il punteggio previsto per il predetto sub-criterio sarà attribuito al concorrente che dichiarerà il predetto impegno all'utilizzo esclusivo.

Al riguardo non sarà attribuito alcun punteggio tecnico in relazione al predetto criterio nel caso in cui il concorrente selezioni la casella "NO" oppure non effettui alcuna selezione.

Lett. c) capacità produttiva complessiva disponibile.

La Commissione terrà conto della capacità produttiva complessiva disponibile oltre i mille pasti giornalieri previsti come obbligatori dal capitolato tecnico del servizio.

L'offerente dovrà pertanto indicare nell'offerta tecnica la capacità produttiva complessiva disponibile, espressa in numero di pasti per ciclo di lavorazione, che residua da eventuali obblighi di prestazione di servizi in favore di altri committenti, allegando una relazione a firma di un tecnico abilitato (ingegnere, architetto, geometra o perito industriale iscritto al relativo albo); a seguito della comunicazione d'aggiudicazione dovrà essere prodotta, prima della stipula del

contratto e comunque prima dell'inizio del servizio, apposta perizia giurata confermativa della predetta relazione. Il punteggio massimo previsto per tale sub-criterio sarà attribuito dalla Commissione di gara al concorrente che avrà offerto ed indicato nell'offerta tecnica il valore più elevato relativamente alla capacità produttiva complessiva disponibile espressa in numero di pasti, mentre agli altri concorrenti verrà attribuito il punteggio con il criterio proporzionale, utilizzando la seguente formula:

$$C_i = \frac{O_i}{O_{max}}$$

dove

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo;

O_i = numero di pasti (espressione della capacità produttiva complessiva disponibile) offerto dal concorrente i-esimo;

O_{max} = numero di pasti massimo (espressione della capacità produttiva complessiva disponibile) offerto.

Let. d) Dotazione tecnologica

La Commissione di gara attribuirà il punteggio previsto per il sub-criterio in questione valutando, in termini di completezza ed efficacia, il livello quali-quantitativo delle dotazioni tecnologiche proposte (attrezzature, materiali, sistemi di cottura e conservazione degli alimenti, macchinari e arredamento).

Let. e) Numero degli ulteriori centri di produzione di cui il concorrente si impegna a dotarsi

La Commissione di gara attribuirà il punteggio di 4 punti per ogni ulteriore centro di cottura proposto dal concorrente nell'offerta tecnica, oltre al centro di produzione principale previsto dal capitolato tecnico, considerando a tal fine esclusivamente quelli che saranno allestiti all'interno di una o più scuole, indicate successivamente dal Comune.

A.1.2 Processo di approvvigionamento delle derrate

Livello qualitativo e funzionale del modello proposto

La Commissione di gara attribuirà il punteggio previsto per il sub-criterio in questione valutando il livello qualitativo e funzionale del sistema di selezione dei fornitori e delle modalità di approvvigionamento delle derrate proposto in termini di adeguatezza, chiarezza, coerenza ed efficacia.

A.1.3 Veicolazione dei pasti

Let. a) Piano dei percorsi

La Commissione di gara attribuirà il punteggio previsto per il sub-criterio in questione valutando la soluzione organizzativa proposta per il piano dei percorsi in termini di coerenza, efficienza ed efficacia, avuto riguardo all'obiettivo della tempestiva consegna dei pasti ai terminali di refezione e nell'ottica del miglioramento rispetto ai tempi di consegna previsti nel capitolato speciale d'appalto.

Let. b) Attrezzature e veicoli utilizzati

La Commissione di gara attribuirà il punteggio previsto per il sub-criterio in questione valutando, in termini di completezza ed efficacia, il livello quali-quantitativo delle attrezzature e dei veicoli che saranno utilizzati per il trasporto, con particolare riferimento al numero ed alla tipologia dei contenitori termici e dei veicoli impiegati al fine di garantire la conservazione delle caratteristiche qualitative e la giusta temperatura degli alimenti durante il trasporto.

A.1.4 Piano e attrezzature impiegate per la somministrazione dei pasti nei terminali di refezione

La Commissione di gara attribuirà il punteggio previsto per il sub-criterio in questione valutando:

- la soluzione organizzativa proposta per il piano di somministrazione dei pasti agli utenti nei terminali di refezione in termini di coerenza, efficienza ed efficacia, avuto riguardo all'obiettivo della tempestiva consegna dei pasti ai predetti terminali;
- il livello quali-quantitativo delle attrezzature e materiali utilizzati nella fase di somministrazione dei pasti agli utenti nei terminali di refezione, avuto riguardo all'obiettivo del rispetto delle grammature, nonché delle caratteristiche qualitative e di temperatura degli alimenti distribuiti.

A.1.5 Unità di personale impiegate nella distribuzione dei pasti

Nel progetto tecnico, il concorrente dovrà dare separata evidenza delle unità di personale che verranno impiegate nella fase di distribuzione dei pasti nelle mense terminali, in numero eventualmente superiore a quello minimo stabilito all'art. 6.2.2. del capitolato tecnico (un addetto ogni 40 utenti).

Al predetto fine, ciascun concorrente, ove voglia formulare offerta per tale criterio, dovrà indicare il numero di utenti inferiore a 40 per il quale sarà garantita la presenza di un addetto alla distribuzione pasti.

Il punteggio massimo previsto per tale sub-criterio sarà attribuito dalla Commissione al concorrente che avrà offerto ed indicato nell'offerta tecnica il maggior rapporto addetto alla distribuzione / numero utenti, mentre agli altri concorrenti

verrà attribuito il punteggio con il criterio proporzionale utilizzando la seguente formula:

$$C_i = \frac{R_i}{R_{max}}$$

dove

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo

R_i = rapporto addetto/utenti offerto dal concorrente i-esimo

R_{max} = rapporto massimo offerto.

A.1.6 Organigramma del personale

Monte ore settimanale complessivo del personale impiegato nel servizio

Nel progetto tecnico, il concorrente dovrà esporre dettagliatamente l'organigramma del personale che si intende utilizzare nel servizio, con indicazione numerica complessiva e monte ore settimanale per qualifica e livello retributivo, ed elenco (non nominativo) del personale che verrà addetto alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti nelle mense terminali, distintamente suddiviso per le relative fasi, con indicazione degli specifici inquadramenti professionali. Il punteggio massimo previsto per tale sub-criterio sarà attribuito dalla Commissione di gara al concorrente che avrà offerto ed indicato nell'offerta tecnica il valore più elevato del monte ore settimanale complessivo del personale che verrà impiegato nel servizio, mentre agli altri concorrenti verrà attribuito il punteggio con il criterio proporzionale, utilizzando la seguente formula:

$$C_i = \frac{O_i}{O_{max}}$$

dove

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo

O_i = monte ore offerto dal concorrente i-esimo

O_{max} = monte ore massimo offerto

A.1.7 Qualità della formazione degli operatori:

Monte ore complessivo per ciascun anno

Nel progetto tecnico, il concorrente dovrà esporre il monte ore complessivo di formazione per ciascun anno che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, affronti le seguenti tematiche: alimentazione e salute; alimentazione e ambiente; caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione; stagionalità degli alimenti; corretta gestione dei rifiuti; uso dei detersivi a basso impatto ambientale; energia, trasporti e mense.

Il punteggio previsto per tale sub-criterio sarà attribuito dalla Commissione di gara con la seguente formula:

- monte ore annuo da 8 a 16, punti 0,5;
- monte ore annuo da 17 a 30, punti 1;
- monte ore annuo da 31 a 50, punti 2.

Si precisa che il concorrente che non indicherà il monte ore annuo di formazione, non conseguirà alcun punteggio tecnico in relazione al detto sub-criterio di valutazione.

A.2 LIVELLI DI SERVIZIO

A.2.1 Sistema di monitoraggio del servizio

Adeguatezza del modello proposto

Il progetto tecnico deve contenere una dettagliata relazione in merito al Piano di controllo del servizio e più specificamente relativa al sistema di controllo e monitoraggio che il concorrente intende adottare, comprensivo dei punti di controllo specifici previsti per il servizio, delle azioni preventive volte ad eliminare cause di possibili problemi di funzionamento del servizio, minimizzando il disagio per gli utenti, le eventuali azioni correttive nel caso di errori/difettosità del servizio, il recovery plan per la gestione delle emergenze, nonché delle modalità di verifica per garantire la qualità del servizio erogato e la soddisfazione dell'utenza, descrivendo altresì come intenderà recepire i risultati della customer satisfaction in merito alle funzionalità (contenuti e fruibilità) del servizio.

La Commissione di gara attribuirà il punteggio previsto per il sub-criterio in questione valutando la adeguatezza complessiva, in termini di coerenza ed efficacia della struttura e delle modalità di espletamento del sistema di monitoraggio proposto, rispetto agli obiettivi di contenuto che si vogliono perseguire per garantire la qualità del servizio erogato e la soddisfazione dei propri utenti alla luce anche dei risultati di tale attività di monitoraggio.

A.2.2 Analisi microbiologiche

Livello di frequenza delle analisi

Il progetto tecnico deve contenere l'indicazione della quantità, tipologia e periodicità delle analisi microbiologiche che il concorrente si impegna ad effettuare per preparare i pasti destinati al Comune di Reggio Calabria; dovrà comunque assunto l'impegno a comunicare, all'atto della stipula del contratto e comunque prima dell'inizio del servizio il/i laboratorio/i di analisi presso cui il concorrente intende effettuare le analisi obbligatorie previste dal capitolato tecnico e quelle aggiuntive eventualmente proposte.

La Commissione di gara attribuirà il punteggio previsto per il sub-criterio in questione in relazione al livello di frequenza delle analisi offerto rispetto a quello minimo di cui all'art. 11.3 del capitolato tecnico (almeno ogni 30 giorni). La frequenza delle analisi deve essere indicata dal concorrente nell'offerta tecnica proposta. Il punteggio sarà attribuito con la seguente formula:

- 0 punti a frequenza mensile;
- 3 punti a frequenza bisettimanale;
- 6 punti a frequenza settimanale.

Si precisa che il concorrente che non indicherà la frequenza di analisi microbiologiche, non conseguirà alcun punteggio tecnico in relazione al detto sub-criterio di valutazione, restando confermato il livello minimo di capitolato.

A.2.3 Proposte migliorative degli ambienti, delle dotazioni tecnologiche e varianti migliorative di aspetti o elementi del capitolato tecnico a vantaggio del servizio

Valore economico, livello quali-quantitativo delle proposte

Il progetto tecnico deve riportare una dettagliata esposizione delle modalità, relative anche alle fonti di finanziamento (da dimostrare idoneamente) dei relativi investimenti, con le quali l'Impresa concorrente:

A.2.3.1 intende migliorare gli ambienti o le dotazioni tecnologiche esistenti presso il centro di produzione e/o le sedi di refezione con risorse eventualmente messe a disposizione ed installate dall'Impresa medesima (proposte che potranno rendere più confortevoli e/o funzionali i locali adibiti al servizio a salvaguardia del benessere degli utenti nei punti di somministrazione ovvero rendere più gradevole il momento del consumo del pasto ovvero rendere più agevole, efficace e soddisfacente l'espletamento del servizio);

A.2.3.2 intende migliorare aspetti o elementi del Capitolato Tecnico che riverberano a vantaggio del servizio.

Tutte le proposte migliorative dovranno essere valorizzate e quotate economicamente, riportando, oltre alla somma complessiva di ciascuna proposta, anche il dettaglio delle macro voci di costo per lavori, servizi, forniture e personale.

Resta inteso che nessun onere aggiuntivo per indennità, rimborso o per qualunque altro titolo potrà essere addebitato all'Ente per i progetti migliorativi.

La Commissione di gara attribuirà il punteggio previsto per il sub-criterio in questione valutando:

- l'adeguatezza complessiva, in termini di maggior valore economico, livello quali-quantitativo e importanza delle proposte e degli investimenti, coerenza, funzionalità ed efficacia delle proposte formulate di miglioramento degli ambienti e delle attrezzature (con risorse messe a disposizione ed installate dall'impresa medesima), avuto riguardo agli obiettivi che si intendono perseguire, ossia rendere più confortevoli e/o funzionali i locali adibiti al servizio a salvaguardia del benessere degli utenti nei punti di somministrazione ovvero di rendere più gradevole il momento del consumo del pasto ovvero ancora di rendere più agevole, efficace e soddisfacente l'espletamento del servizio;
- l'adeguatezza in termini di maggior valore economico, livello quali-quantitativo e importanza delle varianti migliorative proposte rispetto alle clausole e condizioni minime del Capitolato Tecnico, avuto riguardo al duplice obiettivo di avvantaggiare la funzionalità del servizio e la riduzione dei costi per l'Amministrazione.

Le proposte e le varianti migliorative saranno apprezzate dalla Commissione esclusivamente sulla base della documentazione progettuale e delle descrizioni e valorizzazioni rese nell'offerta tecnica proposta dall'offerente.

A.3 CARATTERISTICHE DISTINTIVE DEL DIRETTORE TECNICO E DEL CUOCO COORDINATORE

A.3.1 Caratteristiche distintive del profilo del Direttore tecnico

Il progetto tecnico deve riportare, specificamente, le caratteristiche del profilo del Direttore Tecnico (rif. paragrafo 7.5 del Capitolato Tecnico) che intenderà proporre per l'esecuzione del servizio.

La Commissione di gara attribuirà il punteggio previsto per il sub-criterio in questione, scomponendolo in due parametri: Titolo di studio specifico (max 1,5 punti) e anni di esperienza nella Ristorazione collettiva, in qualità di Direttore tecnico o responsabile di servizi di ristorazione di dimensioni pari a 500 pasti giorno (max 1,5 punti).

Il punteggio per il parametro "Titolo di studio" sarà attribuito per come segue:

⇒ Laurea nel settore dell'alimentazione = punti 1,5;

⇒ oppure Diploma di scuola alberghiera = punti 0,5.

Il punteggio per il parametro "Anni di esperienza nella Ristorazione collettiva" sarà attribuito per come segue:

⇒ oltre 10 anni = punti 1,5

⇒ da 8,1 (8 anni ed 1 giorno) a 10 anni = punti 1;

⇒ da 5,1 (5 anni ed 1 giorno) ad 8 anni = punti 0,5;

⇒ da 2,1 (2 anni ed 1 giorno) a 5 anni = punti 0,2.

Si precisa che il concorrente che non presenta le caratteristiche distintive del Direttore tecnico, relativamente ai sopraindicati sub-criteri di valutazione, non conseguirà alcun punteggio tecnico in relazione a detti sub-criteri.

A 3.2 Caratteristiche distintive del profilo del Cuoco coordinatore del centro di produzione.

Il progetto tecnico deve riportare, specificamente, le caratteristiche del profilo del cuoco coordinatore del centro di produzione (rif. paragrafo 7.6 del Capitolato Tecnico) che intenderà proporre per l'esecuzione del servizio.

La Commissione di gara attribuirà il punteggio previsto per il sub-criterio in questione, con riguardo alla figura del Cuoco coordinatore assegnato al centro di produzione principale, scomponendolo in due parametri: Titolo di studio (max 1 punto) e anni di esperienza nella Ristorazione collettiva, in qualità di coordinatore di centri cottura adibiti a ristorazione collettiva di dimensioni non inferiori a 500 pasti giorno (max 3 punti).

Il punteggio per il parametro "Titolo di studio" sarà attribuito per come segue:

⇒ Diploma di scuola alberghiera = punti 1.

Il punteggio per il parametro "Anni di esperienza nella Ristorazione collettiva" sarà attribuito per come segue:

⇒ oltre 10 anni = punti 3;

⇒ da 8,1 (8 anni ed 1 giorno) a 10 anni = punti 2;

⇒ da 5,1 (5 anni ed 1 giorno) ad 8 anni = punti 1;

⇒ da 2,1 (2 anni ed 1 giorno) a 5 anni = punti 0,5.

Resta fermo che il concorrente che non presenta le caratteristiche distintive del Cuoco coordinatore del centro cottura, relativamente ai sopraindicati sub-criteri di valutazione, non conseguirà alcun punteggio tecnico in relazione a detti sub-criteri.

A.4 STRATEGIE DI CONTROLLO PER IL MANTENIMENTO DEGLI STANDARDS QUALITATIVI

A 4.1 Possesso di eventuali certificazioni di qualità:

La Commissione di gara attribuirà 1 punto per ognuna delle seguenti certificazioni possedute:

- certificazione ISO 22005;
- certificazione ISO 22000;
- certificazione ISO 14001;
- certificazione ISO 45001;
- certificazione SA 8000.

Se l'Offerente è in possesso di tali certificazioni dovrà barrare l'apposita casella "SI" riportata nell'offerta tecnica e produrre copia della/e dette certificazione/i.

Al riguardo non sarà attribuito alcun punteggio tecnico in relazione al predetto criterio nel caso in cui il concorrente barri per tutte le predette certificazioni la casella "NO" oppure non barri alcuna casella.

Il concorrente che dichiara il possesso solo di taluna di dette certificazioni, conseguirà il relativo punteggio tecnico come sopra previsto relativamente al sub-criterio di valutazione in questione.

A.5 SPECIFICHE TECNICHE PREMIANTI DI CUI AI CAM (CRITERI AMBIENTALI MINIMI APPLICABILI)

A.5.1 Utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, attuando soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica.

Il progetto tecnico deve riportare l'eventuale impegno dell'offerente all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione

dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL).

A tal proposito l'offerente dovrà presentare apposita dichiarazione con la quale si elencano tutti i veicoli che verranno utilizzati nel servizio, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile.

Il punteggio verrà attribuito in percentuale, tenendo conto del rapporto tra il numero dei veicoli a minori emissioni e a minori consumi energetici e il totale dei veicoli impiegati per la veicolazione dei pasti.

Il punteggio massimo previsto per tale sub-criterio sarà attribuito dalla Commissione di gara al concorrente che avrà offerto ed indicato nell'offerta tecnica il maggior numero di veicoli a minori emissioni e a minori consumi energetici rispetto al totale dei veicoli impiegato (nel caso che vengano indicati come veicoli utilizzati nel servizio il 100% di veicoli a minori emissioni e a minori consumi energetici, viene assegnato il punteggio massimo), mentre agli altri concorrenti verrà attribuito il punteggio con il criterio proporzionale, utilizzando la seguente formula:

$$C_i = \frac{O_i}{O_T}$$

dove

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo

O_i = Numero dei veicoli a minori emissioni e a minori consumi energetici offerti dal concorrente i-esimo

O_T = Numero totale dei veicoli impiegati dal concorrente i-esimo

A.5.2. Soluzioni collettive per diminuire gli impatti ambientali della logistica.

Il progetto tecnico deve riportare l'eventuale impegno dell'offerente all'adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune, gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti).

A tal proposito l'offerente dovrà presentare apposita dichiarazione dell'adesione ad un Sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci o dell'eventuale proprietà di un deposito a tal fine destinato, ed allegare il protocollo sottoscritto tra fornitore e la società che detiene il sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci.

La Commissione di gara attribuirà il punteggio previsto per il sub-criterio in questione al concorrente che avrà presentato la predetta dichiarazione d'adesione e allegato il citato protocollo.

A.5.3. Piano di comunicazione e programma di educazione alimentare

Il progetto tecnico deve riportare l'eventuale impegno dell'offerente ad attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza, per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto.

Pertanto, il fornitore dovrà descrivere all'interno della relazione progettuale:

- il "Piano di comunicazione, informazione ed assistenza alle famiglie" degli utenti delle scuole sui diversi aspetti del servizio di ristorazione scolastica erogato nelle scuole stesse. Il concorrente deve rappresentare come intenderà promuovere presso gli utenti il Piano di comunicazione e informazione offerto, con particolare riguardo alle misure di sostenibilità ambientale del servizio, nonché agli aspetti della promozione, distribuzione e diffusione delle informazioni per invogliare al consumo del pasto, oltre che alla comunicazione dei servizi di assistenza alle famiglie. Il Piano dovrà comprendere la descrizione dei materiali di comunicazione e dei supporti che verranno utilizzati, nonché la frequenza degli interventi informativi, di promozione, distribuzione e diffusione delle attività del servizio di refezione scolastica. Il Piano dovrà altresì comprendere i servizi di assistenza eventualmente previsti e destinati alle famiglie degli utenti delle scuole sui diversi aspetti del servizio. A tal proposito, l'offerente dovrà fornire descrizione del progetto/piano di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare, dando conto e assicurando l'idoneità dei messaggi proposti.

La Commissione di gara attribuirà il punteggio previsto per il sub-criterio in questione valutando l'adeguatezza complessiva, in termini di ampiezza, qualità, fruibilità ed efficacia, del piano comunicazione proposto, con particolare riguardo alle misure di sostenibilità ambientale del servizio, nonché agli aspetti della promozione, distribuzione e diffusione delle informazioni per invogliare al consumo del pasto, oltre che alla comunicazione dei servizi di assistenza alle famiglie. La valutazione terrà conto altresì dell'idoneità dei messaggi proposti.

Le proposte saranno apprezzate dalla Commissione esclusivamente sulla base della documentazione prodotta e delle descrizioni e valorizzazioni rese nella relazione progettuale.

A tal proposito l'offerente dovrà fornire descrizione del progetto/piano di comunicazione e delle informazioni che si

intendono veicolare.

- il “*Programma di educazione alimentare*” proposto, da attivare nelle scuole del Comune di Reggio Calabria, nel quale siano coinvolti, a vario titolo e con varie modalità gli utenti e le loro famiglie, nonché il personale scolastico, previo accordo con gli organi e le autorità competenti. Il concorrente deve descrivere il programma di educazione alimentare che intende proporre, le eventuali giornate di formazione in favore delle famiglie interessate e del personale scolastico preposto, nonché gli skills professionali degli esperti coinvolti. In particolare, la struttura del Programma deve comprendere la trattazione dei seguenti aspetti: i) alimentazione, salute e ambiente; ii) provenienza territoriale degli alimenti; iii) stagionalità degli alimenti; iv) corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

La Commissione di gara attribuirà il punteggio previsto per il sub-criterio in questione valutando l’adeguatezza complessiva, in termini di completezza degli aspetti trattati, coerenza, efficacia ed originalità del Programma di educazione alimentare proposto e delle competenze degli esperti coinvolti, per incentivare corrette abitudini alimentari.

Le proposte saranno apprezzate dalla Commissione esclusivamente sulla base della documentazione prodotta e delle descrizioni e valorizzazioni rese nella relazione progettuale.

A.5.4 Acquacoltura biologica

Il progetto tecnico deve riportare l’eventuale impegno dell’offerente alla somministrazione, per quanto riguarda il pesce di allevamento, di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, dunque con l’etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/848.

Il punteggio verrà attribuito in proporzione al rapporto percentuale tra il numero dei prodotti ittici provenienti da acquacoltura biologica e il totale dei prodotti ittici somministrati.

A tal fine l’offerente dovrà presentare apposita dichiarazione nella quale attesti l’impegno assunto e indichi la percentuale dei prodotti ittici provenienti da acquacoltura biologica offerti rispetto al numero totale dei prodotti ittici somministrati.

Il punteggio previsto per tale criterio di valutazione verrà attribuito sulla base della sotto riportata tabella:

Il punteggio previsto per tale criterio di valutazione verrà attribuito sulla base della sotto riportata tabella:

| | | |
|---------------------|------------------|---------|
| percentuale offerta | fino al 10% | 0 punti |
| percentuale offerta | dall’11% al 20 % | 1 punto |
| percentuale offerta | dal 21 al 30% | 2 punti |
| percentuale offerta | superiore al 30% | 3 punti |

La conformità al predetto requisito è verificata in sede di esecuzione contrattuale.

B.1 PARI OPPORTUNITÀ

Al fine di promuovere la parità di genere, la stazione appaltante attribuisce il punteggio previsto per il sub-criterio in questione alle imprese che avranno dichiarato nel progetto tecnico di aver adottato politiche tese al raggiungimento della parità di genere per come comprovato dal possesso della certificazione della parità di genere di cui all’articolo 46-bis del codice delle pari opportunità tra uomo e donna, di cui al decreto legislativo 11 aprile 2006, n. 198.

OFFERTA ECONOMICA

L’offerta economica dovrà indicare, a pena di esclusione, i seguenti elementi:

- a) il Prezzo unitario per pasto con servizio di distribuzione e fornitura da parte del Fornitore di stoviglie e tovagliato (**acqua esclusa**), al netto di Iva, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze (pari a €. 0,02 come indicato al paragrafo 4 del Capitolato d’Oneri) non soggetti a ribasso. Verranno prese in considerazione fino a due cifre decimali;
- b) la stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro;
- c) la stima dei costi della manodopera. Ai sensi dell’art. 41, comma 14, del Codice i costi della manodopera indicati al paragrafo 4 del Capitolato d’Oneri 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 o da sgravi contributivi che non comportano penalizzazioni per la manodopera.

Il Punteggio massimo relativo all'offerta economica è di 10 punti e verrà attribuito al concorrente che avrà offerto il prezzo più basso sul prezzo unitario a base d'asta di €. 4,78 (pari ad €. 4,80 meno €. 0,02 di oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze non soggetti a ribasso), mentre agli altri offerenti il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula in funzione del prezzo offerto:

$$PE_i = \frac{P_{min}}{P_i}$$

Con:

- PE_i coefficiente attribuito al concorrente i-esimo;
- P_i : prezzo unitario offerto dal concorrente i-esimo;
- P_{min} : prezzo unitario offerto più conveniente.

Infine, si fa presente che l'importo degli **oneri per la sicurezza da interferenze** è pari a € 8.892,22 [€. 0,02 x 444.611 pasti complessivi stimati nel triennio scolastico oggetto dell'appalto] ed è stato calcolato sulla base delle misure necessarie per il contenimento dei rischi potenziali esistenti negli ambienti di lavoro oggetto dell'appalto.

L'importo complessivo di euro 2.134.132,80, oltre IVA di legge, calcolato su base triennale, è stato quantificato moltiplicando il prezzo unitario del pasto pari ad € 4,80, oltre Iva, per il numero dei pasti previsti nel triennio, pari a n. 444.611 (n. 138.611 il primo anno e n. 153.000 nel secondo e nel terzo anno), cui occorre sommare il valore dell'eventuale proroga del servizio per gli anni scolastici 2026/2027 e 2027/2028, stimato in misura pari a complessivi € 1.468.800,00 (n. 153.000 pasti annui x 2 anni x €. 4,80) oltre IVA, per un valore globale presunto dell'appalto di € 3.602.932,80.

Il prezzo unitario del pasto stabilito in euro 4,80, oltre Iva, tiene conto dei dati forniti nella relazione d'accompagnamento ai CAM di cui a decreto ministeriale MATTM n. 65 del 10/03/2020.

L'appalto è finanziato in parte a valere sul bilancio dell'Ente, pluriennale 2023/2025 (approvato con delibera del Consiglio Comunale n. 36 del 25/07/2023), in parte a valere sulle entrate derivanti dall'applicazione delle quote di contribuzione determinate per l'esercizio finanziario 2023 con la deliberazione di Giunta Comunale n. 94 del 30/05/2023; in parte a valere su specifici contributi ministeriali; in parte a valere sul contributo metropolitano per il diritto allo studio; e in parte a valere sul Fondo Sistema Integrato 0/6, confluito in avanzo vincolato, per un importo complessivo pari ad € 597.234,03, riprogrammato con Delibera di Giunta n. 183 del 30/08/2023.