



Città di **Reggio Calabria**

Settore 11

Istruzione Sport Politiche Giovanili Partecipate
Macro Area Istruzione

APPENDICE 1 AL CAPITOLATO TECNICO PER L'ISTITUZIONE DEL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE AI SENSI DELL'ART. 32 DEL D.LGS. N. 36/2023 PER ALIMENTI E RISTORAZIONE (ID 2673) DETTAGLIO AMBITI E CRITERI DI VALUTAZIONE

Di seguito per ciascuna categoria merceologica sono riportati gli Ambiti di valutazione che saranno 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 e dalle Linee Guida Anac n. 2/2016.

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.

OFFERTA TECNICA.

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

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 riportata nel presente Capitolato d'Oneri;
- 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 sugli elementi forniti all'interno della relazione tecnica

La valutazione del progetto esecutivo (Max 90 punti) avverrà distintamente per ciascuno degli elementi a valutazione dei quali è composta, da attribuirsi sulla base dei seguenti criteri e delle relative esplicitazioni:

AMBITO DI VALUTAZIONE: ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E SPECIFICHE TECNICHE DEI PRODOTTI						
A	Criteri di Valutazione	Totale Punti	n.	Sub-Criteri di Valutazione	Max Punti	Modalità di Valutazione T Q D
1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	27	1	Centro di produzione Numero dei centri di produzione.	3	T
			2	Processo di approvvigionamento delle derrate: Livello qualitativo e funzionale del modello proposto	3	D
			3	Veicolazione dei pasti: Piano dei percorsi	4	D
			4	Veicolazione dei pasti: Attrezzature e veicoli utilizzati	6	D
			5	Attrezzature impiegate per la somministrazione dei pasti nelle Sale di Refezione	4	D
			6	Unità di personale impiegate nella distribuzione	4	Q

				Organigramma del personale: Monte ore settimanale complessivo del personale impiegato nel servizio	3	Q
2	LIVELLI DI SERVIZIO	21		Sistema di monitoraggio del servizio: adeguatezza del modello proposto.	3	D
				Analisi microbiologiche: livello di frequenza delle analisi.	6	T
				Proposte migliorative degli ambienti, delle dotazioni tecnologiche e del servizio: valore economico, livello quali-quantitativo delle proposte.	6	D
				Varianti migliorative di aspetti o elementi del Capitolato Tecnico a vantaggio del servizio e dell'ente: valore economico, livello quali-quantitativo delle proposte.	6	D
3	CARATTERISTICHE DISTINTIVE DEL DIRETTORE TECNICO DELSERVIZIO E DEI CUOCHI	10		Responsabile del Servizio: Caratteristiche distintive del profilo del Responsabile del Servizio	4	T
				Cuoco coordinatore: Caratteristiche distintive del profilo del Cuoco coordinatore del centro cottura	6	T
4	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI ISO45001 "SISTEMI DI GESTIONE PER LA SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO" IN CORSO DI VALIDITÀ	4			4	T
5	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE SA8000 "RESPONSABILITÀ SOCIALE D'IMPRESA" IN CORSO DI VALIDITÀ	4			4	T
6	SPECIFICHE TECNICHE PREMIANTI DI CUI AI CAM (CRITERI AMBIENTALI MINIMI APPLICABILI)	22		Chilometro zero e filiera corta: Impegno a fornire prodotti biologici a km 0 e filiera corta.	2	D
				Chilometro zero e filiera corta: modalità del trasporto primario dei prodotti.	2	Q
				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.	2	Q
				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.	2	T

				Comunicazione: Iniziative di comunicazione sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio	2	D
			6	Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari: Somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2015, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116.	2	D
			7	Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari: Impegno a soddisfare l'intero fabbisogno di una o più tipologie di prodotti alimentari con prodotti biologici provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla citata legge 18 agosto 2015, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità di cui all'art. 6 del citato decreto-legge 24 giugno 2014 n. 91.	2	D
			8	Acquacoltura biologica. Per quanto riguarda il pesce di allevamento, somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica.	2	Q
			9	Prodotti ittici di specie non a rischio. Somministrazione di prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove noto, presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile.	2	Q
			10	Prodotti ittici freschi. Per quanto riguarda i prodotti da pesca in mare (dunque non da itticoltura), somministrazione dei soli prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura. Punti max 2	2	Q
			11	Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura: Impegno, con il coinvolgimento di società o personale specializzato, ad implementare la due diligence («dovuta diligenza») lungo la catena di fornitura relativa alla verifica del rispetto dei diritti umani e alle condizioni di lavoro dignitose	2	D
B	AMBITO DI VALUTAZIONE: PARI OPPORTUNITÀ					
1	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE DELLA PARITÀ DI GENERE		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 decreto legislativo 11 aprile 2006, n. 198	2	
TOTALE					90	

La Commissione giudicatrice procederà all'assegnazione dei punteggi relativi all'offerta tecnica con riferimento agli elementi di natura **qualitativa** con attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario, utilizzando la seguente tabella di discrezionalità:

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

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato attribuendo all'offerta del concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto per il criterio il punteggio massimo previsto e alle offerte degli altri concorrenti un punteggio proporzionale decrescente

Quanto agli elementi cui è assegnato **un punteggio tabellare**, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

Per i sub-criteri di tipo quantitativo le modalità di assegnazione del punteggio sono dettagliate nei rispettivi paragrafi.

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 negli elementi qualitativi/discrezionali, quantitativi e tabellari.

A.1 ORGANIZZAZIONE COMPLESSIVA DEL SERVIZIO MAX 27 PUNTI

A 1.1 Centri di produzione

Numero dei centri di produzione di cui il concorrente si impegna a dotarsi

La Commissione di gara attribuirà il punteggio di 1 punto per ogni centro, proposto nella scheda di offerta tecnica, oltre il numero minimo previsto dal capitolato tecnico (dal quarto centro di produzione in poi), di capacità di produzione giornaliera non inferiore a 500 pasti. I centri di produzione dovranno essere collocati all'interno dei lotti funzionali descritti all'interno del capitolato Tecnico.

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 - 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 prevista nel capitolato speciale d'appalto

A.1.4 Veicolazione dei pasti - 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 1.5 Attrezzature impiegate per la somministrazione dei pasti nelle Sale di Refezione

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 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.1.6 Unità di personale impiegate nella distribuzione dei pasti

Il punteggio massimo previsto per tale sub-criterio sarà attribuito dalla Commissione al concorrente che avrà offerto ed indicato nella scheda di offerta tecnica un numero di personale impiegato superiore rispetto a quello minimo (di un addetto ogni 30 utenti) stabilito dal capitolato speciale d'appalto (0,50 punti per ogni unità di personale indicato in aggiunta, fino ad un massimo di 4 punti).

A 1.7 Organigramma del personale

Monte ore settimanale complessivo del personale impiegato nel servizio

Il punteggio massimo previsto per tale sub-criterio sarà attribuito dalla Commissione al concorrente che avrà offerto ed indicato nella scheda di offerta tecnica il valore più elevato del monte ore settimanale complessivo del personale che verrà impiegato nel servizio, agli altri concorrenti verrà attribuito il punteggio con il criterio proporzionale.

A.2 LIVELLI DI SERVIZIO

A 2.1 Sistema di monitoraggio del servizio

Adeguatezza del modello proposto

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

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 (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;
- 2 punti a frequenza bisettimanale;
- 4 punti a frequenza settimanale;
- 6 punti a frequenza giorni alterni.

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

Valore economico, livello quali-quantitativo delle proposte

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 qualitativa e importanza delle proposte e degli investimenti, coerenza, funzionalità ed efficacia delle proposte formulate di miglioramento degli ambienti e delle dotazioni tecnologiche (con risorse messe a disposizione ed installate dall'impresa medesima), avuto riguardo agli obiettivi che si intendono perseguire di rendere più confortevoli o funzionali i locali adibiti al servizio ovvero di rendere più gradevole il momento del consumo del pasto ovvero ancora di rendere più agevole, efficace e soddisfacente l'espletamento del servizio.

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

A 2.4 Varianti migliorative di aspetti o elementi del Capitolato Tecnico a vantaggio del servizio e dell'Ente

Valore economico, livello quali-quantitativo delle proposte

La Commissione attribuirà il punteggio previsto per il sub-criterio in questione valutando 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 il risparmio di spesa per l'Amministrazione.

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 DEL SERVIZIO E DEI CUOCHI MAX 10 PUNTI

A 3.1 Caratteristiche distintive del profilo del responsabile 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 2 punti) e anni di esperienza nella Ristorazione collettiva, in qualità di responsabile di servizi di ristorazione di dimensioni pari a 500 pasti giorno (max 2 punti).

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

- Laurea nel settore dell'alimentazione punti 2
oppure
- 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 2
- da 8,1 (8 anni ed 1 giorno) a 10 anni punti 1,5
- 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

Si precisa che il concorrente che non presenta le Caratteristiche distintive del Responsabile del Servizio, 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 cottura

La Commissione di gara attribuirà il punteggio previsto per il sub-criterio in questione, scomponendolo in due parametri: Titolo di studio (max 0,5 punti) e anni di esperienza nella Ristorazione collettiva, in qualità di coordinatore di centri cottura adibiti a ristorazione collettiva di dimensioni pari a 500 pasti giorno (max 1,5 punti).

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

- Diploma di scuola alberghiera punti 0,5

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

- oltre 15 anni punti 1,5
- da 10 (10 anni ed 1 giorno) a 15 anni punti 1,30
- da 8,1 (8 anni ed 1 giorno) a 10 anni punti 1,10
- da 5,1 (5 anni ed 1 giorno) ad 8 anni punti 0,90
- da 2,1 (2 anni ed 1 giorno) a 5 anni punti 0,70

Si precisa che la suddetta valutazione premiante verrà applicata per ciascuno dei tre centri cottura richiesti (pertanto il punteggio massimo applicabile per il titolo di studio sarà pari a 1,5 punti, il punteggio massimo applicabile per gli anni di esperienza sarà pari a 4,5 punti, per un totale massimo assegnabile di 6 punti), fermo restando 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 POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI ISO 45001 "SISTEMI DI GESTIONE PER LA SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO" IN CORSO DI VALIDITÀ (MAX 4 PUNTI).

Sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro - Requisiti e guida per l'uso" definisce gli standard minimi di buona pratica per la protezione dei lavoratori in tutto il mondo. Al concorrente in possesso della certificazione **UNI ISO 45001 saranno attribuiti 4 punti.**

A.5 POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE SA8000 "RESPONSABILITÀ SOCIALE D'IMPRESA" IN CORSO DI VALIDITÀ (MAX 4 PUNTI).

La Certificazione Etica SA 8000, è uno strumento efficace che consente, la corretta gestione ed il monitoraggio costante di tutte le attività ed i processi ad esse correlati che impattano sulle tematiche inerenti le condizioni dei lavoratori (diritti umani, sviluppo, valorizzazione, formazione e crescita professionale delle persone, salute e sicurezza dei lavoratori, non discriminazione, lavoro dei minori e dei giovani) ed i suoi requisiti si estendono anche ai fornitori ed ai subfornitori. Al concorrente in possesso della certificazione **SA 8000 saranno attribuiti 4 punti**.

A.6 SPECIFICHE TECNICHE PREMIANTI DI CUI AI CAM (CRITERI AMBIENTALI MINIMI APPLICABILI) (MAX 22 PUNTI).

A.6.1 Chilometro zero e filiera corta – impegno a fornire prodotti biologici a km 0 e filiera corta.

Al fine di ridurre gli impatti ambientali, anche legati ai trasporti primari, la Stazione Appaltante attribuirà punti tecnici premianti all'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie:

- ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la/le specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire;

- pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la o le tipologie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.

Il punteggio deve essere attribuito in proporzione **al maggior numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta** offerti ed alla relativa rappresentatività.

A tal proposito l'offerente dovrà presentare apposita dichiarazione dell'impegno assunto che riporti 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: le categorie di prodotti biologici e le relative quantità 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 di impegno a fornire prodotti biologici trasformati da KM 0, deve essere indicata la provenienza delle materie prime principali che vi sono contenute.

A.6.2 Chilometro zero e filiera corta - Modalità del trasporto primario.

Ulteriori punti tecnici verranno assegnati se il trasporto primario dei prodotti da filiera corta e KM 0, come sopra definiti, sarà effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica (max 2 punti).

A tal proposito l'offerente dovrà presentare apposita dichiarazione dell'impresa che gestirà i trasporti primari che riporti l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, indicando il costruttore, la designazione commerciale e il modello, la categoria, la classe, il motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale e la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile e descrivere le misure di gestione ambientale della logistica.

Il punteggio verrà attribuito in percentuale, tenendo conto del rapporto tra il numero dei veicoli a basso impatto ambientale sul totale dei veicoli impiegati per il trasporto primario dei prodotti a chilometro zero e filiera corta (il 100% dei veicoli corrisponde a n. 2 punti).

A.6.3 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.

Impegno 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) (max 2 punti).

A tal proposito l'offerente dovrà presentare apposita dichiarazione con la quale si elencano i veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa 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 sul totale dei veicoli impiegati per la veicolazione dei pasti (il 100% dei veicoli corrisponde a n. 2 punti).

A.6.4 Soluzioni collettive per diminuire gli impatti ambientali della logistica.

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) (max 2 punti);

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. Allegare il protocollo sottoscritto tra fornitore e la società che detiene il sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci.

A.6.5 Comunicazione

La Stazione appaltante assegnerà un punteggio premiante laddove l'offerente si impegni 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. La valutazione terrà conto anche dell'idoneità dei messaggi proposti.

A tal proposito l'offerente dovrà fornire descrizione del progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare.

A.6.6 Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari

Somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2015, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116.

Il punteggio sarà assegnato in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto (**max 2 punti**).

A tal proposito l'offerente dovrà presentare una a dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'impegno assunto (indicazione delle tipologie, delle quantità e delle caratteristiche - biologico/convenzionale/difesa integrata volontaria - dei prodotti alimentari; elenco dei fornitori; indicazione delle relative caratteristiche soggettive (iscrizione nella Rete LAQ o agricoltura sociale). Allegare altresì i contratti preliminari con i potenziali subfornitori i quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva.

A.6.7 Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari

Impegno a soddisfare l'intero fabbisogno di una o più tipologie di prodotti alimentari con prodotti biologici provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla citata legge 18 agosto 2015, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità di cui all'art. 6 del citato decreto-legge 24 giugno 2014 n. 91.

Il punteggio è assegnato in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto (**max 2 punti**).

A tal proposito l'offerente dovrà presentare una a dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'impegno assunto (indicazione delle tipologie, delle quantità e delle caratteristiche - biologico/convenzionale/difesa integrata volontaria - dei prodotti alimentari; elenco dei fornitori; indicazione delle relative caratteristiche soggettive (iscrizione nella Rete LAQ o agricoltura sociale). Allegare altresì i contratti preliminari con i potenziali subfornitori i quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva.

A.6.8 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 (**max 2 punti**).

Il punteggio verrà attribuito in percentuale, tenendo conto del rapporto tra il numero dei prodotti ittici provenienti da acquacoltura biologica sul totale dei prodotti ittici somministrati (il 100% dei prodotti ittici provenienti da acquacoltura

biologica corrisponde a n. 2 punti).

A.6.9 Prodotti ittici di specie non a rischio.

Somministrazione di prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove noto, presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile (**max 2 punti**).

A tale scopo, gli operatori consultano i documenti ufficiali prodotti in ambito internazionale dalla General Fisheries Commission for the Mediterranean (GFCM (<http://www.fao.org/gfcm/publications/somfi/en/>)) e gli aggiornamenti degli stock assessment predisposti dai gruppi di lavoro relativi ai piccoli pelagici (Working Group on Stock Assessment of Small Pelagic Species - WGSASP) e demersali (Working Group on Stock Assessment of Demersal Species (WGSAD)) disponibili al sito <http://www.fao.org/gfcm/reports/technical-meetings>; le valutazioni per gli stock mediterranei di cui al sito <https://stecf.jrc.ec.europa.eu/reports/medbs>) e per gli stock nord europei/atlantici di cui al sito <https://stecf.jrc.ec.europa.eu/reports/>. Per gli stock nazionali si consulti anche l'Annuario dei Dati Ambientali di ISPRA, sezione pesca (http://annuario.isprambiente.it/sites/default/files/pdf/2016/integrale/2_Pesca_2016_finale.pdf).

Sono presunti conformi i prodotti ittici di provenienza di origine FAO 37 o FAO 27 certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti, ma sono parimenti ammessi anche i prodotti ittici non certificati.

Il punteggio verrà attribuito in percentuale, tenendo conto del rapporto tra il numero dei prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove noto, presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile sul totale dei prodotti ittici somministrati (il 100% dei prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove noto, presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile corrisponde a n. 2 punti).

A.6.10 Prodotti ittici freschi.

Per quanto riguarda i prodotti da pesca in mare (dunque non da itticoltura), somministrazione dei soli prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura (**max 2 punti**).

A tal fine l'offerente dovrà presentare una dichiarazione nella quale si attesti l'impegno assunto. Nel caso di impegno alla somministrazione di prodotti ittici locali, descrivere il progetto e la filiera.

Il punteggio verrà attribuito in percentuale, tenendo conto del rapporto tra il numero dei prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura sul totale dei prodotti ittici somministrati (il 100% dei prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura corrisponde a n. 2 punti).

A.6.11 Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura

Si assegneranno punti tecnici premianti per l'impegno, con il coinvolgimento di società o personale specializzato, ad implementare la due diligence («dovuta diligenza») lungo la catena di fornitura relativa alla verifica del rispetto dei diritti umani e alle condizioni di lavoro dignitose di cui alle convenzioni internazionali del lavoro o di cui ai Contratti collettivi nazionali settoriali, ove adottati, su alcune referenze che saranno somministrate durante il servizio. Le verifiche dovranno riguardare anche la fase della coltivazione e della raccolta della materia prima.

I controlli lungo la catena di fornitura, eseguiti in condivisione con la stazione appaltante attraverso società o personale specializzato, consistono in verifiche in situ non annunciate, interviste fuori dai luoghi di lavoro, interviste ai sindacati e alle ONG locali per comprendere il contesto locale nel quale sono coinvolti i lavoratori. È possibile avvalersi delle apposite banche dati prefettizie relative a eventuali interdittive antimafia o ai casellari giudiziari per accertarsi che nei confronti dei subfornitori non siano intercorse condanne penali per violazioni dell'art. 603bis del codice penale. Tali controlli dovranno riguardare i fornitori di alcune referenze ortofrutticole più rappresentative che verranno somministrate durante il servizio. Nel caso si constati il mancato rispetto dei diritti umani internazionalmente riconosciuti e delle condizioni di lavoro dignitose oppure dei diritti previsti nella contrattazione collettiva, della normativa sul lavoro e del settore agricolo nazionale, se più restrittivi nonché il mancato rispetto di quanto previsto dalla legge 29 ottobre 2016, n. 199 relativa al contrasto del caporalato e del grave sfruttamento lavorativo, dovranno essere intraprese azioni per migliorare le condizioni di lavoro. In caso di mancata cooperazione da parte delle aziende, le referenze dovranno essere acquistate da altri produttori.

Gli esiti degli audit, in caso di criticità, sono comunicati all'amministrazione aggiudicatrice e alle autorità locali più rilevanti.

Al termine del processo di audit deve essere elaborato un report complessivo di tutte le azioni messe in campo, anche per promuovere migliori condizioni di lavoro.

Il punteggio sarà assegnato in base alla coerenza del progetto e alle competenze del personale o della società coinvolta in

tale attività.

A tal proposito l'offerente dovrà descrivere progetto, società partner esperta coinvolta, con allegato relativo contratto preliminare. Nel progetto è indicata la mappatura delle aziende subfornitrici oggetto delle verifiche e le referenze ortofrutticole selezionate per l'applicazione della due diligence.

B.1 PARI OPPORTUNITÀ max 2 punti

Al fine di promuovere la parità di genere, la stazione appaltante attribuisce il punteggio di 2 punti alle imprese che avranno 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 sarà determinata (**MAX 10 PUNTI**) in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'articolo 108, comma 2, lett. a), D.lgs. n. 36/2023.

L'offerta dovrà comprendere il Prezzo unitario per pasto con servizio di distribuzione e fornitura da parte del Fornitore di stoviglie e tovagliato (**acqua esclusa**)

Il Punteggio massimo relativo all'offerta economica, verrà attribuito al prezzo medio ponderato totale più basso, mentre agli altri offerenti il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula al ribasso in funzione del prezzo:

$$PE = PE_{\max} \times \frac{P_{\min}}{P}$$

Con:

- **PE max:** massimo punteggio attribuibile
- **P:** prezzo (valore) offerto dal concorrente
- **P min:** prezzo più basso tra quelli offerti in gara

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica è effettuata in base ai seguenti punteggi, l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procede, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il seguente metodo *aggregativo compensatore*

$$P_i = \sum_{x=1}^n C_{xi} \cdot P_x$$

Dove

P_i = punteggio del concorrente *i-esimo*

C_{xi} = coefficiente criterio di valutazione X per il concorrente *i-esimo*

P_x = punteggio criterio X

X = il numero di criteri di valutazione.