

CAPITOLATO DI GARA

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione è espletato secondo i seguenti modelli gestionali:

catering completo (gestione mensa interna), da effettuarsi:

- a) nelle sedi dotate di centro di cottura con presenze medie a pranzo uguali o superiori a 15 unità;
- b) nelle sedi aeroportuali, indipendentemente dal numero di presenze.

Il ***catering*** è da effettuarsi nelle sedi con presenze medie a pranzo inferiori a 15 unità.

Il ***catering completo*** comprende la preparazione, confezione e distribuzione dei pasti presso la sede di consumo, con generi alimentari approvvigionati autonomamente dall'Impresa in conformità alle prescrizioni della documentazione di gara e dei CAM Ristorazione. La gestione del servizio comprende, altresì, l'attività di pulizia, riassetto e lavaggio degli utensili, attrezzature e locali utilizzati per la preparazione, distribuzione e consumazione dei pasti. Gli impianti, le attrezzature, gli arredi e la stoviglieria (eccetto la coltelleria da cucina) sono dati in uso gratuito dalle sedi interessate.

Il ***catering*** prevede la fornitura e la distribuzione dei pasti presso la sede di servizio con materie prime o semilavorati approvvigionati autonomamente dall'Impresa in conformità alle prescrizioni della documentazione di gara e dei CAM Ristorazione. Il servizio prevede di confezionare o completare, cuocere o riscaldare, razionare e distribuire i pasti nella sede di consumazione. Le pietanze sono preparate con derrate cotte o completate in loco da personale dell'Impresa, utilizzando gli spazi e le attrezzature esistenti presso le sedi di servizio, eventualmente integrate a cura dell'Impresa stessa (ad es. forno a microonde, fornello, griglia, frigorifero, etc...) dove necessario. L'Impresa può avvalersi di prodotti semilavorati freschi (ad es., verdura cruda lavata e tagliata, verdura precotta, sughi e condimenti già preparati, arrostiti, alimenti preconfezionati con esclusivo riferimento ad insaccati, formaggio, yogurt e dolci). Si fa rinvio a quanto prescritto dai CAM in merito alle monoporzioni, ferme restando eventuali superiori esigenze igienico-sanitarie. Il servizio tiene conto della disponibilità e delle caratteristiche dei locali e delle attrezzature delle rispettive sedi.

L'Impresa è tenuta all'espletamento delle operazioni di razionamento e distribuzione dei pasti anche nelle sedi prive di impianti ed attrezzature per la preparazione e la cottura, ferma restando l'idoneità igienico-sanitaria dei locali.

L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i., sulla base della valutazione del prezzo e del progetto di gestione, secondo le modalità di seguito riportate:

Valutazione	Punteggio massimo
Punteggio Tecnico (PT)	70
Punteggio Economico (PE)	30
Totale	100

La migliore offerta sarà determinata dal punteggio complessivo (P. Totale) più alto, che sarà ottenuto sommando il punteggio relativo al punteggio tecnico (PT) e il punteggio relativo al punteggio economico (PE):

$$\mathbf{P. Totale = PT + PE}$$

A. PROGETTO DI GESTIONE: fino ad un massimo di **punti 70**.

I punteggi saranno attribuiti dalla Commissione Giudicatrice all'esito della valutazione tecnica del Progetto di Gestione e della documentazione prodotta, secondo i criteri di seguito specificati. Si precisa che prevalgono in ogni caso le disposizioni normative dettate per la prevenzione dal contagio da Sars-Cov-2. In tal caso l'Impresa, in sede di Offerta tecnica, in riferimento ai criteri interessati, preciserà le cautele che utilizzerà nell'esecuzione del servizio.

1. PIANO ALIMENTARE: fino ad un massimo di **punti 30**

Nel redigere il Progetto di Gestione si dovranno rispettare i criteri previsti nella norma UNI EN ISO 9001:2015 al punto 8.4 "Controllo di prodotti e servizi approvvigionati", citata all'art. 87 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.

REQUISITI OBBLIGATORI DEGLI ALIMENTI

Per quanto concerne la qualità delle derrate alimentari si fa rinvio a quanto prescritto nell'Allegato 1 al decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020, recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", paragrafo D, lett. b) "CLAUSOLE CONTRATTUALI", punto 1 "REQUISITI DEGLI ALIMENTI".

Le derrate alimentari dovranno essere certificate.

Nel Progetto di Gestione l'Impresa dovrà dichiarare tutti i fornitori di generi alimentari di cui intenderà avvalersi durante l'intero periodo contrattuale. L'Impresa predisporrà, quindi, un **Elenco Fornitori**, iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali e muniti di attestati di assoggettamento in originale, nonché in possesso della CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 9001:2015 (con indicazione dell'Ente certificatore).

Nel caso in cui dovesse ricorrere a distributori, l'Impresa dovrà comunque dichiarare il produttore dei generi alimentari e fornire un elenco dei distributori, che dovrà essere corredato dagli impegni sottoscritti dagli stessi a fornire i prodotti indicati in Offerta in caso di aggiudicazione.

L'Impresa, in caso di aggiudicazione, nel corso dell'esecuzione del contratto può sostituire i fornitori e i distributori con altri che presentino i medesimi requisiti, previa comunicazione all'Amministrazione, che effettuerà i controlli di competenza. Il preavviso non sarà inferiore ai quindici giorni, salvo diverso accordo tra referente per l'Impresa e referente per la Stazione appaltante.

Le verifiche dell'Amministrazione si realizzano sia in situ, sia prendendo visione, su base campionaria, della documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto di una specifica macro categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento che, su richiesta del direttore dell'esecuzione del contratto, è prontamente trasmessa per via telematica. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale o da difesa integrata volontaria, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie e luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della Stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o dai suoi collaboratori senza preavviso, negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste dal contratto.

La valutazione del piano alimentare sarà ripartita come segue, attraverso l'attribuzione dei seguenti punteggi alle derrate alimentari che dovranno essere fornite secondo i parametri CAM e utilizzate in aderenza ai menù proposti dall'Amministrazione, facenti parte integrante della documentazione di gara.

1.1. REQUISITI FACOLTATIVI E PREMIANTI DEGLI ALIMENTI **fino a un massimo di 15 punti**

Si riportano di seguito le specifiche tecniche premianti, **quindi non obbligatorie**, così valutate:

Indicazione dell'elenco dei prodotti biologici da Km 0 e filiera corta tra le seguenti categorie:

- a) ortaggi, frutta, legumi e 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 riportati nei CAM e con il numero dei pasti da offrire.

(d) fino a un massimo di 5 punti;

- b) pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la/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 riportati nei CAM e con il numero dei pasti da offrire.

(d) fino a un massimo di 5 punti;

L'Impresa deve presentare una 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.

Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi:

- c) per quanto riguarda il pesce di allevamento, l'Impresa si impegna alla somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, dunque con l'etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/848.

(t) 2 punti

- d) per quanto riguarda i prodotti da pesca in mare (dunque non da itticoltura), l'Impresa si impegna alla somministrazione dei soli prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura.

(t) 2 punti

L'Impresa deve presentare una dichiarazione nella quale attesti l'impegno assunto. Nel caso di impegno alla somministrazione di prodotti ittici locali, descrivere il progetto e la filiera. La conformità a tale requisito è verificata in sede di esecuzione contrattuale.

- e) L'Impresa si impegna a soddisfare la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici con prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge n.141/2015 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 in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto.

(t) 1 punto

A tal fine l'Impresa deve presentare una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'impegno assunto, con indicazione delle aziende produttrici, delle caratteristiche soggettive (iscrizione nella Rete LAQ o agricoltura sociale) di tali aziende e della capacità produttiva di ciascuna azienda riferita a ciascun tipo di derrata alimentare indicata nell'offerta tecnica.

REQUISITI OBBLIGATORI DEI MENÙ

L'Impresa dovrà attenersi alle prescrizioni individuate al paragrafo D, lett. a) "SPECIFICHE TECNICHE", punto 1 "Menù" dei CAM sopra richiamati, relativamente alla predisposizione dei menù proposti all'Amministrazione.

Nel Progetto l'Impresa si impegna al rispetto dei menù tipo, differenti settimanalmente e in base alle stagioni, scegliendo tra quelli indicati dall'Amministrazione.

I menù predisposti dall'Impresa garantiscono l'offerta di dieta mediterranea, seguendo i principi indicati nella "Dieta mediterranea - linea guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25-2016" e inoltre:

- prevedono almeno un piatto vegetariano, ovvero contenente anche proteine vegetali, al giorno;
- prevedono un pasto esclusivamente «vegetariano» per un minimo di una volta ogni due settimane, con ricette di piatti a base di proteine vegetali, e/o piatti misti freddi, anche talora utilizzando combinazioni di ortaggi crudi di specie generalmente somministrate cotte (ortaggi a fiore, zucchine, peperoni etc.).

Il menù è predisposto su base stagionale, con materie prime conformi alle caratteristiche descritte nei CAM richiamati. Le ricette prescelte sono selezionate in modo tale da consentire il recupero degli avanzi non serviti.

L'Impresa deve presentare la programmazione del menù stagionale suddiviso in base alla settimana lavorativa ed al contempo garantisce la predisposizione di menù per particolari esigenze dietetiche e problemi di intolleranza alimentare (es. celiaci, vegetariani, etico-religiosi, etc.), fermo il rispetto della rotazione settimanale e stagionale degli stessi.

L' Impresa aggiudicataria trasmette in tempi adeguati il menù su base settimanale al Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) o ai suoi collaboratori, rendendo evidente la presenza delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (DOP, SQNZ, SQNPI, ecc) e la denominazione scientifica delle specie ittiche che verranno offerte nelle preparazioni dei pasti del giorno e, correlativamente affigge il menù settimanale in luogo visibile nei locali dove si consumano i pasti presso tutte le sedi oggetto dell'appalto. Ciò al fine di fornire le dovute informazioni all'utenza e consentire le opportune verifiche di conformità.

L'offerta del menù vegetariano biologico, di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, Commercio Equo e Solidale ecc.), deve essere quotidianamente comunicata all'utenza ed esposta in una lavagna cancellabile.

L'Impresa è tenuta, inoltre, ad informare l'utenza che il servizio erogato sia complessivamente conforme ai CAM, secondo le prescrizioni ivi contenute, in relazione agli altri requisiti ambientali del servizio e sui risultati conseguiti tramite l'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari. Per far sì che l'utenza contribuisca alle altre misure di gestione ambientale del servizio, l'aggiudicatario deve fornire chiare istruzioni, con mezzi idonei in accordo con il DEC, per conferire correttamente i rifiuti in maniera differenziata all'interno della mensa e promuovere le buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari, ad esempio invitando a richiedere il family bag per gli avanzi.

Tutte le tipologie di menù devono rispettare il calendario di stagionalità di cui all'allegato A dei CAM sulla ristorazione.

1.2. REQUISITI FACOLTATIVI E PREMIANTI DEI MENÙ **fino a un massimo di 15 punti**

Si riportano di seguito le specifiche tecniche premianti, **quindi non obbligatorie**, così valutate:

- a) Descrizione dei menù proposti dall'Impresa per particolari esigenze dietetiche e problemi di intolleranza alimentare con rotazione settimanale e stagionale.

(d) fino a un massimo di 5 punti;

- b) Predisposizione, descrizione di menù proposti dall'Impresa ed indicazione dei tempi di organizzazione del servizio in occasione di festività, ricorrenze ed eventi particolari (S. Barbara ecc).

(d) fino a un massimo di 5 punti;

- c) Predisposizione e descrizione di menù diversificati, appetibili e versatili che siano in grado di prevenire sprechi alimentari.

(d) fino a un massimo di 5 punti;

2. REALIZZAZIONE DEL SERVIZIO E GESTIONE DELLE RISORSE: fino ad un massimo di punti 40

Nel redigere la relazione si dovrà tenere conto, ove applicabile, di quanto previsto nella norma UNI EN ISO 9001:2015 ai punti: 7.1 “Risorse”, 8.1 “Pianificazione operativa e controllo”, 8.2 “Determinazione di requisiti per prodotti e servizi”, 8.5 “Produzione ed erogazione del servizio”, 7.1.5 “Risorse per il monitoraggio e la misurazione”, 5.1.2 “Attenzione al cliente”, 9.1.2 “Soddisfazione del cliente”.

REQUISITI OBBLIGATORI

L’Impresa dovrà dare evidenza delle proprie capacità secondo quanto indicato nei CAM sulla ristorazione, paragrafo D, lett. b “CLAUSOLE CONTRATTUALI”, relativamente ai seguenti elementi **non suscettibili di attribuzione di punteggio:**

PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI - Punto 3 CAM.

Per prevenire le eccedenze alimentari, l'aggiudicatario deve programmare e servire dei menù flessibili in modo tale da poter utilizzare le derrate alimentari prossime alla scadenza o il cibo non servito, consentire le mezze porzioni, mettere a disposizione family-bag per gli utenti, garantire il giusto punto di cottura ed un adeguato livello di qualità organolettica degli alimenti, comunicare al direttore dell'esecuzione del contratto il nominativo del responsabile della qualità al quale segnalare eventuali criticità del servizio.

Le eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere, almeno approssimativamente, calcolate e monitorate. Le motivazioni sulla base delle quali si genera l’eventuale eccedenza alimentare nei pasti somministrati devono essere analizzate anche attraverso l'utilizzo di questionari da sottoporre a cadenza semestrale agli utenti sulla base dei quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Devono conseguentemente essere attuate azioni correttive, ad esempio variando le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare e delle quantità (ovvero a seconda che il cibo sia stato servito, non sia stato servito, sia prossimo o meno alla scadenza), l’aggiudicatario attua le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve

condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione da parte di microrganismi patogeni fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica devono essere individuate ed attuate le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile etc.;
- le eccedenze di cibo servito, da raccogliere direttamente nella sala mensa, siano destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni ed i dati rilevati con il questionario, le soluzioni poste in atto per prevenirle e le informazioni sulla destinazione di tali eccedenze sono comunicate in un rapporto semestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto.

Il direttore dell'esecuzione del contratto o i suoi collaboratori eseguono le relative verifiche con appositi sopralluoghi e attraverso le informazioni rese nell'indicato rapporto semestrale.

PREVENZIONE DEI RIFIUTI E ALTRI REQUISITI DEI MATERIALI E OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO DIRETTO CON GLI ALIMENTI (MOCA) - Punto 4 CAM.

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro, stoviglie in ceramica o porcellana bianca, posate in acciaio inossidabile).

Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario deve installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo è consentito l'uso di stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla predetta norma UNI EN 13432.

Per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione si devono usare contenitori riutilizzabili. Per il congelamento o la surgelazione si devono usare sacchetti in polietilene a

bassa densità (PE-LD) o sacchetti compostabili e biodegradabili conformi alla norma UNI EN 13432 e, per l'eventuale trasporto, contenitori isotermici completamente riciclabili.

Le verifiche sono eseguite dal DEC o dai suoi collaboratori presso il centro di cottura e di refezione.

PREVENZIONE DI ALTRI RIFIUTI E GESTIONE DEI RIFIUTI - Punto 5 CAM.

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto *ex lege* oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, ecc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

TOVAGLIE, TOVAGLIOLI - Punto 6 CAM.

Le tovaglie non devono essere monouso pertanto **possono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili¹** ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

¹ La Stazione appaltante, se utilizza tovaglie, può, a sua discrezione, eseguire una scelta tra le opzioni previste nei CAM oppure rimettersi alle determinazioni dell'aggiudicatario.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Il DEC o i suoi collaboratori eseguono le verifiche con sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

PULIZIE DEI LOCALI E DELLE SUPERFICI DURE, LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE - Punto 7 CAM.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

A tal fine l'Impresa correda la propria Offerta con il "Piano di sanificazione" periodico che intenderà adottare nei locali affidati per l'erogazione del servizio di ristorazione, in caso di aggiudicazione, nel periodo di validità del contratto, da redigere secondo il fac-simile allegato. Tale piano deve contenere le indicazioni di cui al presente punto.

Il DEC o i suoi collaboratori attuano la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari e, ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detersivi conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

FORMAZIONE DEL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO - Punto 8 CAM.

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse

misure appropriate alle porzioni da servire per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;

- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

L'aggiudicatario, entro sessanta giorni dall'inizio del servizio, deve trasmettere il programma di formazione espletato dal personale e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

SERVIZIO DI RISTORAZIONE IN CENTRO DI COTTURA INTERNO: ACQUISTO O FORNITURA DI FRIGORIFERI, CONGELATORI E LAVASTOVIGLIE PER USO PROFESSIONALE ED ALTRE APPARECCHIATURE CONNESSE ALL'USO DI ENERGIA DOTATE DI ETICHETTATURA ENERGETICA - Punto 9 CAM.

Le apparecchiature, fornite dall'Impresa, che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign, non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 150. A decorrere dal 1° gennaio 2023 il periodo è sostituito con: «I frigoriferi e i congelatori professionali omissis...., non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati».

Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche:

- sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; «doppia parete»;
- possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

L'aggiudicatario, in sede di consegna, deve fornire il libretto di istruzioni e le schede tecniche dai quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio.

L'Impresa è tenuta, inoltre, alla predisposizione di un “Piano di manutenzione” periodico che intenderà adottare, in caso di aggiudicazione, per le attrezzature site nei locali affidati all'Impresa e messe a disposizione dall'Amministrazione per l'erogazione del servizio di ristorazione, nel periodo di validità del contratto.

REQUISITI FACOLTATIVI E PREMIANTI DELLA REALIZZAZIONE DEL SERVIZIO E GESTIONE DELLE RISORSE

- a) Il possesso del rating di legalità da parte dell'Impresa comporta l'assegnazione di punteggio ai fini della valutazione complessiva dell'Offerta tecnica. Le Imprese che non sono in possesso del rating di legalità possono produrre una delle attestazioni o certificazioni indicate all'art. 93, comma 7 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.: attestazione del modello organizzativo, ai sensi del decreto legislativo n. 231/2001, certificazione *social accountability* 8000, certificazione del sistema di gestione a tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori, certificazione OHSAS 18001, certificazione UNI CEI EN ISO 50001 riguardante il sistema di gestione dell'energia, UNI CEI 11352 riguardante la certificazione di operatività in qualità di ESC (*Energy Service Company*) per l'offerta qualitativa dei servizi energetici e per gli operatori economici in possesso della certificazione ISO 27001 riguardante il sistema di gestione della sicurezza delle informazioni.

(t) 2 punti

- b) piano di formazione ed aggiornamento per il personale dell'Impresa impiegato nel presente appalto, che intenderà attivare, in caso di aggiudicazione, nel periodo di validità del contratto ai sensi della normativa vigente in materia, oltre quello obbligatorio previsto nei CAM e indicato al punto “FORMAZIONE DEL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO” all'interno del presente

Capitolato. Tale piano deve indicare dettagliatamente i periodi di formazione, la durata, le materie trattate e deve essere corredato dai *curricula* dei formatori.

Il punteggio massimo attribuibile è **pari a 6** e il piano è così valutato:

- periodicità dei corsi:

(d) fino a un massimo di 3 punti;

- formazione specifica per la preparazione di menù particolari:

(d) fino a un massimo di 3 punti;

- c) 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).

(d) fino a un massimo di 3 punti

L'Impresa deve elencare 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.

Ai fini della valutazione del requisito sopra indicato, alla luce delle pregresse esperienze verificatesi presso questa Amministrazione, si richiede l'indicazione di eventuale utilizzo del medesimo parco mezzi anche per ulteriori Stazioni Appaltanti VV.F in caso di partecipazione a più gare.

- d) 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).

(d) fino a un massimo di 3 punti

- e) Apparecchi indicati nel “Piano di Manutenzione”, ad uso professionale e non in possesso della certificazione energetica – vedi paragrafo “SERVIZIO DI RISTORAZIONE IN CENTRO DI COTTURA INTERNO: ACQUISTO O FORNITURA DI FRIGORIFERI, CONGELATORI E LAVASTOVIGLIE PER USO PROFESSIONALE ED ALTRE APPARECCHIATURE CONNESSE ALL'USO DI ENERGIA DOTATE DI ETICHETTATURA ENERGETICA” del presente capitolato. All'offerente che utilizza apparecchi di propria fornitura con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica, è assegnato un punteggio pari a:

(d) fino a un massimo di 3 punti

- f) L'Impresa, nelle sedi dove eroga il servizio mediante la nuova formula di catering, utilizza le seguenti modalità: provvede a fornire adeguate attrezzature da cucina, anche in aggiunta a quelle eventualmente già presenti al fine di consentire al personale dell'Impresa di cucinare in loco carne e pesce freschi, ad es. alla griglia; prepara in loco contorni, caldi o freddi, con derrate, sughi e condimenti freschi.

(d) fino a un massimo di 5 punti

Nel Progetto di Gestione il legale rappresentante dovrà presentare apposita dichiarazione che indichi il luogo di preparazione dei pasti e la piena disponibilità ad erogare pasti secondo le citate prescrizioni del nuovo *catering* fin dall'inizio dell'esecuzione contrattuale.

- g) Contratti, da allegare al Progetto di Gestione, già stipulati tra Impresa offerente e altre amministrazioni per garantire a queste ultime l'erogazione di pasti mediante *catering*, anche veicolato, e senza pregiudizio per il servizio da erogare al personale VF. In sede di esecuzione contrattuale potranno essere utilizzati, per il confezionamento dei pasti, i centri cottura VF con successivo rimborso alla Stazione appaltante dei costi derivanti dall'utilizzo degli stessi. L'importo del rimborso, calcolato in ragione della percentuale sul prezzo unitario dei pasti

erogati all'Amministrazione terza, viene sottratto dall'importo delle fatture relative ai pasti erogati alla Stazione appaltante.

La percentuale, indicata nel Progetto di gestione, darà luogo all'attribuzione del punteggio in base alla formula appresso indicata:

$$V = \frac{V_i}{V_m} \times 3 \times \frac{N_i}{N_{\max}}$$

Dove: V: punteggio attribuito all'elemento tecnico-organizzativo

V_i : percentuale indicata

V_m : percentuale più elevata

3 : punteggio massimo attribuibile

N_i : numero di contratti-pasti erogati

$N_{\max}$: numero massimo di-contratti pasti erogati

La Stazione Appaltante si riserva di autorizzare l'uso dei propri locali ai fini sopra descritti.

- h) Predisposizione di un piano di erogazione del servizio, mediante la fornitura di pasti caldi, da espletarsi nel territorio di competenza in occasione di situazioni di emergenza, ad esempio in caso di calamità naturale, o di temporanea indisponibilità della sede per cambio o manutenzione, al personale coinvolto, compreso quello che abbia optato per il servizio sostitutivo di mensa. Sarà valutato il numero di pasti erogati per ogni ora, in ogni caso non superiore a 3.000, l'organizzazione del servizio, i tempi di risposta.

(d) fino a un massimo di 5 punti

- i) opere migliorative alle strutture in relazione alle sedi della Stazione appaltante (es. tinteggiatura delle cucine e delle sale mensa, sostituzione di attrezzature obsolete, ecc.).

Sarà valutato l'importo corrispondente alla miglioria proposta come segue:

$$V = \frac{5}{V_m} V_i$$

Dove: V: punteggio attribuito all'elemento tecnico-organizzativo

V_i : importo offerto

V_m : importo più elevato

5 : punteggio massimo attribuibile

j) L'impresa precisa se le attrezzature che mette a disposizione della stazione appaltante sono oggetto di trasferimento di proprietà o di comodato d'uso:

– donazione delle attrezzature **(d) fino a un massimo di 3 punti**

– comodato d'uso **0 punti**

k) Erogazione di un pasto conforme ai Menù proposti al personale che fruisce del servizio sostitutivo di mensa, previa corresponsione del buono pasto. Si precisa che il buono pasto non deve essere fornito dall'Impresa esecutrice del servizio.

(t) 2 punti

Il rispetto di quanto indicato nel presente Capitolato di gara e nel Progetto di Gestione presentato dall'Impresa offerente, sarà oggetto di controllo e valutazione durante l'esecuzione del contratto, anche ai fini del *rating* di impresa. Il mancato rispetto è soggetto alle sanzioni previste nell'art. 11 dello schema di contratto allegato al presente invito.

Il Progetto di Gestione deve contenere la proposta di soluzioni organizzative volte a migliorare la qualità, l'efficacia e l'efficienza del servizio erogato, nonché ad accrescere il grado di soddisfazione dell'utenza.

Il “PROGETTO DI GESTIONE”, comprensivo di eventuali allegati e *brochure*, dovrà essere prodotto in formato PDF ed in un numero massimo di 60 pagine numerate.

B. PREZZO: fino ad un massimo di **punti 30**.

Il punteggio dell'Offerta economica sarà attribuito secondo la formula indipendente che segue:

$$PE = 30 \left[1 - (PO / BA)^n \right]$$

PE : punteggio da attribuire all'offerta

PO : prezzo offerto

BA : base d'asta

n : parametro che definisce la pendenza della curva pari a **8**.

Il calcolo del punteggio economico attribuito ad ogni offerta sarà arrotondato alla seconda cifra decimale.

Dall'analisi del mercato, quale risulta dall'insieme delle offerte presentate nelle precedenti gare, si è evidenziato un allineamento dei ribassi vicini alla base d'asta. Al fine di perseguire in modo più efficace gli obiettivi della Spending Review è stata introdotta una formula, che mira ad incentivare maggiori ribassi in sinergia con un modello organizzativo su base prevalentemente regionale.

I prezzi a base d'asta sono stati calcolati tenendo conto dell'incidenza del costo delle derrate alimentari, della manodopera, dei trasporti e di altri elementi di minor incidenza, valutati in riferimento al territorio di competenza della Stazione appaltante.

LEGENDA PUNTEGGI:

(d) punteggio discrezionale;

(t) punteggio tabellare.