



Comune di Soragna

Provincia di Parma

RELAZIONE TECNICO - ILLUSTRATIVA PER AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA NEL COMUNE DI SORAGNA PER GLI ANNI SCOLASTICI:
2026/2027 – 2027/2028 – 2028/2029,
con possibilità di ripetizione di ulteriori anni 3 e proroga 1 anno.

1. QUADRO ESIGENZIALE – CARATTERISTICHE E FINALITA' DEL SERVIZIO

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

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

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

- garantire qualità e sicurezza dalla fase di approvvigionamento delle derrate alimentari, alla fase di somministrazione del pasto nonché a quella di allestimento e pulizia dei locali;
- promuovere l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, di produzione biologica, a filiera corta, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP);
- promuovere corrette e sane abitudini alimentari attraverso il miglioramento dei pasti a scuola e il coinvolgimento delle famiglie;
- valorizzare il momento del consumo del pasto a scuola come esperienza di crescita educativa e di socializzazione;
- ridurre gli impatti ambientali derivanti dall'esecuzione dell'appalto, mediante l'inserimento di specifiche tecniche e di clausole contrattuali stabilite nei “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”, come approvati con Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 in G.U. n. 90 del 04/04/2020, conformemente a quanto previsto dalle norme del nuovo Codice dei Contratti (artt. 57 e 130 del D. Lgs. n. 36/2023);
- qualificare il servizio di refezione scolastica quale mensa biologica in conformità ai requisiti previsti dal Decreto ministeriale 18 dicembre 2017;
- prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti, secondo quanto previsto dal Ministero della Salute nelle Linee di indirizzo, attraverso le seguenti azioni:
 - a) Favorire il consumo di frutta al fine di garantire una maggiore appetenza all'ora di pranzo ed equilibrare dal punto di vista nutrizionale gli introiti dello spuntino;
 - b) avvicinare il punto/centro cottura e quello di somministrazione dei pasti per migliorare il gradimento delle stesche da parte del fruitore finale;
 - c) garantire un puntuale monitoraggio ed analisi delle eccedenze alimentari.

Attualmente il servizio viene gestito in appalto da un operatore selezionato sul mercato mediante gara ad evidenza pubblica nel 2018, ai sensi della previgente normativa in tema di appalti pubblici di cui al D. Lgs. 50/2016, ora integralmente sostituito dal D. Lgs 36/2023.



Comune di Soragna

Provincia di Parma

Il gestore del servizio uscente è la ditta Dussmann Service srl, con sede in *Via Papa Giovanni XXIII, 4 24042 Capriate San Gervasio (BG)*, con scadenza contrattuale al 31.8.2026 (l'affidamento era stato fatto per 3+3+1 anni, poi allungato causa covid).

Si rende pertanto necessario individuare il nuovo soggetto cui affidare la gestione della ristorazione scolastica del Comune di Soragna attraverso una gara d'appalto con procedura aperta, con decorrenza dei servizi dal 31.8.2026, data di apertura del centro estivo baby 3/6 anni esteso.

Il Comune di Soragna è proprietario di:

1. un centro di cottura (cucina) perfettamente attrezzato, sito in Soragna via Veneto n. 3, collocato all'interno dell'edificio che ospita la Scuola dell'Infanzia Statale/nido d'infanzia comunale, nel quale vengono fornite le derrate alimentari e preparati i pasti e le merende per i bambini di tutte le strutture scolastiche, oltre che i pasti per gli adulti aventi diritto (personale scolastico e parascolastico);
2. N. 3 sale refettorio presso la scuola dell'infanzia e n. 1 sala refettorio presso il nido d'infanzia, dove i pasti vengono porzionati e distribuiti;
3. Un terminale di distribuzione (cucinetta), sito in Soragna via Veneto n. 1, con annesse n. 2 sale refettorio, collocati presso il centro refezionale delle scuole dell'obbligo: qui vengono consegnati -con automezzi idonei ed in regola con le norme vigenti in materia- i pasti precedentemente preparati presso il centro di cottura, e successivamente porzionati e distribuiti.

Nel corso dell'ultimo affidamento, erano state previste a carico della ditta le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria di arredi ed attrezzature e la fornitura e manutenzione degli arredamenti presso le 2 sale refettorio delle scuole dell'obbligo.

Nel nuovo capitolato, al fine di proseguire nell'attività di ammodernamento della cucina e/o dei locali interessati dai servizi, oltre alle spese di manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi e delle attrezzature, sono stati previsti € 12.000,00 complessivi – iva esclusa- a carico della nuova ditta (4000 euro l'anno circa), corrispondenti a € 0,07 di costo sul prezzo del pasto posto a base di gara, che la ditta dovrà investire entro il terzo anno di appalto per acquisto di nuove attrezzature, da concordarsi preventivamente con gli uffici comunali.

Il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Soragna, gestito a partire dai primi anni 2000 tramite esternalizzazione del servizio ed affidamento a terzi, consiste nella somministrazione dei pasti e merende (QUESTE SOLO AI BIMBI/E DEL NIDO- SCUOLA DELL'INFANZIA-CENTRO ESTIVO 3/6 ANNI) alle seguenti categorie di utenti:

- bambini del nido d'infanzia comunale: L'Acquerello, di titolarità del Comune ma gestito tramite affidamento a ditta esterna;
- alunni e personale scolastico e parascolastico della Scuola dell'Infanzia Statale Arcobaleno, gestita dall'Istituto Comprensivo di San Secondo P.se;
- alunni e personale scolastico e parascolastico della Scuola Primaria Statale RICCIO DA PARMA, gestita dall'Istituto Comprensivo di San Secondo P.se;
- bambini/e del centro estivo comunale 3/6 anni e ragazzi/e e personale del centro estivo 6/14 anni, di titolarità comunale ma gestiti tramite affidamento a ditte esterne.

Per il dettaglio del contenuto delle prestazioni e delle condizioni contrattuali di esecuzione del servizio, si rimanda al Capitolato speciale descrittivo e prestazionale, con i relativi allegati che costituiscono, unitamente alla presente Relazione e al Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (DUVRI), il progetto di servizio di cui all'art. 41, comma 12 del Dlgsvo 36/2023.



Comune di Soragna

Provincia di Parma

Si precisa che sulla base degli indirizzi amministrativi espressi nella delibera della Giunta comunale n. xx del xxxx, la durata del presente appalto è stata prevista in 3 anni, con possibilità di ripetizione per ulteriori 3 anni e possibilità di proroga contrattuale di un ulteriore anno, decorrenti presumibilmente dal 31.8.2026 e quindi con scadenza fissata al 31/08/2033.

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

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

Codice mansione	Codice livello	ore settimanali	N. scatti mat.	Data pros.scatto	Codice contratto	tipologia di contratto
ADD. SERV. MENSA-160	6S	20	6		160	INDETERMINATO
ADD. SERV. MENSA-160	6S	20	6		160	INDETERMINATO
CUOCO CAPO PARTITA-160	4	35	3	01/10/2027	160	INDETERMINATO
IMP. D'APPALTO	5	40	1	01/10/2026	160	INDETERMINATO
ADD. SPORZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE-160	6S	15	1	01/11/2028	160	INDETERMINATO
SECONDO CUOCO MENSE AZIENDALI-160	5	25	1	01/10/2028	160	INDETERMINATO
AUTISTA	5	20	1	01/04/2029	160	INDETERMINATO
ADD. SERV. MENSA-160	6S	20	0	01/03/2026	160	INDETERMINATO
ADD. SERV. MENSA-160	6S	20	0	01/12/2026	160	INDETERMINATO
ADD. SERV. MENSA-160	6	20	0		160	INDETERMINATO

2. QUADRO ECONOMICO

Il quadro economico dell'acquisizione risulta così determinato:

A) VALORE GLOBALE STIMATO DELL'APPALTO			
			Totali
importo di esecuzione <u>a base d'asta</u> (importo annuo di euro 330.679,35 x 3 anni)		€ 992.038,05	
<u>Di cui:</u>			
1) Importo costi manodopera	€ 561.394,33		
2) Importo per oneri sicurezza da rischi di interferenza	€ 0,00		
Opzione di ripetizione ulteriori 3 anni		€ 992.038,05	



Comune di Soragna

Provincia di Parma

Opzione di proroga 1 anno		€ 330.679,35	
Importo massimo del Quinto d'obbligo, in caso di variazioni in aumento (20% su 3+3+1)		€ 462.951,09	
Totale A) valore globale stimato dell'appalto			€ 2.777.706,54
B) SOMME A DISPOSIZIONE DELLA STAZIONE APPALTANTE			
IVA 4 % su 2.777.706,54		€ 111.108,26	
Spese per commissione di gara e SUA		€ 2.500,00	
Contributo AVCP		€ 660,00	
Incentivo progettazione-2% su 992.038,05		€ 19.840,76	
Totale B) somme a disposizione della stazione appaltante			€ 134.109,02
TOTALE A)+B)= IMPORTO TOTALE DEL PROGETTO			€ 2.911.815,56

La spesa è finanziata con fondi propri di bilancio.

Il numero annuo presunto di pasti stimato per l'affidamento in questione è pari a 53769.

Il prezzo unitario di ciascun pasto posto a base di gara è il seguente:

prezzo per ciascun pasto al netto del costo della mano d'opera per singolo pasto	€ 2,67
Costo manodopera	€ 3,48
IMPORTO TOTALE AL NETTO DI IVA	€ 6,15

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

Nell'importo posto a base di gara sopra indicato sono ricompresi i costi della mano d'opera determinati ai sensi dell'art. commi 13 e 14 del Dlgsvo 36/2023, la cui incidenza è stimata in € 561.394,33 corrispondente al 56,60% circa di tale importo.

Il calcolo della mano d'opera deriva dalla moltiplicazione del costo orario delle diverse figure che si prevede debbano essere impiegate nell'esecuzione dell'appalto mediante utilizzo delle vigenti tabelle "Costo orario del lavoro per i dipendenti da Aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo" del CCNL Turismo e pubblici esercizi che viene assunto quale contratto collettivo di riferimento ai sensi dell'art. 11, comma 2 del Dlgsvo 36/2023.

In ragione delle valutazioni e disposizioni contenute nel DUVRI ALLEGATO, redatto ai sensi dell'art. 26 del Dlgsvo 81/2008 e ss.mm.ii. non sono stati stimati costi per la sicurezza.



Comune di Soragna

Provincia di Parma

Il costo della mano d'opera è stato scorporato dall'importo assoggettabile al ribasso ai sensi dell'art. 41 comma 14 del Dlgsvo 36/2023.

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

3. PROCEDURA DI SCELTA DEL CONTRAENTE E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

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

- È stata accertata l'assenza di convenzioni stipulate da Consip ai sensi dell'art. 26 della L. 488/1999, relative al servizio di cui trattasi;
- L'oggetto del presente affidamento non ricade tra le categorie merceologiche per le quali l'Ente è obbligato ad utilizzare le convenzioni Consip, o degli altri soggetti aggregatori;
- L'adesione al vigente "Accordo quadro per il servizio di ristorazione scolastica 2 a ridotto impatto ambientale. Lotto 1: servizio di ristorazione scolastica per le amministrazioni contraenti delle Province di Piacenza e Parma – CIG 9391908FA6" stipulato dall'agenzia regionale Intercent-ER, non si reputa adeguata alle esigenze di questa Amministrazione in quanto:
 1. non rispondente alle previsioni del capitolato speciale che tiene conto di una maggiore percentuale di biologico;
 2. non consente di dare attuazione agli indirizzi amministrativi espressi dalla giunta Comunale nell'atto piu' sopra richiamato, oltre ad esporre l'Ente ad una contrattazione per la definizione di aspetti opzionali che potrebbe rivelarsi non favorevole per l'Amministrazione dal punto di vista delle ricadute economiche.

In considerazione dell'importo posto a base di gara si ricorre alla procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del Dlgsvo 36/2023 con aggiudicazione al criterio dell'offerta economicamente piu' vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo di cui all'art. 108 comma 2 lettera a) del Dlgsvo 36/2023.

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

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

	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
TOTALE	100

OFFERTA TECNICA (80)

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

Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella è attribuito un coefficiente definitivo determinato attraverso l'attribuzione

P.le Meli Lupi, 1 - 43019 Soragna ☎ 0524-598911 - 📠 0524-598944 C.F. - P. I.V.A. 00223170341



Comune di Soragna

Provincia di Parma

discrezionale di un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario secondo la tabella di seguito riportata. Si precisa che sono ammessi punteggi intermedi.

Ai fini dell'attribuzione del punteggio per ciascuno dei criteri e sotto criteri individuati nella tabella "punteggi" si opera come di seguito:

- ciascun commissario assegna una valutazione compresa tra 0 ed 1 (coefficiente);
- si determina la media dei coefficienti assegnati;
- si riporta ad 1,0 la migliore media (quella più alta) e si proporzionano a tale media le medie provvisorie prima calcolate, per ogni singolo elemento di valutazione (coefficiente definitivo);
- si moltiplica la media dei coefficienti definitivi per il punteggio massimo inserito nella colonna D.

TABELLA.

eccellente	Il sub-criterio è trattato in modo completamente esauriente e quanto proposto risponde in modo assolutamente soddisfacente alle attese	1,0
molto buono	Il sub-criterio è trattato in modo esauriente e quanto proposto risponde pienamente alle attese	0,8
buono	Il sub-criterio è trattato in modo completo e quanto proposto risponde alle attese	0,6
discreto	Il sub-criterio è trattato in modo accettabile e quanto proposto è adeguato alle attese	0,4
sufficiente	Il sub-criterio è tratto in modo sufficiente e quanto proposto è appena adeguato alle attese	0,2
insufficiente	Il sub-criterio è tratto in modo insufficiente e quanto proposto non risponde alle attese	0,0

A ciascuno degli elementi quantitativi e tabellari cui è assegnato un punteggio nei modi e forme stabiliti nella tabella "B" seguente.

Riparametrazione.

E' prevista la riparametrazione del punteggio finale.

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

Soglia di sbarramento al punteggio tecnico: Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di **sbarramento pari a 50 punti su 80**. Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato prima della riparametrazione del punteggio totale come sopra descritta.

Il punteggio relativo all'offerta tecnica (e quindi le necessarie operazioni matematiche) è assegnato secondo le funzionalità del sistema SATER.

OFFERTA ECONOMICA (20)

Per la formulazione dell'offerta economica ciascun concorrente dovrà esprimere **un ribasso unico percentuale** sul seguente valore:



Comune di Soragna

Provincia di Parma

PREZZO UNITARIO PER CIASCUN PASTO SOGGETTO A RIBASSO

€ 6,15

Sulla base del ribasso percentuale presentato, la stazione appaltante calcolerà l'offerta economica in valore numerico di ogni singolo operatore economico. Per valutare il prezzo di ogni singolo offerente si procede nel seguente modo:

Prezzo P(i) (punti max 20)

$$P(i) = O_i / O_{mi} \times R(\max)$$

dove :

P(i) = punteggio del singolo partecipante

O_i = Offerta del partecipante di cui viene calcolato il risultato in valore numerico

O_{mi} = Offerta migliore tra quelle pervenute in valore numerico

R(max) = Risultato economico massimo (pari a 20).

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

I CAM NEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA:

I Criteri Ambientali Minimi (CAM) sono i requisiti ambientali definiti per le varie fasi del processo di acquisto, volti a individuare la soluzione progettuale, il prodotto o il servizio migliore sotto il profilo ambientale lungo il ciclo di vita, tenuto conto della disponibilità di mercato.

I CAM sono definiti nell'ambito di quanto stabilito dal **Piano per la sostenibilità ambientale dei consumi del settore della pubblica amministrazione** e sono adottati con Decreto del Ministro.

La necessità di individuare una struttura che governi il Piano, in grado di metterne in atto le indicazioni, di coordinare le competenze ed i ruoli dei principali soggetti pubblici interessati alle tematiche affrontate dal piano stesso, è stata rilevata sin dal momento in cui l'articolo 1, commi 1 e 2, del decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare n. 185 del 18 ottobre 2007 ha istituito il **"Comitato di Gestione"** per l'attuazione del Piano d'azione sulla sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione e per lo sviluppo della Strategia nazionale sulla politica integrata dei prodotti". I compiti e la composizione del Comitato di Gestione del Piano d'azione sono stati stabiliti, in ultimo, con **Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica n. 194 del 27 maggio 2024**.

L'applicazione sistematica ed omogenea dei CAM consente di diffondere le tecnologie ambientali e i prodotti ambientalmente preferibili e produce un effetto leva sul mercato, inducendo gli operatori economici meno virtuosi a investire in innovazione e buone pratiche per rispondere alle richieste della pubblica amministrazione in tema di acquisti sostenibili.

In Italia, l'efficacia dei CAM è stata assicurata grazie alle previsioni contenute nel Codice dei contratti. Infatti, l'articolo 57 comma 2 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, prevede l'obbligo di applicazione, per l'intero valore dell'importo della gara, delle "specifiche tecniche" e delle "clausole contrattuali", contenute nei criteri ambientali minimi (CAM). Lo stesso comma prevede che si debba tener conto dei CAM anche per la definizione dei "criteri di aggiudicazione dell'appalto" di cui all'art. 108, commi 4 e 5, del Codice.



Comune di Soragna

Provincia di Parma

Questo obbligo garantisce che la politica nazionale in materia di appalti pubblici verdi sia incisiva non solo nell'obiettivo di ridurre gli impatti ambientali, ma nell'obiettivo di promuovere modelli di produzione e consumo più sostenibili, "circolari" e nell'aumento del numero di occupati nei diversi settori delle filiere più sostenibili.

Oltre alla valorizzazione della qualità ambientale e al rispetto dei criteri sociali, l'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi risponde anche all'esigenza della Pubblica amministrazione di razionalizzare i propri consumi, ottimizzando la spesa in un'ottica di medio-lungo periodo.

Nell'ambito della ristorazione collettiva, i CAM, Criteri Ambientali Minimi sono stati approvati con Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 e pubblicati in G.U. n. 90 del 04/04/2020 e prevedono l'adozione di "criteri minimi" affinché un appalto pubblico possa essere definito 'a ridotto impatto ambientale' in base alle indicazioni del PAN-GPP (Piano d'Azione Nazionale del Green Public Procurement).

Il GPP rappresenta uno dei principali strumenti adottati per mettere in atto strategie di sviluppo sostenibile, stabilendo criteri di acquisto nella Pubblica Amministrazione che tengono conto degli impatti ambientali che i beni acquistati possono avere nel corso del loro ciclo di vita, dall'estrazione della materia prima fino allo smaltimento del rifiuto.

Il Green Public Procurement nell'ambito della ristorazione collettiva stabilisce criteri di acquisto per le gare d'appalto delle Pubbliche Amministrazioni che promuovono scelte a basso impatto ambientale.

Nella presente procedura di affidamento del servizio, in particolare, vengono previsti criteri premiali per le seguenti voci:

a) percentuale minima biologica nei seguenti alimenti, salvo quella maggiormente offerta dall'appaltatore in sede di gara:

- prodotti biologici 100% in peso sul totale:
- uova
- latte, anche in polvere per asilo nido
- yogurt
- succhi di frutta o nettari di frutta
- confettura e marmellata
- pelati, polpa e passata di pomodoro
- in asilo nido: carne omogeneizzata

1. prodotti biologici 90% in peso sul totale

- frutta
- ortaggi
- legumi
- cereali e derivati
- prodotti trasformati di origine vegetale
- pane e prodotti da forno
- pasta
- riso
- farine
- olio extravergine di oliva



Comune di Soragna

Provincia di Parma

2. **prodotti biologici 50% in peso sul totale:**

- carne

b) **prodotti DOP-IGP 100% in peso sul totale:**

- pera dell'Emilia Romagna;
- bresaola della Valtellina;
- pesca nettarina di Romagna;
- parmigiano reggiano

c) **prodotti del Mercato Equo e Solidale 100% in peso sul totale:**

- cacao;
- zucchero;
- banane

d) **prodotti tipici della Regione Emilia-Romagna:**

i menù dovranno prevedere, di norma con cadenza mensile, d'intesa con il Comune, la somministrazione di uno o più prodotti DOP, IGP o prodotti tradizionali o preparazioni tradizionali tratti dall'Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali dell'Emilia-Romagna;

e) **prodotti in loco:**

i menù dovranno prevedere, con cadenza minima bi-settimanale, d'intesa con il comune, la produzione e la somministrazione di prodotti da forno -dolci e salati -elaborati e confezionati direttamente presso il centro di cottura di Soragna;

f) **prodotti a Chilometro zero e filiera corta:**

secondo quanto offerto dalla ditta in sede di gara: per km 0 si deve intendere una distanza di 70 Km, quale distanza di riferimento per classificare la prossimità tra luogo di produzione e luogo di utilizzo (così come definita ai sensi dell'art.2 della legge 17 maggio 2022, n. 61).

g) acqua: di rete

h) impiego di stoviglie durevoli e non monouso e prodotti in carta- tessuto; in caso di pranzi al sacco, si prevede l'uso di materiale a perdere biodegradabile;

i) pulizie con prodotti a basso impatto ambientale (si prevede marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o di equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o concentrati conformi ai Criteri ambientali minimi);

l) gestione dei rifiuti secondo determinate regole;

m) corretta informazione agli utenti ed elaborazione di un progetto volto alla riduzione degli sprechi alimentari ed alla destinazione del cibo non somministrato



Comune di Soragna

Provincia di Parma

n) Disponibilità di mezzi di trasporto Euro 6, elettrici, ibridi, bi-fuel disponibili per tutti i servizi in appalto.

Il Responsabile Unico del Procedimento
f.to dott.ssa Secli' Antonella

CRITERI PER LA VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito dalla Commissione giudicatrice, sulla base dei criteri e sub criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella, con la relativa ripartizione dei punteggi massimi attribuibili, tra punteggi discrezionali (D), vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla Commissione e punteggi tabellati (T) vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto:

A) PUNTEGGI DESCRITTIVO-QUALITATIVI		
A.1 Descrizione di metodi / procedure adottate per verificare e monitorare la qualità dei propri fornitori ed il Sistema di rintracciabilità e tracciabilità adottato (dalla fase di ricevimento delle derrate e dei materiali di confezionamento fino alla fase di consegna dei pasti presso i refettori), per tutta la durata dei relativi rapporti commerciali (es. certificazioni da questi possedute, sistemi di autocontrollo da questi adottati, qualità dei prodotti forniti, audit di parte terza sui fornitori, controlli di processo e di prodotto effettuati sui fornitori)	D	MAX 10
A.2 Progetto di organizzazione del servizio , con descrizione dell'assetto organizzativo, delle modalità di trattamento e conservazione delle derrate e delle modalità di gestione delle emergenze e degli strumenti per la riduzione degli sprechi alimentari (compresa l'indicazione delle figure professionali impiegate -con specifica di titoli e competenze posseduti- e relativa proposta oraria-organizzativa che la ditta si impegna a garantire per tutta la durata dell'appalto, <u>distintamente sui due servizi</u> (nido/infanzia e polo refezionale scuole dell'obbligo), proposte per garantire l'erogazione dei servizi in caso di: guasti, malfunzionamenti, compresi problemi di prenotazione pasti, scioperi e assenze varie (programmate e/o impreviste) del personale, ecc, e descrizione degli strumenti, delle iniziative, dei temi e dei soggetti coinvolti con relativa reportistica prodotta che si prevede di mettere in campo per la riduzione degli sprechi alimentari e la destinazione del cibo non somministrato	D	MAX 12



Comune di Soragna

Provincia di Parma

A.3 Strumenti di sviluppo e valorizzazione delle competenze delle figure impiegate: descrizione delle attività di formazione/aggiornamento professionale per il personale impiegato per tutta la durata dell'appalto	D	MAX 3
A.4 Efficacia delle proposte per la rilevazione del livello di qualità complessiva percepita nei servizi: procedure di verifica dei livelli di servizio, strumenti utilizzati, definizione degli indicatori, reportistica prodotta, relazioni con i soggetti destinatari dei servizi (utenti/famiglie), modalità di attivazione di possibili azioni preventive e correttive	Q	MAX 3
A.5 Piano delle manutenzioni (ordinarie per locali e ordinarie e straordinarie relative ad arredi, attrezzature e materiale vario), e piano delle pulizie - ordinarie e straordinarie- che si prevede di adottare in tutti i servizi oggetto dell'appalto, con descrizione in particolare di un servizio di pronto intervento di manutenzione che si intende adottare in caso di emergenza	D	MAX 10
A.6 Proposta di progetti di educazione alimentare rivolti ai bambini, famiglie e personale scolastico (es. numero, tipo, durata, azioni previste, obiettivi e strumenti di verifica dell'efficacia, ecc)	D	MAX 4
A.7 Migliorie: descrizione di migliorie offerte per materiali, attrezzature e locali	D	MAX 5
A.8 Migliorie: descrizione di migliorie offerte per efficientare il servizio di prenotazione pasti	D	MAX 4
B) PUNTEGGI TABELLARI E QUANTITATIVI		
DERRATE ALIMENTARI		
B.1 Impegno a garantire i seguenti prodotti biologici : • frutta • ortaggi • legumi • cereali e derivati • prodotti trasformati di origine vegetale • pane e prodotti da forno • pasta • riso • farine • olio extravergine di oliva nella seguente percentuale:	Percentuale in peso superiore al 90%	MAX 7 PUNTI
B.2 Impegno a garantire carne biologica nella seguente percentuale:	Percentuale in peso superiore al 50%	MAX 7 PUNTI
B.3 Impegno a garantire prodotti DOP/IGP/tradizionali oltre a quanto previsto al punto 4) art. 7 del CSA (la proposta è da collegarsi eventualmente a progetti di educazione alimentare e valorizzazione dei territori e della cultura alimentare)	fino a 1 prodotto offerto in piu': punto 1 da 2 prodotti offerti in piu' ed oltre: punti 2 nessuna offerta: 0 punti	MAX 2 PUNTI
B.4 Impegno a garantire piu' di una volta per anno scolastico (standard minimo previsto nei CAM) fornitura di prodotti ittici biologici da allevamento, sia di acqua dolce che marina	Fino a 2 volte per anno scolastico: 1 punto	MAX 2 PUNTI



Comune di Soragna

Provincia di Parma

	Da 3 volte in su: punti 2	
	Nessuna offerta: 0 punti	
B.5 impegno a fornire prodotti biologici a filiera corta e a km 0 (entro 150 km)	fino a 1 prodotto offerto: punto 1 da 2 prodotti offerti ed oltre: punti 2 nessuna offerta: 0 punti	MAX 2 PUNTI
B.6 Prodotti da forno (salati o dolci) confezionati presso la cucina comunale centralizzata, oltre lo standard minimo di una volta al mese	fino a 2 volte al mese: punto 1 da 3 volte in su: punti 4 nessuna offerta: 0 punti	MAX 4 PUNTI
B.7 Disponibilità di mezzi di trasporto Euro 6, elettrici, ibridi, bi-fuel disponibili per tutti i servizi in appalto – deve essere specificata per ogni mezzo la caratteristica a ridotto impatto ambientale	Piano per il trasporto dei pasti veicolati ed in generale per i trasporti connessi con l'esecuzione dell'appalto	3 PUNTI
B.8 certificazione di parità di genere: rilasciata ai sensi dell'art. 46 bis del Dlgsvo 198/2006, in conformità alla UNI/PdR 125:2022, da parte di un organismo accreditato da ACCREDIA	Possesso 2 punti Mancanza possesso 0 punti	MAX PUNTI 2

DESCRIZIONE DEI CRITERI DI VALUTAZIONE

A.1: sarà valutata la chiarezza e trasparenza nella descrizione schematica delle modalità di autocontrollo, la tipologia e frequenza dei controlli sulle materie prime e sui prodotti finiti, la tipologia e frequenza dei controlli ambientali e sui fornitori;

A.2: sarà valutato il complessivo grado di efficienza della struttura progettuale-organizzativa (umana e materiale) che si intende adottare specificatamente sui due "centri": nido d'infanzia/scuola dell'infanzia e polo refezionale scuole dell'obbligo; la qualità e sicurezza del processo di acquisizione gestione e conservazione delle derrate l'adeguatezza della squadra operativa per la quale il concorrente deve indicare: a) numero e qualifica delle figure professionali che si prevede di impiegare nei servizi, relative competenze da svolgere e titoli professionali posseduti, progetto di distribuzione oraria delle figure, specificandone la composizione **ed il totale complessivo del monte ore settimanale sui due servizi**; b) proposte per assicurare l'erogazione del servizio, senza soluzione di continuità, in alternativa alle cucine comunali e/o ai terminali di distribuzione, in caso di emergenza o di loro temporanea sospensione dell'attività; c) progetti di riduzione sprechi alimentari con indicazione di strumenti e tempistiche per realizzarli;

A.3: Verranno considerati particolarmente qualificanti i percorsi formativi incentrati sulle tematiche previste in capitolato.

A.4: saranno valutate le proposte in termini di efficacia degli strumenti utilizzati e chiarezza degli obiettivi per la soluzione di eventuali criticità rilevate nel servizio: in particolare saranno valutate le



Comune di Soragna

Provincia di Parma

azioni volte a diffondere informazione e coinvolgimento delle famiglie su tematiche legate alla corretta nutrizione;

A.5: i piani dovranno essere ben dettagliati e descrittivi delle attività che vengono proposte con indicazione chiara di tempi e modi di realizzazione nel corso di tutta la durata dell'appalto (assume particolare importanza il piano di intervento in emergenza e la descrizione dei prodotti per le pulizie che verranno utilizzati in funzione dei CAM;);

A.6: la descrizione dei progetti offerti dovrà indicare luoghi-tempi-persone coinvolti ed obiettivi prefissati; particolare importanza rivestirà l'educazione alimentare volta alla valorizzazione dei prodotti tipici locali ed alla loro conoscenza e diffusione

A.7: saranno valutate le offerte in termini di maggior funzionalità, utilità ed efficientamento dei materiali, locali ed attrezzature in essere ;

A.8: saranno valutate le proposte in termini di funzionalità, utilità ed efficientamento soprattutto nei termini delle comunicazioni tra ditta/Comune finalizzate alla successiva fatturazione alle famiglie;

B.1: Il punteggio verrà attribuito in proporzione alla maggiore percentuale offerta per ogni tipologia di prodotti indicati, oltre il 90%; si attribuisce il punteggio di 6 punti (massimo) in presenza di percentuale pari al 100% del peso dell'intera fornitura;

B.2: il punteggio verrà attribuito in proporzione alla maggiore percentuale offerta di carne biologica in generale oltre il 50% dell'intera fornitura

B.3-B.6: l'assegnazione dei punteggi avverrà come specificato

N.B.

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

Per "chilometro 0" si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di produzione pasti -interno- di 150 km.

Per tutti i punteggi da B.1 a B.5=

Per ciascun criterio, ai fini dell'attribuzione dei relativi punteggi, il concorrente dovrà produrre, **in sede di offerta**, una dichiarazione a firma del legale rappresentante indicante le specifiche di quanto offerto (numero di prodotti, elenco dei produttori/fornitori, localizzazione dei terreni per km 0/filiera corta, scheda tecnica del prodotto, certificazione di disponibilità, ecc. cc).

La suddetta documentazione sarà utilizzata dal direttore esecuzione contratto ai fini della verifica degli impegni assunti.

B.7: il punteggio tabellare sarà attribuito tenendo conto della tipologia e caratteristiche dei mezzi che il concorrente si impegna ad utilizzare ai fini della riduzione delle emissioni e dei consumi, (indicazione del tipo di alimentazione e della classe di omologazione ambientale) nonché delle modalità con le quali avviene il trasporto delle derrate e dei pasti confezionati.

B.8: il punteggio tabellare verrà attribuito come segue: Possesso della certificazione/attestazione: SI= 2 punti



Comune di Soragna

Provincia di Parma

NO= 0 punti.

N.B.: in caso di avvalimento premiale il contratto dovrà dettagliatamente esporre tutte le risorse e strumenti che l'ausiliario trasferisce all'ausiliato in modo certo ed incondizionato per tutta la durata del contratto e delle eventuali proroghe e che hanno permesso al primo di conseguire la certificazione.