



Comune di Bovolenta
Provincia di Padova
Cod. Fisc. - Part. IVA 00650430283

Allegato B)

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono partecipare alla procedura di gara i soggetti espressamente indicati all'art. 45 e seguenti del D. Lgs. n. 50/2016 in possesso dei seguenti requisiti di partecipazione.

Requisiti di ordine generale:

inesistenza delle situazioni che comportano l'esclusione ai sensi dell'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016. In caso di Raggruppamenti Temporanei d'Impresa o Consorzi il suddetto requisito deve essere posseduto da ciascun partecipante al Raggruppamento o Consorzio.

Requisiti di idoneità professionale:

- specializzazione nel campo della ristorazione collettiva da comprovarsi con il certificato del Registro Imprese, nonché, se società cooperativa o consorzio, iscrizione agli albi e registri previsti dalla normativa vigente;
- per le cooperative e loro consorzi, iscrizione all'albo regionale delle Cooperative/Consorzi Sociali di tipo A) di cui all'art. 9 della Legge n. 381/1991, oppure al registro prefettizio nel caso che la Regione in cui ha sede la cooperativa non abbia ancora istituito l'apposito albo;
- iscrizione o presentazione della domanda di iscrizione nelle "White List" (sez. IX), ai sensi della Legge n. 190/2020, art. 53i-ter. In caso di R.T.I. il requisito deve essere posseduto da ciascuna raggruppata. Il concorrente non stabilito in Italia, ma in altro stato membro o in uno dei Paesi di cui all'art 83 comma 3 del codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato in cui è stabilito.

Requisiti di capacità tecnico professionale:

- aver svolto nelle ultime 3 annate scolastiche il servizio in oggetto di gara a favore di enti pubblici o privati, con un numero di pasti forniti nel triennio pari al numero di pasti previsti nel bando (7.600), su base annuale;
- disponibilità, in base a titolo di proprietà, comodato, leasing, affitto o altra forma contrattuale che consenta il diritto di uso per tutto il periodo dell'appalto, di un centro produzione pasti adeguato quanto a capacità produttiva libera, ovvero impegno ad averlo a disposizione e pienamente funzionante in caso di aggiudicazione dell'appalto per la data di avvio del servizio.

Requisiti di capacità economico finanziaria:

aver realizzato negli ultimi tre esercizi, chiusi ed approvati rispetto alla data di pubblicazione del bando, un fatturato globale annuo, riferito agli ultimi tre esercizi finanziari disponibili per servizi di ristorazione scolastica, non inferiore ad € 150.000,00. In caso di Raggruppamenti Temporanei, Consorzi ordinari, GEIE, il suddetto requisito deve essere posseduto complessivamente dal soggetto aggregato, purché ciascun partecipante al Raggruppamento o Consorzio concorra al requisito. In caso di Consorzio stabile il requisito deve essere posseduto in relazione a quanto disposto dall'art. 47, comma 2 bis del D.Lgs n. 50/2016.

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio sarà aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità /prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2 del D.Lgs. n. 50/2016, e sulla base dei seguenti elementi e relativi coefficienti espressi in centesimi:

PREZZO A PASTO = MAX PUNTI 30;

QUALITA' = MAX PUNTI 70.

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO ECONOMICO

Il prezzo che viene posto a base di gara è di € 6,8 a cui vanno aggiunti 0,02 € quali oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, IVA esclusa, uguale per ogni pasto, sia per gli alunni che gli insegnanti.

Sono ammesse solo offerte al ribasso sul prezzo a pasto al netto di IVA.

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO TECNICO

Il punteggio massimo a disposizione per l'Offerta Tecnica è pari a punti 70, che verranno attribuiti sulla base dei parametri di valutazione specificati nella tabella che segue.

A) CERTIFICAZIONI	Punti MAX 6	
Documentazione attestante il Possesso delle Certificazioni: - ISO 22000:2018 "Sistema gestione sicurezza alimentare" - ISO 22005:2008 "Rintracciabilità di filiera agroalimentare" - ISO 9001:2015 "Sistema di gestione qualità" (2)	0	Nessuna certificazione
	0,5	ISO 22000:2005
	1	ISO 22000:2005 + 22005:2008
	3	ISO 22000:2018, ISO 22005:2008 e ISO 9001:2015 sia per la Ditta di ristorazione (sede centrale) che per il centro di cottura (centro di produzione pasti)
Possesso di Certificazioni AMBIENTALI: - ISO 14001:2015 "Sistema di gestione ambientale" e Regolamento CE N. 1221/09 – EMAS) (3) -	0	Certificazione ambientale EMAS o ISO 14001:2015
	2	Possesso di entrambe le certificazioni ambientali EMAS e ISO 14001:2015
Possesso del marchio ECOLABEL EU Regolamento CE 66/2010 - superiore al 30% dei prodotti per pulizia dei locali, disinfezione e della carta tessuto (2) (3)	0	No
	1	Si

B) ADDETTI ALLA PRODUZIONE	Punti MAX 4	
Autocertificazione sul numero medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura della Ditta destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il numero dei pasti mediamente prodotti giornalmente da ciascun addetto (1)	0	se 1 addetto produce più di 80 pasti al giorno
	2	se 1 addetto produce tra 60 ed 80 pasti al giorno
	4	se 1 addetto produce meno di 60 pasti al giorno

C) DERRATE ALIMENTARI	Punti MAX 20	
Frutta, ortaggi, legumi, cereali biologici - Valore espresso in percentuale di peso sul totale	0	Uguale al 50% in peso
	2	> 50% e <=60% in peso
	4	> 60% e <=70% in peso
	7	> 70% in peso
Salumi e formaggio biologici o, se non disponibili, a marchio di qualità DOP/IGP o di "montagna" - Valore espresso in percentuale di peso sul totale	0	< 30%
	2	> 30% e <=45% in peso
	3	> 45% e <=60% in peso
	5	> 60% in peso
Carne da produzione biologica	0	Uguale al 50% in peso
	2	> del 50% e < del 79% in peso
Pesce da acquacoltura biologica o certificato nell'ambito del sistema di qualità nazionale zootecnica o pesce da allevamento in valle	0	Inferiore o uguale al 20%
	2	Superiore al 20%
Menù verde, almeno una volta a settimana (senza carne e senza pesce)	0	No
	2	Si
Presenza di materie prime, intese come prodotti ortofrutticoli, derivanti da prodotti di agricoltura sociale (L.141/2015) o da terreni confiscati alla mafia (2) (3)	0	No
	2	Si

D) ALIMENTI DA "FILIERA CORTA" O "CHILOMETRO ZERO"	Punti MAX 4
Somministrazione di prodotti derivanti da "filiera corta" o "chilometro zero", come definiti dal D.M. n. 65 del 10.03.2020 Elencare i prodotti provenienti da "filiera corta" o "chilometro zero" e allegare attestazione comprovante la provenienza	Massimo 4 prodotti da inserire nei menù articolati su quattro settimane (1 punto per ogni prodotto)

E) FORNITORI	Punti MAX 2	
Elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO 22000:2005, inerente alla produzione e/o il commercio di prodotti alimentari (1)	0	assenza di Certificazione oppure meno del 10% dei fornitori con Certificazione
	1	dal 10% al 50% dei fornitori con Certificazione
	2	più del 50% dei fornitori con Certificazione

F) CONTENITORI	Punti MAX 2	
Presenza di contenitori attivi (1) per il trasporto dei pasti con descrizione delle caratteristiche per il mantenimento della temperatura caldo-freddo	0	contenitori passivi
	1	contenitori con iniezione a vapore o coperchio attivo, oltre alla coibentazione termica /contenitori con piastre refrigerate
	2	contenitori attivi elettrici o con carrelli termici caldo-freddo

G) MEZZI DI TRASPORTO	Punti MAX 4	
Tipologia di alimentazione e classe ecologica dei mezzi di trasporto adibiti alla consegna dei pasti – allegare documentazione	0	Classe Euro 4 o inferiore
	2	Classe Euro 5, Classe Euro 6
	4	Alimentazione a metano, bifuel, elettrica e/o ibrida

H) DISTANZA DAL CENTRO DI COTTURA	Punti MAX 6	
Distanza media del centro cottura da tutti i plessi scolastici serviti, rilevata dal sito www.viamichelin.it - opzione "percorso più rapido"	0	più di 30 km.
	3	tra 29 e 15 km.
	6	inferiore ai 15 km.

I) EDUCAZIONE ALIMENTARE	Punti MAX 3	
Elaborazione e realizzazione di un progetto di educazione alimentare inerente soprattutto all'incremento del consumo di frutta e verdura, continuativo per la durata dell'appalto, illustrato da specifica relazione, comunicato e condiviso con il SIAN (1). Utilizzare max n. 1 facciata (formato A4, carattere ARIAL, dimensione 11, interlinea 1,5, spaziatura normale). In caso di relazioni che superino il limite sopra indicato si attribuirà il punteggio limitatamente all'esame del contenuto della prima facciata.	0	Assenza del progetto
	3	Progetto di educazione alimentare

L) ANTI-SPRECO	Punti MAX 2	
Recupero degli alimenti non somministrati, nel rispetto della L. 166/2016 (antisprechi). Utilizzare max n. 1 facciata (formato A4, carattere ARIAL, dimensione 11, interlinea 1,5, spaziatura normale). In caso di relazioni che superino il limite sopra indicato si attribuirà il punteggio limitatamente all'esame del contenuto della prima facciata.	0	assenza del progetto
	2	presenza del progetto

M) SERVIZI AGGIUNTIVI E MIGLIORATIVI	Punti MAX 17	
Fornitura di pasti giornalieri, interi e gratuiti, ad alunni individuati dai servizi sociali comunali, per tutta la durata dell'appalto	0	0 pasti
	6	6 pasti
	10	10 pasti
Attività di sensibilizzazione ed istruzione all'igiene orale mediante l'organizzazione di incontri-lezioni con igienisti dentali in ciascuna classe usufruttrice del servizio mensa. Utilizzare max n. 1 facciata (formato A4, carattere ARIAL, dimensione 11, interlinea 1,5, spaziatura normale). In caso di relazioni che superino il limite sopra indicato si attribuirà il punteggio limitatamente all'esame del contenuto della prima facciata.	0	nessuna attività
	5	un incontro-lezione per classe

Installazione di colonnina di acqua microfiltrata per il riempimento delle caraffe, compresa sostituzione periodica dei filtri	0	nessuna colonnina
	2	una colonnina

FONTI:

- (1) Definito dalle precedenti Linee di Indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica – Ottobre 2013.
- (2) ANAC – Delibera n. 831 del 03/08/2016.
- (3) Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari – Decreto 10.03.2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare – Allegato I.