

**AZIENDA REGIONALE PER IL DIRITTO ALLO STUDIO UNIVERSITARIO DELLA
BASILICATA ARDSU BASILICATA**

**SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI VEICOLATI MENSE
UNIVERSITARIE ARDSU BASILICATA**

SIMOG: GARA N. _____

ALLEGATO 1

**RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA E CRITERI DI SCELTA
DEL CONCORRENTE**

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati mense universitarie ARDSU Basilicata".

SOMMARIO

Sommario

PREMESSA.....	3
STATO DI FATTO	3
OBIETTIVI DELL'APPALTO	4
STANDARD QUALITATIVO	9
STATO DI CONTROLLO	11
CRITERI DELL'OFFERTA TECNICA	11

PREMESSA

L'**ARDSU Basilicata** nell'ambito della missione istituzionale prevista dalla legge istitutiva L.R. 11/1997 e ss. mm. e ii. ha in carico la gestione del servizio mensa presso le sedi universitarie di Potenza e di Matera.

Nello specifico la sede di Potenza è ricavata all'interno del polo universitario di Macchia Romana in locali dell'Università degli Studi della Basilicata, concessi in comodato gratuito, dotata solo dei tavoli mentre le attrezzature necessarie per l'erogazione del servizio sono fornite dall'affidatario; la sede di Matera è offerta da parte dell'affidatario nelle immediate vicinanze del polo universitario.

Il presente progetto di servizio riguarda la gestione del servizio mensa universitario per i due poli sopra citati.

STATO DI FATTO

La gestione delle mense universitarie a servizio dell'istruzione superiore in Basilicata si svolge presso due strutture: una di proprietà dell'Unibas ubicata all'interno del polo universitario di Macchia Romana a Potenza e l'altra offerta dall'attuale fornitore del servizio, ubicata nei pressi del polo universitario di Matera.

Il numero dei pasti somministrati ha risentito in modo diretto dell'effetto della pandemia e dei lockdown del 2020, ma già dal 2021 e in continui nel 2022 e nel 2023, il numero degli utenti è cresciuto come si rileva dalla seguente tabella:

	2019	2020	2021	2022	2023
Potenza	114.051	28.207	28.920	56.611	58.000
Matera	15.984	3.058	3.437	7.838	10.000
TOTALI	130.035	31.265	32.357	64.449	68.000

L'intero progetto è quindi stato calibrato sulla previsione del numero dei pasti di 68.000 erogati per anno e prevedendo una durata del servizio pari a 55 mesi (cinquantacinque) decorrenti dall'avvio dello stesso

OBIETTIVI DELL'APPALTO

L'obiettivo prioritario del presente progetto di servizio, unitamente ai suoi elaborati, è quello di realizzare per gli studenti universitari della Basilicata un servizio mensa di qualità, intendendo con tale termine il rispetto della normativa vigente sull'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al D.M. 10.03.2020 relativamente l'applicazione del punto D dell'allegato 1, anche un incremento dell'utilizzo delle risorse agro-alimentari del territorio ove sono ubicate le mense. Per quanto attiene il rispetto dei principali riferimenti normativi suddivisi per tematiche, si riporta di seguito un elenco non esaustivo del quadro normativo di riferimento:

➤ qualificazione dei prodotti e i sistemi di produzione agricola e di allevamento

Regolamento (UE) n. 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 maggio 2018, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio;

Regolamento (CE) n. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli;

Regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 febbraio 2005, concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio;

D. Lgs. 14 agosto 2012 n. 150 Attuazione della direttiva 2009/128/CE che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi;

Regolamento (UE)n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Regolamento delegato (UE) n. 665/2014 della Commissione 11 marzo 2014, che completa il Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le condizioni d'uso dell'indicazione facoltativa di qualità «prodotto di montagna»;

Legge 3 febbraio 2011, n. 4 Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari;

Legge 6 ottobre 2017, n. 158 Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonché disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni;

D. Lgs 24 giugno 2014 n. 91 Disposizioni urgenti per il settore agricolo, la tutela ambientale e l'efficientamento energetico dell'edilizia scolastica e universitaria, il rilancio e lo sviluppo delle imprese, il contenimento dei costi gravanti sulle tariffe elettriche, nonché per la definizione immediata di adempimenti derivanti dalla normativa europea, così come convertito dalla L. 11 agosto 2014, n. 116;

D.M. Politiche Agricole Alimentari e Forestali di concerto con il Ministero dell'Università, dell'Istruzione e della Ricerca e della Salute del 18 dicembre 2017 recante “Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche”;

D.M. 29/07/2004 “Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame”;

DM 26 luglio 2017 Indicazione dell'origine, in etichetta, del grano duro per paste di semola di grano duro;

DI 22 gennaio 2014 del Ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali, Ministro dell'ambiente e tutela del territorio e del mare, Ministro della Salute, in attuazione della Direttiva 2009/128/CE Piano d'azione nazionale per l'uso dei prodotti fitosanitari;

Piano strategico nazionale per lo sviluppo del sistema biologico del Ministero Politiche agricole, alimentari e forestali, approvato in conferenza Stato-Regioni il 25 marzo 2016;

Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica e Ospedaliera e Assistenziale del Ministero della Salute (G.U. n. 37 del 15 febbraio 2011);
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;

LARN - Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione.

➤ *pesca e prodotti ittici*

Regolamento (CE) n. 1967/2006 del 21 dicembre 2006 relativo alle misure di gestione per lo sfruttamento sostenibile delle risorse della pesca nel Mar Mediterraneo e recante modifica del Regolamento (CEE) n. 2847/93 e che abroga il regolamento (CE) n. 1626/94;

Regolamento (UE) N. 1221/2014 del Consiglio del 10 novembre 2014 che stabilisce, per il 2015, le possibilità di pesca per alcuni stock o gruppi di stock ittici applicabili nel Mar Baltico e che modifica i regolamenti (UE) n. 43/2014 e (UE) n. 1180/2013;

Regolamento (UE) n. 1367/2014 del Consiglio, del 15 dicembre 2014, che stabilisce, per il 2015 e il 2016, le possibilità di pesca dei pescherecci dell'Unione per determinati stock ittici di acque profonde;

Regolamento (UE) 2015/106 del Consiglio, del 19 gennaio 2015 che stabilisce, per il 2015, le possibilità di pesca per alcuni stock e gruppi di stock ittici applicabili nel Mar Nero;

Regolamento (UE) N. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai

consumatori, che modifica i Regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio ed abroga la Direttiva 87/250/CEE della Commissione, la Direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la Direttiva 1999/10/CE della Commissione, la Direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le Direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il Regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione.

➤ acqua

D. Lgs. 2 febbraio 2001, n. 31 Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano.

➤ stoviglie, materiali a contatto con gli alimenti, tovaglie e tovaglioli

Regolamento (CE) N. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE;

Regolamento (CE) n. 2023/2006 della Commissione, del 22 dicembre 2006, sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari;

Regolamento (UE) n. 10/2011 della Commissione, del 14 gennaio 2011, riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;

Regolamento (UE) n. 284/2011 della Commissione, del 22 marzo 2011, che stabilisce condizioni particolari e procedure dettagliate per l'importazione di utensili per cucina in plastica a base di poliammide e di melammina originari della Repubblica popolare cinese e della regione amministrativa speciale di Hong Kong, Cina, o da esse provenienti;

Regolamento di esecuzione (UE) n. 321/2011 della Commissione, del 1° aprile 2011, che modifica il regolamento (UE) n. 10/2011 per quanto riguarda le restrizioni d'uso del bisfenolo A nei biberon di plastica;

D.M. 21/03/1973 Ministero Sanità, Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale;

Direttiva (UE) 2019/904 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 5 giugno 2019 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente.

➤ eccedenze alimentari

Legge 19 agosto 2016, n. 166 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi";

D. Lgs. 4 dicembre 1997, n. 460 "Riordino della disciplina tributaria degli enti non commerciali e delle organizzazioni non lucrative di utilità sociale".

➤ apparecchiature elettriche

Regolamento (UE) 2017/1369 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 4 luglio 2017, che istituisce un quadro per l'etichettatura energetica e che abroga la direttiva 2010/30/UE;

Regolamento delegato (UE) 2015/1094 della Commissione, del 5 maggio 2015, che integra la direttiva 2010/30/UE del Parlamento europeo e del Consiglio in merito all'etichettatura energetica degli armadi frigoriferi/congelatori professionali;

Regolamento (UE) 2015/1095 della Commissione del 5 maggio 2015, recante misure di esecuzione della direttiva 2009/125/CE del Parlamento europeo e del Consiglio in merito alle specifiche per la progettazione ecocompatibile degli armadi refrigerati professionali, degli abbattitori, delle unità di condensazione e dei killer di processo;

Regolamento (UE) n. 517/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 aprile 2014, sui gas fluorurati a effetto serra.

➤ veicoli e combustibili

Direttiva (UE) 2018/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 dicembre 2018 sulla promozione dell'uso dell'energia da fonti rinnovabili;

Direttiva (UE) 2019/1161 del Parlamento europeo e del Consiglio del 20 giugno 2019 che modifica la Direttiva 2009/33/CE relativa alla promozione di veicoli puliti e a basso consumo energetico nel trasporto su strada.

➤ lavoro e aspetti sociali

Legge 29 ottobre 2016, n. 199 “Disposizioni in materia di contrasto ai fenomeni del lavoro nero, dello sfruttamento del lavoro in agricoltura e di riallineamento retributivo nel settore agricolo”;

Legge 18 agosto 2015, n. 141 Disposizioni in materia di agricoltura sociale;

Convenzioni fondamentali dell'OIL sui diritti umani e sul lavoro dignitoso.

STANDARD QUALITATIVO

Lo standard qualitativo che il presente progetto persegue è rappresentato dall'applicazione dei CAM al settore delle mense universitarie individuando le clausole contrattuali che obbligano l'operatore economico al rispetto dei parametri minimi. Di seguito si riporta una tabella che individua le clausole contrattuali con espresso riferimento al criterio ambientale esaminato:

CRITERIO AMBIENTALE	CLAUSOLE CONTRATTUALI
Requisiti degli alimenti	<u>Ortofrutta</u> biologico 20% in peso almeno il 10% o bio o SQNPI
	<u>Cereali, legumi</u> biologico 20% in peso

	<p><u>Carne</u></p> <p>bovina, avicola 20% in peso biologica; bovina ulteriore 10% in peso o SQNZ o “benessere animali in allevamento” e “senza antibiotici”; o DOP o IGP o “prodotto di montagna”; la restante carne avicola “rurale in libertà”; “rurale all’aperto” e “senza antibiotici”; suina il 5% in peso o biologica o SQNZ o “benessere animale in allevamento” e “alimentazione priva di antibiotici”.</p>
Materiali ed oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)	Criterio da soddisfare
Formazione ed aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio	Argomenti specifici
Comunicazione	Modalità ad hoc
Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari	Criterio da soddisfare
Prevenzione e gestione dei rifiuti	Criterio da soddisfare
Tovaglie, tovaglioli	Criterio da soddisfare
Pulizie dei locali e delle superfici dure e lavaggio delle stoviglie	Criterio da soddisfare
Acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale; altre apparecchiature connesse all’uso di energia dotate di etichettatura energetica	Criterio da soddisfare

Ai fini della individuazione dell’operatore economico, è volontà dell’Ente adottare il criterio dell’Offerta economicamente più vantaggiosa declinata nella variante prevista dall’art. 108 comma 5 del d.lgs. 36/2023 (codice appalti) nel quale si prevede che la competizione tra gli operatori economici possa avvenire solo in base a criteri qualitativi. Di seguito si riportano i criteri premianti in funzione del requisito ambientale:

CRITERIO AMBIENTALE	CRITERIO PREMIANTE
Varietà e modularità dei menu	
Km0 e filiera corta	
Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari	Contrasto allo sfruttamento del lavoro e lavoro nero
Impatti ambientali della logistica	
Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari	Sostegno a soggetti svantaggiati
Formazione ed aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio	Professionalizzazione del personale

STATO DI CONTROLLO

Il controllo sarà operato dall’Ente ARDSU cui competerà la gestione della direzione dell’esecuzione del contratto (DEC) e potrà avvalersi anche di strutture esterne.

Il fine del controllo è quello di assicurare il completo e puntuale rispetto delle indicazioni operative fornite dall’aggiudicatario in sede di partecipazione alla procedura di gara.

CRITERI DELL’OFFERTA TECNICA

Il punteggio massimo attribuibile dalla Commissione all’offerta tecnica sarà di 100 (cento) punti, da assegnare secondo i criteri e sub criteri qui di seguito illustrati:

(A) CRITERI DI VALUTAZIONE	(B) PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBIL E AL CRITERIO	(C) TIPOLOGIA PUNTEGGI	(D) SUB CRITERI	(E) PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBIL E AL SUB CRITERIO
1. Organizzazione del servizio	40	Discrezionale	1.1 organizzazione del personale impiegato nella commessa	4
		Discrezionale	1.2 piano di assorbimento del personale	3
		Tabellare	1.3 adesione a consorzi di tutela della denominazione di origine e	3

			delle indicazioni geografiche protette incaricati dal MASAF	
		Quantitativo	1.4 qualità dei prodotti e delle derrate alimentari	12
		Quantitativo	1.5 territorialità dei prodotti alimentari inseriti nel menù	8
		Quantitativo	1.6 distanza sede di Matera	6
		Tabellare	1.7 sistemazione locale campus universitario	4
2. Aspetti di tutela ambientale	60	Quantitativo	2.1 riduzione rumore e risparmio energetico	8
		Tabellare	2.2 possesso della certificazione ISO 9001	1
		Tabellare	2.3 possesso della certificazione ISO 14000	1
		Discrezionale	2.4 gestione delle eccedenze alimentari	10
		Discrezionale	2.5 Km0 e filiera corta	10
		Discrezionale	2.6 formazione ed aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio	3
		Discrezionale	2.7 gestione della logistica ed approvvigionamento	3
		Quantitativo	2.8 requisito MOCA	8
		Discrezionale	2.9 prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti	9
		Discrezionale	2.10 informazioni agli utenti	7
	100			100

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri e sub criteri come sopra indicato; per la tipologia di criterio con la lettera Q, vengono indicati *“punteggi quantitativi”* vale dire punteggi la cui determinazione è attribuita mediante una formula matematica; tipologia di criterio con la lettera T, vengono indicati *“punteggi tabellari”* vale a dire punteggi attribuiti o non attribuiti in relazione al possesso o mancato possesso (criterio on-off); tipologia con la lettera D vengono indicati *“punteggi discrezionali”* vale a dire punteggi la cui attribuzione è funzione della discrezionalità

della Commissione giudicatrice.

CRITERIO 1: Organizzazione del servizio

Sub criterio 1.1 Organizzazione del personale impiegato nella Commessa

Il concorrente dovrà dare dettaglio analitico del numero e delle professionalità (incarico assegnato) impiegate in ogni singola mensa con dettaglio di ore giornaliere e settimanali assegnate, CCNL e categoria di inquadramento.

È obbligatorio che il concorrente preveda in ogni singola mensa personale dedicato costituente uno staff gestionale completo (direttore mensa, cuoco/aiuto cuoco, addetto/i servizio cassa, addetto/i servizio mensa).

Nelle unità dedicate all'appalto andrà data indicazione puntuale del Responsabile di commessa (sarà necessario allegare curriculum professionale) che, sebbene non rientrante nell'organico d'appalto, costituirà l'interfaccia dell'ARDSU nella gestione della commessa.

Sub criterio 1.2 Piano di assorbimento del personale

È richiesto che il concorrente alleghi un progetto di assorbimento del personale già in servizio atto ad illustrare le modalità di applicazione della clausola sociale con particolare riferimento ai lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico).

Verranno premiati progetti di assorbimento che, nel complesso, offrano condizioni non peggiorative e/o migliorative rispetto alla condizione attuale dei lavoratori impiegati nelle varie sedi territoriali.

Nel caso di presentazione di progetti di assorbimento del personale che abbiano, nel complesso, migliorato la condizione contrattuale ed economica del personale suscettibile di fruire della clausola sociale, verranno attribuiti 3 punti.

Nel caso di presentazione di progetti di assorbimento del personale che abbiano, nel complesso, lasciata inalterata la condizione contrattuale ed economica del personale suscettibile di fruire della clausola sociale, verranno attribuiti 1 punto.

Nel caso di presentazione di progetti di assorbimento del personale che abbiano, nel complesso, peggiorato la condizione contrattuale ed economica del personale suscettibile di fruire della clausola sociale, verranno attribuiti 0 punti.

Sub criterio 1.3 Adesione a consorzi di tutela della denominazione di origine e delle indicazioni geografiche protette incaricati dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF)

Il concorrente dovrà allegare copia conforme dei Contratti di adesione ai consorzi in parola, in numero minimo di due e in corso di validità.

Sub criterio 1.4 Qualità dei prodotti e delle derrate alimentari

Il concorrente dovrà dare dettaglio della proposta alimentare offerta nonché indicare l'eventuale differenziazione, in aumento, delle specifiche tecniche di base di cui al documento sui "criteri ambientali minimi" elaborati nell'ambito del PAN GPP (Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione) per l'affidamento del "Servizio di ristorazione collettiva" e per la fornitura di "derrate alimentari (D.M. 16/03/2020 del Ministero dell'Ambiente).

Per le specifiche tecniche di base di cui al punto F del predetto D.M. (frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine; carne; pesce), la Commissione opererà nel seguente modo ai fini della modalità di assegnazione del punteggio:

Per offerte i cui valori percentuali siano migliorativi nel complesso rispetto a quelli previsti nel Documento ministeriale:

- valori migliorativi fino al 20% = punti 4 (quattro);
- valori migliorativi dal 20,01 % fino al 30% = punti 8 (otto);
- valori migliorativi dal 30,01% fino e oltre il 40%: punti 12 (dodici).

A tale scopo si chiede di indicare nell'offerta tecnica i prodotti offerti ed il rapporto incrementale delle specifiche tecniche offerte rispetto a quelle previste al punto 5.3 del predetto D.M.

Sub criterio 1.5 Territorialità dei prodotti alimentari inseriti nel menù

Il concorrente dovrà dare indicazione puntuale, nella preparazione dell'offerta alimentare dell'utilizzo di prodotti ortofrutticoli provenienti dalla Regione Basilicata nonché dell'utilizzo di materie prime migliorative rispetto a quelle previste dal capitolato (marchi primari a diffusione nazionale o regionale, marchi DOP, prodotti biologici etc.)

Il partecipante dovrà precisare per i suindicati prodotti, il numero di quelli rientranti nella filiera corta, per i quali il Disciplinare ha previsto l'assegnazione di punteggio. Nell'allegato "Caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari", sono precisati i prodotti (frutta, verdura, etc.) per i quali, ai fini dell'assegnazione del punteggio, il candidato dovrà indicare i valori percentuali migliorativi.

Allo scopo dovrà allegare la propria offerta di menù, in linea e aderente rispetto a quella indicata negli atti di gara, con le indicazioni territoriali e di qualità prima indicate, in modo chiaro ed evidente e di facile reperimento e lettura da parte della Commissione giudicatrice.

La Commissione opererà nel seguente modo ai fini della modalità di assegnazione del punteggio:

- per un numero di prodotti da zero a quattro: punti zero;
- per un numero di prodotti da cinque a nove: punti tre;
- per un numero di prodotti da dieci a quattordici: punti cinque;
- per un numero di prodotti oltre quattordici: punti otto

Sub criterio 1.6 Distanza sede di Matera

Il concorrente dovrà dare indicazione delle distanze intercorrenti tra sede di riferimento dell'attività didattica, sede di Matera, e luogo di consumo (espressa in metri), in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza degli studenti.

I percorsi sono da calcolarsi con Google Maps.

Il punteggio sarà così attribuito:

- da 0,00 a 800 m. punti 6
- da 801 a 1400 m. punti 3
- da 1401 a 2000 m. punti 1

Il punteggio massimo (6 punti) verrà assegnato ai concorrenti che garantiranno distanze inferiori agli 800 metri.

Resta comunque operativa e inderogabile la regola di gara che impone che i locali siano situati alla distanza massima di 2,0 Km rispetto alle sedi di svolgimento dell'attività didattica.

Sub criterio 1.7 Sistemazione locale campus universitario

Il concorrente dovrà rendersi disponibile ad effettuare delle lavorazioni di sistemazione del locale ubicato all'interno del campus universitario e sommariamente consistenti in: pavimentazione in resina; tinteggiatura delle pareti; posa in opera di zoccolino battiscopa; completamento dell'impianto elettrico, in modo da rendere funzionale l'ambiente alla consumazione dei pasti e/o bar.

CRITERIO 2: Aspetti di tutela ambientale

Sub criterio 2.1 Riduzione rumore e risparmio energetico

Il concorrente dovrà dare indicazioni circa le caratteristiche tecniche delle attrezzature interne per l'erogazione del servizio che dovranno essere conformi alla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certificando l'appartenenza alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori ed alla classe A per le lavatrici, lavastoviglie e forni.

Qualora le attrezzature non fossero in possesso della suddetta certificazione energetica, il punteggio è attribuito in relazione al minor consumo energetico, rilevato da apposita documentazione tecnica.

Sub criterio 2.2 Possesso della certificazione ISO 9001

Il concorrente dovrà allegare/dichiarare il possesso della certificazione del sistema di gestione qualità (SGQ), qualità rilasciata da organismo riconosciuto Accredia, in corso di validità.

Sub criterio 2.3 Possesso della certificazione ISO 14001

Il concorrente dovrà allegare/dichiarare il possesso della certificazione del sistema di gestione ambientale (SGA), qualità rilasciata da organismo riconosciuto Accredia, in corso di validità.

Sub criterio 2.4 Gestione delle eccedenze alimentari

Il concorrente dovrà mettere in pratica procedure specifiche per prevenire le eccedenze alimentari con particolare attenzione all'utilizzo delle derrate alimentari più prossime alla scadenza o del cibo non servito.

A seconda della tipologia di eccedenze alimentari e della quantità, il concorrente

attuerà le misure di recupero più appropriate come previsto dai CAM.

Sub criterio 2.5 Km0 e filiera corta

Il concorrente dovrà dare indicazioni circa il numero dei prodotti biologici da Km 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività.

Sub criterio 2.6 Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio

Il concorrente dovrà dare indicazioni circa il piano di formazione da attuare e gli obiettivi da raggiungere in relazione al servizio di gestione delle mense universitarie.

Sub criterio 2.7 Gestione della logistica ed approvvigionamenti

Il concorrente dovrà dare indicazioni sulla metodologia per l'approvvigionamento nonché i mezzi utilizzati sia in fase di ricezione della merce sia in fase di distribuzione dei pasti nel caso di catering presso altre strutture universitarie.

Sub criterio 2.8 Requisito MOCA

Il concorrente dovrà dare indicazioni sulla metodologia del consumo dei pasti all'interno delle mense universitarie con indicazione della prevenzione dei rifiuti derivanti dai materiali ed oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).

Sub criterio 2.9 Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti

Il concorrente dovrà garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio mensa sarà erogato.

Ai fini della valutazione da parte della Commissione, il concorrente dovrà indicare quali metodologie e tecniche metterà in atto per il contenimento della produzione dei rifiuti a monte e la successiva fase di raccolta differenziata e trattamento a valle.

Sub criterio 2.10 Informazione agli utenti

Il concorrente dovrà garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- alimentazione, salute e ambiente affrontando tra gli altri il tema della opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;

- provenienza territoriale degli alimenti;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti;
- valutazione dell'eccedenza alimentare.

MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO

Il punteggio massimo attribuibile dalla Commissione all'offerta tecnica sarà di **100 (cento) punti**, da assegnare come indicato nelle Linee Guida n. 2 recanti "Offerta economicamente più vantaggiosa" approvate dal Consiglio dell'Autorità nazionale anticorruzione con Delibera n. 1005 del giorno 21/09/2016 e aggiornate con successiva Delibera del Consiglio n. 424 del giorno 02/05/2018.

Una volta assegnati i coefficienti da parte di ciascun commissario si procederà al calcolo della media dei coefficienti così assegnati, che andrà moltiplicato per il punteggio massimo attribuibile in relazione al criterio.

I giudizi saranno attribuiti dai singoli commissari, applicando la scala di valutazione sotto riportata:

VALUTAZIONE	COEFFICIENTE
Nessun elemento fornito	0
Non significativi	0.1
Eccessivamente scarsi	0.2
Carenti o frammentari	0.3
Incompleti e superficiali	0.4
Presenti ma insufficienti o non adeguati	0.5
Presenti in misura sufficiente	0.6
Presenti in misura più che sufficiente ed adeguata	0.7
Completi ed adeguati	0.8
Completi ed adeguati con caratteristiche apprezzabili	0.9
Con caratteristiche di eccellenza	1

La formula di elaborazione del punteggio finale è la seguente:

$P_i = \sum_n [W_i * V_{ai}] / n$ dove

P_i = Punteggio dell'offerta i-esima

n = numero totale dei requisiti

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i)

V_{ai} = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero ed uno.

\sum_n = sommatoria

Al risultato della suddetta operazione verranno sommati i punteggi **tabellari**, già espressi in valore assoluto, ottenuti dall'offerta del singolo concorrente.

Si precisa che la somma del punteggio ottenuto per i suddetti punti sia pari ad almeno 65 (sessantacinque) punti, indicato quale soglia di sbarramento, ottenuti prima della riparametrazione del punteggio.

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente ed in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

La riparametrazione è effettuata solo sulle offerte che superino la soglia di sbarramento.

Non si procederà a riparametrazione nel caso di unica offerta presentata e/o ammessa.

QUADRO ECONOMICO DEL PROGETTO

Il quadro economico del progetto di servizio è stato ricavato considerando la previsione dei pasti pari a 68.000 annui distinti tra sede di Potenza (58.000 pasti) e sede di Matera (10.000 pasti) ed applicando il costo del pasto determinato come indicato nell'allegato 2, il tutto per un costo complessivo di euro 2.047.136,00 come di seguito:

Voci	Importi €
A - servizio	
1) Servizio	
1.1 giornate alimentari sede di Potenza	€ 345.100,00
1.2 giornate alimentari sede di Matera	€ 63.800,00
2) <i>Oneri della sicurezza inclusi nei costi</i>	€ 409,45
3) incidenza manodopera	€ 134.502,61
TOTALE SERVIZIO DA APPALTARE (1+2+3) su base annua	€ 408.900,00
TOTALE SERVIZIO DURATA 55 MESI	€ 1.874.125,00
B - SOMME A DISPOSIZIONE DELLA STAZIONE APPALTANTE PER:	
a) Importo relativo all'incentivo di cui all'articolo 45 del codice nella misura corrispondente alle prestazioni che dovranno essere svolte dal personale dipendente	€ 30.611,88
b) imprevisti	€ 35.408,40
c) incentivo personale SUA-RB	€ 8.933,56
d) Costo pubblicazioni e pubblicità di gara	€ 2.000,00
e) Quota per Comitato Tecnico Consultivo	€ 9.370,63
f) Eventuali spese per commissioni giudicatrici	€ 5.000,00
g) I.V.A. sui servizi	€ 74.965,00
h) Eventuali altre imposte e contributi dovuti per legge	€ 6.721,54
<i>Totale "Somme a disposizione" (somma da a a h)</i>	<i>€ 173.011,00</i>
Riepilogo	
COSTO COMPLESSIVO PROGETTO (A + B)	€ 2.047.136,00

ELENCO ELABORATI:

1. Relazione tecnica illustrativa e criteri di scelta del concorrente
2. Analisi costo pasto
3. Duvri
4. Planimetria sede di Potenza
5. Elenco personale
6. Ortaggi freschi
7. Requisiti qualitativi delle materie prime
8. Caratteristiche merceologiche ed igieniche
9. Tabelle e grammature
10. Capitolato speciale d'appalto
11. Schema di contratto