**SCHEMA PROGETTO TECNICO**

# OGGETTO: PROCEDURA TELEMATICA DI IMPORTO INFERIORE ALLA SOGLIA COMUNITARIA CON R.D.O. SU PIATTAFORMA MEPA, APERTA A TUTTI GLI OPERATORI ABILITATI SUL SITO ACQUINRETEPA MEPA CONSIP MEF (INIZIATIVA MEPA "SERVIZI", CATEGORIA "SERVIZI DI RISTORAZIONE" CPV: 55523100-3 SERVIZI DI MENSA SCOLASTICA), AI SENSI DELL’ART. 71 DEL D.LGS. N. 36/2023 E CON IL CRITERIO DELL’OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA AI SENSI DELL’ARTICOLO 108, COMMA 2, LETT. A) DEL MEDESIMO D.LGS. n. 36/2023, SULLA BASE DEL MIGLIOR RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DELL’INFANZIA E SECONDARIA DI 1° GRADO DEL COMUNE DI PARTANNA A.S. 2024-2025 e 2025-2026 (PERIODO PRESUNTO DAL 28.10.2024 AL 31.05.2025 e dal 27/10/2025 al 29.05.2026).

**CIG (CODICE IDENTIFICATIVO GARA): B36BD7CCAE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CRITERI**  | **PUNTEGGIO MAX**  | **SUBCRITERIO**  | **SUB PUNTEGGIO**  |
| 1 Anzianità di servizio dell’impresa nel campo della ristorazione collettiva scolastica da comprovarsi mediante il certificato Registro Imprese:  | 6  | specializzazione nel campo della ristorazione collettiva scolastica inferiore a 3 anni  |  0  |
| presenza di certificato del registro Imprese attestante la specializzazione nel campo della ristorazione collettiva scolastica da 3 a 7 anni  |  4  |
| presenza di certificato del registro Imprese attestante la specializzazione nel campo della ristorazione collettiva scolastica da 8 o più anni  |  6  |
| 2 Autocertificazione relativa al numero dei pasti totali preparati e forniti nell’anno precedente dalla ditta partecipante, suddivisi per le seguenti tipologie: scuole, aziende, ospedali, riportando la percentuale di pasti preparati per la Ristorazione Scolastica   |  10   | 0 – 10% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto  |  0  |
| 11 – 20% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto  |  2  |
| 21 – 40% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto  |  4  |
| 41 – 60% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto  |  6  |
| 61 – 80% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto  |  8  |
| 81 – 100% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto  |  10  |
| 3 Utilizzo contenitori per il trasporto dei pasti nei plessi scolastici interessati (Allegare scheda tecnica) |  6  | Contenitori passivi (con coibentazione termica e/o camera d’aria)  |  2  |
| Contenitori, oltre alla coibentazione termica, anche con sistema mantenimento temperatura a saturazione di vapore  |  4  |
| Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica  |  6  |
| 4 Qualifica del personale fisso presente quotidianamente nel Centro di cottura destinato a fornire il servizio opportunamente documentata (si possono Cumulare i punteggi)  |  16  | Presenza di almeno un cuoco diplomato o dotato di esperienza pregressa almeno triennale come cuoco  | 1  |
| Presenza responsabile di cucina con esperienza almeno biennale  | 3  |
| Presenza Tecnico Nutrizionista diplomato  | 5  |
| Presenza laureato in scienze dell’alimentazione  | 7  |
| 5 Corsi di aggiornamento del personale con opportuna documentazione  |  3  | Corsi di aggiornamento per ogni addetto fino a 10 ore annue  | 2  |
| Corsi di aggiornamento per ogni addetto oltre a 10 ore annue  | 3  |
| 6 Possesso di certificazione ISO inerente il servizio di ristorazione (si assegnerà uno solo dei punteggi anche in presenza di entrambi i certificati  | 5  |  in assenza di certificazione ISO 9001  |  0  |
| in presenza di certificazione ISO 9001  |  3  |
| in presenza di certificazione ISO 22000  | 5  |
| 7 Prossimità tra il centro di cottura e i refettori espressa in termini di percorrenza)  |  10  | Consegna oltre 1 ora  | 0  |
| Consegna entro 1 ora  | 4  |
| Consegna entro 40 minuti  | 7  |
| Consegna entro 20 minuti  | 10  |
| 8 Valutazione dell’impatto ambientale nella gestione del servizio - classe ecologica del mezzo di trasporto adibito stabilmente alla veicolazione dei pasti (allegare copia carta circolazione)  |  4  | Euro 4  | 0  |
| Euro 5  | 3  |
| Euro 6  | 4  |
| 9 Proposta percentuale utilizzo di prodotti biologi ci marchio I.G.P. e D.O.P. rispetto al totale dei prodotti da utilizzare nella preparazione del pasto. (Successivamente all’aggiudicazione e inizio servizio, l’approvvigionamento dei prodotti dovrà essere documentato attraverso le fatture d’acquisto sulle quali sono riportate le indicazioni relative all’origine, la natura, la qualità e la quantità dei prodotti acquistati).  |  10  | utilizzo di prodotti biologici marchio I.G.P. e D.O.P da 0% a 20%  | 0  |
| utilizzo di prodotti biologici marchio I.G.P. e D.O.P da 21% a 40%  | 2  |
| utilizzo di prodotti biologici marchio I.G.P. e D.O.P da 41% a 60%  | 5  |
| utilizzo di prodotti biologici marchio I.G.P. e D.O.P da 61% a 80%  | 8  |
| utilizzo di prodotti biologici marchio I.G.P. e D.O.P da 81% a 100%  | 10  |
|  | **Totale punteggio massimo 70**  |