**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** | | |