

RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO BIENNALE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER I DEGENTI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, CON UTILIZZO DEL CRITERIO DELL’OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA SULLA BASE DEL MIGLIOR RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO

1. Contesto di riferimento

La presente relazione riguarda l’affidamento del servizio di ristorazione per i degenti a ridotto impatto ambientale.

Il servizio dovrà essere erogato conformemente a quanto contenuto nel capitolato speciale e nei relativi allegati. Il sistema produttivo per il pranzo e la cena è quello del legume REFRIGERATO; per l’erogazione della colazione il sistema produttivo è quello FRESCO-CALDO.

Le attività per il servizio da effettuare comprendono:

- approvvigionamento di tutte le derrate alimentari ed i prodotti non alimentari necessari per l’espletamento del servizio;
- fornitura di tutte le attrezzature e stoviglie necessarie per lo svolgimento del servizio con relativa manutenzione e reintegro/sostituzione;
- fornitura di tutto il tovagliato e tovagliette copri-vassoi occorrenti per il servizio;
- produzione dei pasti, secondo il sistema individuato, presso il centro di cottura di cui l’Impresa appaltatrice si avvarrà;
- porzionamento e confezionamento delle pietanze e la conseguente composizione del pasto, secondo prenotazioni effettuate, in appositi vassoi a norma per l’uso a cui sono destinati, da effettuarsi presso il medesimo centro di cottura;
- personalizzazione dei vassoi che devono essere sempre accompagnati da un cartoncino con l’identificazione del paziente mediante i dati (codice univoco alfanumerico, nome, cognome, data di nascita e sesso) inviati dalla cartella elettronica di ISMETT (Nome: ELLIPSE; Produttore: Engineering Ingegneria Informatica), e che deve riportare anche indicazione del reparto, della camera e del numero di letto, la tipologia di dieta e relative grammature delle porzioni contenute nel vassoio, allergeni presenti nelle pietanze somministrate, eventuali allergie segnalate per il paziente;
- fornitura di cestini-pasto per i pazienti ricoverati in regime di day hospital;
- fornitura e consegna derrate alimentari e non alimentari per la prima colazione;
- fornitura e trasporto di carrelli per la distribuzione della colazione a norma di legge dal centro cottura sino alle cucine di reparto;

- trasporto dei pasti in carrelli termorefrigerati dal centro cottura sino alle cucine di reparto;
- chiusura ermetica evidente dal centro di cottura all'ISMETT dei carrelli termorefrigerati utilizzati per il trasporto dei vassoi;
- provvedere alla spinatura dei carrelli termorefrigerati nelle diverse cucine di reparto predisposte;
- provvedere alla programmazione dei carrelli termorefrigerati per il processo di rinvenimento;
- accertarsi che l'intero processo di rinvenimento sia ultimato adeguatamente;
- ritiro dei carrelli e di quanto utilizzato per il servizio agli orari concordati con la Stazione Appaltante;
- raccolta differenziata dei rifiuti proveniente dal consumo dei pasti;
- la fornitura di sistema informatizzato per la prenotazione e gestione pasti;
- rilevamento periodico (almeno 2 volte l'anno) dei residui alimentari dei pasti distribuiti ai pazienti;
- lavaggio e sanificazione di tutte le attrezzature e le stoviglie utilizzate per il servizio;
- pulizia e disinfezione dei locali di produzione dei pasti;
- utilizzo dei pasti non distribuiti o in eccesso, da destinare mediante convenzioni ad istituzioni No-Profit secondo quanto proposto in sede di offerta tecnica dall'Aggiudicatario (Legge N°166, 19/08/2016: Legge anti-spreco per il recupero e la donazione di eccedenze alimentari ai fini di solidarietà sociale).

L'obiettivo del servizio è quello di garantire la regolarità e la continuità della somministrazione dei pasti ai degenti.

2. Criteri ambientali

Al fine di ridurre gli impatti ambientali derivanti dall'esecuzione dell'appalto, come previsto dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione del 2008, il progetto di gara è stato redatto tenendo conto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi (CAM) di cui ai "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" 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.

3. Suddivisione in lotti

L'appalto è costituito da un unico lotto, anche tenendo conto dei principi europei sulla promozione di condizioni di concorrenza paritarie per le piccole e medie imprese, stante la natura inscindibile delle prestazioni, tale da non consentirne la corretta esecuzione da parte di più operatori economici.

4. Subappalto

In ragione della particolare tipologia servizio richiesto, nonché della categoria di utenti a cui lo stesso servizio è rivolto, l'affidatario deve eseguire direttamente le seguenti prestazioni:

- produzione dei pasti, secondo il sistema individuato, presso il centro di cottura di cui l'Impresa appaltatrice si avvarrà;
- porzionamento e confezionamento delle pietanze e la conseguente composizione del pasto, secondo prenotazioni effettuate, in appositi vassoi a norma per l'uso a cui sono destinati, da effettuarsi presso il centro di cottura;
- accertamento che l'intero processo di rinvenimento sia ultimato adeguatamente.

Pertanto, con riferimento alle prestazioni innanzi individuate il subappalto è vietato.

Inoltre, si prevede che non possono formare oggetto di ulteriore subappalto le prestazioni per le quali non è escluso il subappalto.

Restano ferme tutte le altre previsioni di cui all'art. 119 del Codice.

5. Durata e modalità di esecuzione del contratto

La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 24 mesi, decorrenti dalla data di effettivo avvio del servizio di ristorazione, fatto salvo il diritto di recesso unilaterale di cui all'art. 37 del capitolato speciale descrittivo e prestazionale.

L'Aggiudicatario deve essere in grado di erogare i pasti nel termine massimo di 20 giorni naturali e consecutivi dalla stipula del contratto, prorogabili per ulteriori di 10 giorni naturali e consecutivi in caso di comprovate circostanze eccezionali, salvo l'eventuale avvio anticipato dell'esecuzione del contratto.

In caso di ritardo nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali da parte dell'appaltatore, in caso di riscontrate difformità esecutive nonché in caso inadempimento agli obblighi di cui comma 2, al comma 3 ovvero al comma 4, dell'art. 1 dell'Allegato II.3 al Codice posti a carico dell'appaltatore, saranno applicate le penali previste dall'art. 39 del capitolato speciale descrittivo e prestazionale.

Potrà essere disposto l'avvio dell'esecuzione del contratto nelle more della stipula ai sensi dell'art. 17 comma 8 e 9 del D.Lgs. 36/2023.

Le modalità di esecuzione sono indicate nel capitolato speciale descrittivo e prestazionale.

6. Determinazione del fabbisogno e dell'importo complessivo – Manodopera e costi derivanti da interferenza

Il fabbisogno complessivo per il biennio, stimato sulla base dei consumi storici e delle previsioni future di

attività per il biennio, è il seguente:

- numero pasti colazione: 64620
- numero pasti pranzo: 70620
- numero pasti cena: 64620

Al fine di procedere al calcolo dell'importo complessivo, sono stati utilizzati i prezzi di riferimento per il servizio di ristorazione, di cui alla delibera dell'ANAC n. 1204 del 23/11/2016, così come risultanti a seguito dell'aggiornamento straordinario di settembre 2024: colazione € 1,10; pranzo € 6.83; cena € 6.35.

Pertanto, il fabbisogno di ogni singolo pasto è stato moltiplicato per il prezzo di riferimento

Numero di pasti stimati per il biennio	Importo unitario	Importo complessivo
Colazione: 64620	€ 1,10	€ 71.082,00
Pranzo: 70620	€ 6,83	€ 482.334,60
Cena: 64620	€ 6,35	€ 410.337,00
Importo complessivo biennale a base di gara		€ 963.753,60

L'importo a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad € 469.328,43 calcolati sulla base di quanto previsto dal CCNL codice H05Y - Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo. I costi della manodopera non sono, di regola, soggetti al ribasso, tuttavia, resta ferma la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale. Il contratto collettivo applicato è H05Y - Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 550,00 ed è stato redatto il relativo DUVRI.

7. Prospetto della spesa

Il **valore globale stimato** dell'appalto è pari ad € 2.120.257,92, al netto di Iva e dei costi derivanti da interferenza, così suddiviso:

Importo complessivo a base di gara	€ 963.753,60
Importo per l'opzione di proroga	€ 963.753,60
Importo massimo del quinto d'obbligo, in caso di variazioni in aumento	€ 192.750,72
Valore globale stimato	€ 2.120.257,92

8. Revisione prezzi

In conformità a quanto previsto dall'art. 60 del Codice e dell'Allegato II-2-bis del Codice, è stata prevista nel capitolato speciale descrittivo e prestazionale apposita clausola di revisione dei prezzi, precisamente all'art. 37.

9. Recesso

All'ISMETT è inoltre riconosciuto il diritto di recesso unilaterale anticipato in qualunque epoca nei seguenti casi:

- a. qualora nel corso dell'appalto la Consip S.p.A. o la CUC Regione Sicilia attivino una convenzione, oppure un accordo quadro, oppure altro strumento di acquisto, avente analogo oggetto del presente appalto a condizioni economiche più favorevoli;
- b. in caso di gravi motivi imprevisi ed imprevedibili di interesse pubblico, all'ISMETT è riconosciuto il diritto di recesso unilaterale anticipato secondo quanto previsto dall'art. 123 del D.Lgs. 36/2023.

10. Requisiti di ordine generale e altre cause di esclusione

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti di ordine generale previsti dal Codice nonché dei seguenti ulteriori requisiti:

- assenza di violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del D.Lgs. 165/2001.
- accettazione delle clausole contenute nel patto di integrità;
- iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (cosiddetta white list) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco;
- per gli operatori economici che occupano oltre cinquanta dipendenti, requisito di cui all'art. 1, comma 1, dell'Allegato II.3 del D.Lgs. 36/2023: consegna, al momento della presentazione dell'offerta, copia dell'ultimo rapporto periodico sulla situazione del personale maschile e femminile redatto ai sensi dell'articolo 46, decreto legislativo n. 198 del 2006, unitamente all'attestazione di conformità a quello già trasmesso alle rappresentanze sindacali aziendali e ai consiglieri regionali di parità ovvero, in mancanza di tale precedente trasmissione, unitamente all'attestazione della sua contestuale trasmissione alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità;
- per gli operatori economici che occupano un numero di dipendenti pari o superiore a quindici e non superiore a cinquanta, requisito di cui all'art. 1 comma 2, che nei dodici mesi precedenti al termine di presentazione dell'offerta hanno omesso di produrre alla stazione appaltante di un precedente contratto d'appalto, laddove tenuti a tale adempimento, la relazione di cui all'art. 1 comma 2 dell'Allegato II.3 del D.Lgs. 36/2023 (o di cui all'articolo 47, comma 3, del DL n. 77/2021).

11. Requisiti di idoneità professionale e di capacità tecnica richiesti ai concorrenti

Per quanto riguarda i requisiti di partecipazione di idoneità professionale e di capacità di cui all'art. 100 del D. Lgs. 36/2023, sono individuati i seguenti:

IDONEITÀ PROFESSIONALE

- Iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane per attività pertinenti con quelle oggetto della presente procedura di gara. Per l'operatore economico di altro Stato membro, non residente in Italia: iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali degli altri Stati membri di cui all'allegato II.11 del Codice.

CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

- Fatturato globale maturato nei migliori tre anni degli ultimi cinque anni precedenti a quello di indizione della procedura (2020, 2021, 2022, 2023, 2024) almeno pari al doppio dell'importo complessivo a base di gara, esclusa IVA. Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di cinque anni, il requisito di fatturato è il medesimo e deve essere stato realizzato comunque in tre anni o nel minor periodo di attività.

CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

- Esecuzione negli ultimi dieci anni dalla data di indizione della procedura di gara - o nel minor periodo di attività dell'operatore economico - di n. 3 contratti analoghi a quello in affidamento, precisamente con il sistema produttivo del legame REFRIGERATO, in favore di ospedali pubblici e/o privati.

12. Requisiti di partecipazione e/o condizioni di esecuzione

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo (Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, Angem, Legacoop Produzione e Servizi, Filcams CGIL, Fisascat CISL e Uiltucs UIL), oppure di un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto.

Ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo le stesse tutele del CCNL innanzi indicato.

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto è riportato di seguito e contiene il numero degli addetti con indicazione dei lavoratori svantaggiati ai sensi della legge n. 381/91, qualifica, livelli anzianità, sede di lavoro, monte ore, etc.:

	DATA ASSUNZIONE	LIVELLO	ORE SETTIMANALI	PART-TIME INCIDENZA IN %	QUALIFICA
1	01/07/2007	4	40	100	CUOCO
2	01/07/2007	5	40	100	AUTISTA/ADETTO SMISTAMENTO

3	01/02/2019	5	36	90	ADDETTO SERVIZIO MENSA
4	08/10/2001	5	40	100	ADDETTO SERVIZIO MENSA
5	17/01/2011	5	30	75	AIUTO CUOCO
6	02/12/2014	6	21	42,5	ADDETTO SERVIZIO MENSA
7	01/02/2019	6	18	45	ADDETTO SERVIZIO MENSA
8	01/07/2007	6 S	20	50	ADDETTO SERVIZIO MENSA
9	01/07/2007	6 S	24	60	ADDETTO SERVIZIO MENSA
10	11/02/2008	6 S	30	75	ADDETTO SERVIZIO MENSA
11	06/02/2023	7	18	45	ADDETTA PULIZIE

A fine di garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, gli operatori economici si impegnano:

- in caso di aggiudicazione del contratto e a **pena di esclusione**, ad assicurare:
 - una quota pari al **30%** delle assunzioni necessarie all'esecuzione delle prestazioni oggetto dell'appalto di occupazione **giovanile**;
 - una quota pari al **30%** delle assunzioni necessarie all'esecuzione delle prestazioni oggetto dell'appalto di occupazione **femminile**.
- in caso di aggiudicazione, se operatori economici che occupano un numero **pari o superiore a quindici dipendenti e non superiore a cinquanta**, non tenuti alla redazione del rapporto sulla situazione del personale, ai sensi dell'articolo 46 del decreto legislativo 11 aprile 2006, n. 198, sono tenuti, entro sei mesi dalla conclusione del contratto, a consegnare una relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile in ognuna delle professioni ed in relazione allo stato di assunzioni, della formazione, della promozione professionale, dei livelli, dei passaggi di categoria o di qualifica, di altri fenomeni di mobilità, dell'intervento della Cassa integrazione guadagni, dei licenziamenti, dei prepensionamenti e pensionamenti, della retribuzione effettivamente corrisposta. Gli operatori economici sono altresì tenuti a trasmettere nel medesimo termine la relazione anche alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità e a darne evidenza alla Stazione Appaltante;
- in caso di aggiudicazione, se operatori economici che occupano un numero **pari o superiore a quindici dipendenti** sono tenuti, entro sei mesi dalla conclusione del contratto, a consegnare alla stazione appaltante una relazione che chiarisca l'avvenuto assolvimento degli obblighi previsti a carico delle imprese dalla legge 12 marzo 1999, n. 68, e illustri eventuali sanzioni e provvedimenti imposti a carico delle imprese nel triennio precedente la data di scadenza della presentazione delle offerte. Gli operatori economici sono altresì tenuti a trasmettere la relazione nel medesimo termine anche alle rappresentanze sindacali aziendali e a darne evidenza alla Stazione Appaltante.

Ai sensi dell'articolo 113 del Codice, per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto, in considerazione delle particolari caratteristiche di esecuzione, è richiesto all'aggiudicatario di avere la disponibilità di un centro di produzione pasti ad una distanza da ISMETT non superiore a 50 km (come previsto dal Decreto dell'Assessorato Salute – Regione Sicilia, 20/05/1996, pubblicato in GURS in data 8/6/1996, n. 30,

e più specificatamente dell'Allegato 2, punto 1.3), che consenta di effettuare la consegna dei pasti entro 60 minuti dalla partenza. Nel caso in cui ne sia sprovvisto, deve impegnarsi ad individuarlo e attivarlo entro 20 giorni naturali e consecutivi dalla stipula del contratto, prorogabili per ulteriori di 10 giorni naturali e consecutivi in caso di comprovate circostanze eccezionali, salvo l'eventuale avvio anticipato dell'esecuzione del contratto.

Le imprese partecipanti devono impegnarsi, in caso di eventuale aggiudicazione, a sottoscrivere la nomina a responsabile del trattamento dati conforme allo standard Nomina RDT contitolarità ISMETT-ADS, allegata alla documentazione di gara; a valle della procedura di gara e in considerazione degli esiti della stessa saranno possibili adattamenti al predetto standard, previo confronto tra i competenti servizi privacy dell'aggiudicatario e di ISMETT/UPMC. Al fine di consentire ai competenti uffici privacy di ISMETT/UPMC di redigere la nomina predetta, ogni operatore economico si impegna, in caso di eventuale aggiudicazione, a fornire tutti i dati generali necessari mediante compilazione del Form_Informazioni per completamento Nomina, allegato alla documentazione di gara.

13. Sopralluogo

Il sopralluogo presso la sede clinica di ISMETT è obbligatorio. Il sopralluogo si rende necessario per consentire al concorrente di offrire una soluzione logistica ed organizzativa compatibile con le caratteristiche degli spazi disponibili presso la sede clinica di ISMETT. La mancata effettuazione del sopralluogo è causa di esclusione dalla procedura di gara. Il sopralluogo è effettuato accedendo di persona nelle aree oggetto di sopralluogo.

14. Criterio di aggiudicazione dell'appalto

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 108, comma 1, del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica è effettuata in base ai seguenti punteggi.

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

I criteri di valutazione sono i seguenti:

CRITERIO DI VALUTAZIONE	SUB-CRITERIO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MAX
--------------------------------	------------------------------------	----------------------

1. Struttura organizzativa e formazione	<p>a. Sarà valutata la struttura organizzativa con riferimento al numero di dipendenti dedicati all'appalto in questione, dettaglio dei curricula vitae, qualifica, competenze del personale che l'impresa intende destinare all'espletamento delle varie fasi del servizio, relativa gestione delle sostituzioni, nonché curriculum professionale del referente d'appalto.</p>	(graduale) 4
	<p>b. Esaustività e contestualizzazione del Piano di formazione ed aggiornamento previsto per tutta la durata dell'appalto per il personale ed il referente dedicato (numero di ore, programma dei corsi, professionalità impiegate per la formazione, verifica del piano di formazione).</p>	(graduale) 3
2. Produzione pasti	<p>a. Sarà oggetto di valutazione la proposta organizzativa per la produzione, il confezionamento dei pasti, in conformità a quanto previsto dai C.A.M. ed agli standard richiesti nel Capitolato, in relazione ai principi di sicurezza alimentare, nutrizione e qualità organolettica dei pasti serviti in tutte le fasi del processo (approvvigionamento, stoccaggio materie prime, preparazione e cottura, abbattimento e conservazione pietanze, trasporto e rinvenimento nei reparti). Dovranno essere descritti gli impegni, le misure gestionali e i mezzi documentali con i quali assicurerà tale conformità.</p>	(graduale) 6
	<p>b. Sarà oggetto di valutazione la proposta organizzativa e migliorativa per la produzione e gestione del servizio relativo alla colazione</p>	(graduale) 3
3. Sistema informatico prenotazione pasti	<p>a. Saranno oggetto di valutazione le caratteristiche e la funzionalità del servizio di prenotazione adottato e la fornitura di dispositivi informatici (tablet, palmari) idonei a consentire l'ordinazione dei pasti recependo informazioni dalla cartella clinica elettronica.</p>	(graduale) 4
	<p>b. Caratteristiche e funzionalità del sistema proposto con particolare riferimento alla consultazione dei dati in tempo reale delle prestazioni erogate, della tracciabilità del servizio sino al paziente, possibilità di produrre reportistica, possibilità di gestione del <i>customer satisfaction</i>.</p>	(graduale) 4
4. Piano di emergenza	<ul style="list-style-type: none"> • Proposta organizzativa del piano di emergenza da attivare qualora il Centro di produzione pasti per causa di forza maggiore non possa svolgere la normale attività produttiva 	(graduale) 3

5. Fornitori	<p>a. Saranno valutati i criteri adottati nella scelta e individuazione dei Fornitori: qualità dei prodotti forniti; controlli di processo e di prodotto effettuati sui Fornitori, compresa la gestione delle non conformità.</p>	(graduale) 5
	<p>b. Impegno a soddisfare l'intero fabbisogno di determinate specie ortofrutticole o di determinate tipologie di alimenti, anche trasformati, con:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. prodotti biologici provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla L.141/2015 o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità di cui all'art. 6 del DL n. 91/2014, così come convertito dalla L. n. 116/2014 in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto; 2. la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici con prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla L.141/2015 o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità di cui all'art. 6 del citato DL n. 91/2014 in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto; <p>Devono essere espressamente indicate categoria, quantità e caratteristiche (biologico, convenzionale, difesa integrata volontaria (SQPNI), SQNZ, DOP, IGP, "di montagna") dei prodotti alimentari che verranno somministrati, le relative aziende produttrici, le caratteristiche soggettive (iscrizione nella Rete LAQ o agricoltura sociale) di tali aziende e la capacità produttiva di ciascuna azienda riferita a ciascun tipo di derrata alimentare indicata.</p> <p>Saranno attribuiti 0.5 punti per ogni specie di prodotto offerto – sia in ambito b.1. che in ambito b.2. - per un massimo di 3 punti.</p>	(secco) 3
6. Menù	<ul style="list-style-type: none"> • Sarà valutato il progetto alimentare in conformità a quanto previsto nel Capitolato e nel Dietetico e con riferimento alla varietà, appetibilità, "tradizione" dei menù e delle ricette proposte. <p>In particolare, dovranno essere presentati i menù settimanali proposti per l'appalto in oggetto con le relative informazioni sulla composizione bromatologica e la presenza di prodotti biologici, da difesa integrata volontaria, a marchio nelle pietanze somministrate durante ciascuna settimana, sia per poter effettuare le verifiche di conformità sia per fornire informazioni all'utenza.</p>	(graduale) 6

7. Derrate alimentari - proposte migliorative	<p>a. Impegno all'utilizzo, in caso di pesce di allevamento, sia di acqua dolce che di acqua marina, di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, con l'etichetta di cui al Reg. CE n. 848/2018 e successive rettifiche, con descrizione del progetto e della filiera.</p>	(secco) Si 2 punti No 0 punti
	<p>b. Impegno all'utilizzo, nel caso di prodotti ittici freschi da pesca in mare pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura, con descrizione del progetto e della filiera.</p>	(secco) Si 2 punti No 0 punti
	<p>c. Impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie, così come individuati dalla L. 61/2022 e in conformità ai CAM, sub C), lett. b, punto 1. Sarà valutato il numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività nel menù.</p> <p>- ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la/le specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e del capitolato.</p> <p>Saranno attribuiti fino ad un massimo di 3 punti. Sarà attribuito un punteggio di 0,5 punti per ogni specie di prodotto offerto.</p>	(secco) 3
	<p>d. Impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie così come individuati dalla L. 61/2022 e in conformità ai CAM, sub C), lett. b, punto 1. Sarà valutato il numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività nel menù</p> <p>- pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la o le tipologie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e del Capitolato.</p> <p>Sarà attribuito un punteggio di 0,5 punti per ogni specie di prodotto offerto fino ad un massimo di 3 punti.</p>	(secco) 3

	<p>e. Utilizzo di percentuali migliorative di carne bovina e avicola biologica rispetto al peso totale.</p> <p>L'O.E. dovrà indicare la percentuale di prodotti biologici offerti per ciascuna categoria migliorativamente rispetto al minimo del 20% stabilito per l'ammissione alla gara. Ai fini dell'attribuzione del punteggio, si considererà la percentuale complessiva tra carne avicola e carne bovina.</p> <p>Si attribuirà 0.5 punti ogni 10% migliorativo al criterio minimo del 20% richiesto in Capitolato, sino al massimo di 3 punti.</p>	(secco) 3
8. Sicurezza igienico-Alimentare	<p>a. Saranno oggetto di valutazione le metodologie che l'O.E. intende utilizzare per la predisposizione del Manuale di Autocontrollo concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari a tutti i livelli della catena alimentare e l'applicazione del sistema HACCP, con particolare riferimento al controllo dei punti critici ed alle procedure adottate per garantire la corretta temperatura degli alimenti durante la preparazione, il confezionamento ed il trasporto, relativi al sistema di produzione refrigerato.</p>	(graduale) 4
	<p>b. Piano di controlli ed analisi microbiologiche proposte con gestione delle non conformità e delle azioni correttive.</p>	(graduale) 3
9. Gestione cibo non somministrato e spreco alimentare	<ul style="list-style-type: none"> Oggetto di valutazione sarà la proposta di misure di gestione per la riduzione dei rifiuti prodotti dal servizio di ristorazione reso nei reparti di degenza, anche con riferimento alla destinazione dei pasti non somministrati ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale e alla gestione dei pasti somministrati le cui eccedenze vengono raccolte, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio. Dovrà essere descritta anche la modalità di verifica delle misure proposte. 	(graduale) 3

10. Impatto ambientale logistica	<ul style="list-style-type: none"> Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso – GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL). Si devono elencare i veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile. 	(secco) Si 2 punti No 0 punti
11. Sistemi di gestione ambientale e/o di sistemi per la gestione etica delle catene di fornitura	a. Si attribuiscono punti tecnici premianti agli offerenti in possesso della registrazione EMAS o di una certificazione secondo la norma tecnica UNI EN ISO 14001 o equivalenti	(secco) Si 2 punti No 0 punti
	b. Si attribuiscono ulteriori punti tecnici premianti agli offerenti in possesso della certificazione SA 8000 o di un'equivalente certificazione che dimostri la gestione etica delle catene di fornitura.	(secco) Si 2 punti No 0 punti

15. Elementi specifici per individuazione offerte anormalmente basse

Ai sensi dell'art. 110 comma 1 del D.Lgs. n. 36/2023, l'individuazione delle offerte anormalmente basse sarà effettuata in base ai seguenti elementi specifici: sono considerate anormalmente basse le offerte che presentano sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara. Il calcolo di cui al primo periodo è sempre effettuato ove il numero delle offerte ammesse sia pari o superiore a tre.

16. Precisazioni

Si precisa che, a seguito dell'entrata in vigore del D.Lgs. 209/2024 (c.d. Correttivo al Codice Appalti), si è reso necessario modificare e/o integrare il Bando-tipo n. 1/2023, nelle more dell'aggiornamento del detto documento da parte dell'ANAC.

La RUP

Dott.ssa Rosaria Cataldo