



COMUNE DI ANZIO

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA BIOLOGICA ED ECOSOSTENIBILE PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE PRIMAVERA, INFANZIA E PRIMARIA NEL COMUNE DI ANZIO

Informazioni sulla gara	
<b>ID</b>	518
<b>Tipologia di gara:</b>	Procedura aperta
<b>Criterio di valutazione:</b>	Economicamente più vantaggiosa
<b>CPV:</b>	55524000-9
<b>CIG:</b>	99067046C2
<b>Tipo di fornitura:</b>	Servizi
<b>Atto di riferimento:</b>	98 del 23.06.2023
<b>RUP:</b>	Sabrina Napoleoni
<b>Stato:</b>	Aggiudicata
<b>Soggetto aggiudicatore:</b>	COMUNE DI ANZIO
<b>Centro di costo:</b>	Ufficio Pubblica Istruzione
<b>Destinatario fornitura/servizio:</b>	Ufficio Pubblica Istruzione
<b>Aggiudicatario:</b>	DUSSMANN SERVICE SRL
<b>Importo di aggiudicazione comprensivo degli oneri:</b>	5.356.380,00 €
<b>Data di aggiudicazione:</b>	21 settembre 2023
<b>Descrizione:</b>	SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

<b>Importi e oneri</b>	
<b>Importo complessivo a base d'asta:</b>	5.884.500,00 €
<b>Importo, al netto di oneri, soggetto a ribasso:</b>	5.868.000,00 €
<b>Oneri:</b>	16.500,00 €
<b>Importo contribuito ANAC:</b>	220,00 €
<b>Garanzia fideiussoria:</b>	117.690,00 €
<b>Termini di pagamento:</b>	30 GG DF

<b>Criterio di valutazione dell'offerta economica</b>	
Formula per calcolo del punteggio dell'offerta economica	6.2 Formula interpolazione bilineare (X=0.85)
Punteggio massimo da attribuire all'offerta economica	20

<b>Date pubblicazione e scadenza</b>	
<b>Data inizio partecipazione:</b>	28 giugno 2023 18:00:00
<b>Termine ultimo per la presentazione di quesiti:</b>	17 luglio 2023 12:00:00
<b>Data scadenza:</b>	24 luglio 2023 18:00:00

<b>Documenti richiesti ai partecipanti - Documentazione amministrativa</b>
DGUE
Domanda di partecipazione
Contributo ANAC
Cauzione - Fidejussione
dichiarazione integrativa al DGUE
passoe
patto di integrità
attestato presa visione dei luoghi
documentazione per eventuale avvalimento
documentazione per eventuale raggruppamento

<b>Documenti richiesti ai partecipanti - Offerta economica</b>
Offerta economica

**Documentazione gara**

Bando di gara

det. 98 del 23 giugno 2023

Allegato I

Allegato III

Allegato IV

Allegato V

Allegato VI

Allegato VII

Allegato II

Relazione tecnico-illustrativa del servizio

Capitolato d'appalto

Disciplinare di gara

Bando di gara integrale

Schema Contratto

Documentazione refettori

**Chiarimenti**

<b>Domanda</b>	<b>Risposta</b>
<p>Buongiorno, con la presente siamo a richiedere quanto segue: Offerta Tecnica: Il disciplinare (Art. 15) prevede la presentazione di un progetto tecnico di max 30 facciate ed ulteriori max. 30 facciate dedicate alla produzione di allegati. Il capitolato (art. 21) al punto nr. 4 prevede che i menù presentati in offerta debbano riportare l'origine biologica, locale, tipico/tradizionale, locale, DOP, IGP, STG ed esotica ed equo- solidale delle materie prime; le grammature a crudo e cotto distinte per infanzia, primaria e adulti ogni menù deve essere corredato da ricettario che preveda la grammatura di ogni materia prima, sia a crudo (al netto degli scarti) sia a cotto (con totale per pietanza). Lista merceologica delle derrate. Il capitolato, art. 15 punto 3 specifica che: "nell'Offerta Tecnica dovranno altresì essere specificate le tipologie e i marchi dei generi alimentari utilizzati, nonché le schede tecniche degli stessi". In virtù dei limiti di pagine imposti e richiamati in precedenza, si chiede conferma che i ricettari e le schede tecniche dei generi alimentari utilizzati siano da presentare a seguito di aggiudicazione della Commessa.</p>	<p>Si confermano i limiti dimensionali previsti nella lex specialis per la necessità di avere un linguaggio concreto, efficace, chiaro e sintetico. I ricettari e le schede tecniche dei generi alimentari utilizzati nei menu devono intendersi "a corredo" in quanto elementi di consultazione per i commissari e non di valutazione. Pertanto non rientrano nel novero delle facciate video massime consentite per il progetto tecnico (30) né nelle 30 facciate previste per gli allegati</p>
<b>Domanda</b>	<b>Risposta</b>
<p>Si richiede di precisare se i 326.000 pasti annui, sui quali è calcolato il valore dell'appalto, siano comprensivi dei pasti gratuiti per gli insegnanti indicati all'Articolo 8 del Capitolato d'Appalto, o se contrariamente questi ultimi siano da considerarsi pasti ulteriori rispetto ai 326.000.</p>	<p>I pasti gratuiti erogati agli insegnanti aventi diritto sono compresi nei 326.000 pasti annui stimati come base di gara</p>
<b>Domanda</b>	<b>Risposta</b>
<p>Si richiedono i costi per le utenze e per la tassa dei rifiuti relativi all'ultimo anno.</p>	<p>I costi medi mensili delle utenze relative ai Centri Cottura sono di seguito riportati:</p> <p>CENTRO COTTURA FALCONE: - ACQUA: costo medio mensile € 333,33 - ENERGIA ELETTRICA: € 739,58 - GAS METANO: € 908,68</p> <p>CENTRO COTTURA COLLODI: - ENERGIA ELETTRICA: € 709,75 - GAS METANO: € 771,66</p> <p>CENTRO COTTURA VIRGILIO: - ENERGIA ELETTRICA: € 770,50 - GAS METANO: € 1.629,99</p> <p>In base alla metratura assoggettabile alla imposizione TARI dei tre Centri Cottura del Comune di Anzio ed in relazione alle tariffe approvate per l'anno 2023 da questa Amministrazione Comunale, l'importo complessivo annuo dovuto risulta essere di circa € 21.000,00</p>
<b>Domanda</b>	<b>Risposta</b>

<p>Nel capitolo “Criteri di valutazione dell’offerta tecnica” di cui al Disciplinare di gara, nel criterio n. 2 “Tipologia e qualità derrate alimentari prodotti biologici” nei diversi sottocriteri si legge: 2a “Impegno a garantire Frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale, pane, prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine biologici con percentuali in peso superiori al 70%: - da 71% a 80% 3 punti - da 81% a 90% 6 punti”; 2b “Impegno a garantire Carne bovina biologica con percentuale in peso superiore al 50% - 3 punti” e successivi.</p> <p>Si chiede a tal proposito, se per l’ottenimento del punteggio Tabellare basti dichiarare l’impegno a garantire l’impiego di percentuali di peso superiore a quelle previste nei diversi subcriteri. Convinti dell’attenzione che sarà posta al contenuto della presente richiesta di chiarimenti, e in attesa di Vostro riscontro, cogliamo l’occasione per porgere distinti saluti.</p>	<p>Ai fini dell’ottenimento del punteggio tabellare è sufficiente una dichiarazione sottoscritta dal Legale rappresentante di impegno a garantire l’impiego di percentuali di peso superiore a quelle previste. L’operatore economico dovrà specificare la percentuale di peso offerta.</p>
<b>Domanda</b>	<b>Risposta</b>
<p>Con riferimento all’art. 6 del Capitolato, che intenderebbe riconoscere la revisione dei prezzi soltanto “ (...) nel caso in cui, in corso di esecuzione del contratto, le variazioni accertate dei singoli prezzi determinano variazioni in aumento superiori al 10% rispetto al prezzo formulato in sede di offerta”, considerato che “la Pubblica Amministrazione deve attenersi all’indice ISTAT, affinché le operazioni di revisione del prezzo siano conformi a criteri oggettivi” (Consiglio di Stato, sez. III, sentenza del 5 novembre 2018, n. 6237) e tenuto conto che lo stesso art. 29, comma 1, lett. a) del Decreto-Legge n. 4/2022 precisa che l’obiettivo della revisione obbligatoria dei prezzi è di “far fronte alle ricadute economiche negative a seguito delle misure di contenimento dell’emergenza sanitaria globale derivante dalla diffusione del virus SARS-CoV-2”, siamo a chiedere conferma che la revisione dei prezzi sia riconosciuta dopo la prima annualità indipendentemente dalla variazione percentuale registrata, e che l’indicazione del 10% si riferisce all’eventualità che nel corso di esecuzione del contratto si verificano aumenti straordinari dell’indice che potranno essere riconosciuti se non è stata effettuata la revisione ordinaria del prezzo nell’annualità.</p>	<p>Si conferma quanto previsto nella documentazione di gara. E' ammessa la revisione dei prezzi ai sensi dell’articolo 29 del Decreto Legge 27 gennaio 2022, n. 4 e dell’articolo 106, comma 1, lettera a), primo periodo, del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 su istanza di parte e previa adeguata istruttoria da parte del Comune in conformità a quanto previsto nel Capitolato Speciale d’appalto, nel caso in cui, in corso di esecuzione del contratto, le variazioni accertate dei singoli prezzi determinano variazioni in aumento superiori al 10% rispetto al prezzo formulato in sede di offerta. La revisione prezzi è ammessa dopo la prima annualità e per una sola volta per ogni annualità. Quello dell’Indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati è il parametro di riferimento.</p>
<b>Domanda</b>	<b>Risposta</b>
<p>All’art. 55.3.c del Capitolato di gara, si è a chiedere se si tratta di refuso la richiesta inerente il rapporto addetti/utenti, che riporta quanto segue:</p> <p>«Il rapporto minimo da rispettare tra personale</p>	<p>Nell’ultimo punto trattasi di refuso: si legga: 1</p>

<p>addetto alla distribuzione (ASM) e pasti per ogni plesso e per ogni turno è</p> <p>di 1 addetto ogni 40 pasti erogati nei refettori, salvo eventuali migliorie proposte in sede di offerta tecnica:</p> <p>di 1 addetto ogni 35 pasti erogati nei refettori, salvo eventuali migliorie proposte in sede di offerta tecnica».</p>	<p>addetto ogni 35 pasti erogati nelle classi, salvo eventuali migliorie proposte in sede di offerta tecnica».</p> <p>E' corretto quanto riportato all'art. 41.1. e all'art. 42.3</p>
Domanda	Risposta
<p>Al paragrafo "I.C. Anzio I", a pag. 4 dell'Allegato 1 "Centri Cottura e Refettori Dati e planimetrie", per la Primaria "Ambrosini" (sede Centrale Primo Piano e sede Centrale Secondo Piano), si è a chiedere di indicare precisamente il numero di classi e il numero di alunni che consumano il pasto in aula e il numero di classi e il numero di alunni che consumano il pasto in refettorio;</p>	<p>Dati relativi al Plesso Ambrosini</p> <p>A titolo puramente indicativo si riportano i dati relativi all'organizzazione adottata dal Dirigente dell'I.C. Anzio 1 nell'a.s. 2022/2023 nel plesso Ambrosini (rif. circ. N° 59 del 14/10/2022):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Centrale: Classi in refettorio: n° 4 – n° alunni: 82 – orario pasto h 12:00 -</li> <li>- Centrale: Classi I piano con pasto in aula: n° 4 - n° alunni: 80 orario pasto h 12:00</li> <li>- Centrale: Classi II piano con pasto in aula: n° 7 – n° alunni 149 – orario pasto h 13:00</li> <li>- Succursale piano terra: Classe T.P. con pasto in aula n° 1 – N° alunni 21 – orario pasto h 12:00</li> <li>- Succursale primo piano: Classi 1 rientro sett.: n° 4 – N° alunni 77 – orario pasto h 12:00</li> </ul>
Domanda	Risposta
<p>Al paragrafo "I.C. Anzio III", a pag. 6 dell'Allegato 1 "Centri Cottura e Refettori Dati e planimetrie", per il plesso Collodi (Infanzia e Primaria) si è a chiedere i rispettivi orari dei tre turni di somministrazione; inoltre, per la Primaria Collodi, si chiede di indicare precisamente il numero di classi e il numero di utenti per turno di somministrazione;</p>	<p>Dati relativi al Plesso Collodi</p> <p>A titolo puramente indicativo si riportano i dati relativi all'organizzazione adottata dal Dirigente dell'I.C. Anzio 3 nell'a.s. 2022/2023 nel plesso Collodi Primaria (rif. N° 5640 del 19/09/2022):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Collodi Piano terra – Scuola Infanzia – n° classi 6 – n° alunni 157 – orario pasto h 12:20</li> <li>- Collodi Piano terra – Scuola Primaria – n° classi 6 – n° alunni tot. 122 – I turno h: 12:30 (n° 79) – II turno h 13:30 (n 43)</li> <li>- Collodi Primo Piano – Scuola Primaria – n° classi 10 – n° alunni tot. 211 – I turno h 12:30 (n° 105) – II turno h 13:30 (n° 106)</li> </ul>

Domanda	Risposta
<p>Buongiorno, con riferimento all'art. 8 "Subappalto" del Disciplinare di gara si chiede di confermare che oltre a quanto già indicato come attività subappaltabile si possano subappaltare anche le attività di disinfestazione, derattizzazione, campionamento e analisi di laboratorio e la gestione del sistema informatizzato.</p>	<p>Si ribadisce quanto riportato all'art. 73 co. 6 del CSA: .</p> <p>Si intendono conseguentemente subappaltabili esclusivamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- i servizi di trasporto</li> <li>- pulizia dei locali oggetto dell'appalto</li> <li>- manutenzione attrezzature e degli impianti</li> </ul>
Domanda	Risposta
<p>Alla Tabella 12.2 della "Relazione Tecnico Illustrativa del Servizio" (p. 11), si è a chiedere di indicare precisamente il numero di utenti per turno di somministrazione della Scuola Primaria "Ex Anmil";</p>	<p>Dati relativi al Plesso Ex ANMIL</p> <p>A titolo puramente indicativo si riportano i dati relativi all'organizzazione adottata dal Dirigente dell'I.C. Anzio 3 nell'a.s. 2022/2023 nel plesso Ex Anmil Primaria (rif. N° 5640 del 19/09/2022):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ex Anmil Refettorio: I turno h 12:30 – n° 2 classi – n° alunni 48</li> <li>- Ex Anmil Refettorio: II turno h: 13:20 – n° 2 classi – n° alunni 34</li> <li>- Ex Anmil in classe: I turno h: 12:30 – n° 1 classe – n° alunni 17</li> </ul>
Domanda	Risposta
<p>All'Art. 53 del Capitolato di gara e all'Allegato 2 "Elenco personale appalto precedente", si è a chiedere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- il livello contrattuale per il Personale ASM addetto allo sporzionamento nei refettori;</li> <li>- di meglio specificare gli operatori assunti con contratto a tempo indeterminato e gli operatori assunti con contratto a tempo determinato;</li> <li>- se si conferma che tutto il personale impiegato per l'appalto è assunto al CCNL "aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo"; in caso contrario, si chiede di dettagliare precisamente il CCNL di riferimento per ogni operatore;</li> </ul>	<p>Dati relativi al personale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il livello contrattuale del personale ASM addetto allo sporzionamento è 6 e 6s</li> <li>- Gli operatori sono tutti assunti con contratto a tempo indeterminato e 1 soltanto a tempo determinato</li> <li>- Si conferma che tutto il personale è assunto con il CCNL "aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo";</li> </ul>
Domanda	Risposta
<p>Si richiede l'attuale prezzo unitario del pasto</p>	<p>Il costo unitario del pasto per l'a.s 2022/2023 è di € 5,255 iva esclusa</p>

Domanda	Risposta
<p>Si richiede l'importo annuale complessivo delle insolvenze e l'incidenza percentuale annuale degli utenti insolventi;</p>	<p>Non è un dato che rileva ai fini dell'appalto di che trattasi, posto che la riscossione dei pagamenti dovuti dagli utenti iscritti al servizio è gestita direttamente dal Comune di Anzio</p>
Domanda	Risposta
<p>Al fine di garantire il corretto numero di ASM per plesso e per turno di somministrazione, si è a chiedere di indicare precisamente il numero di utenti per turno di somministrazione, in quanto risultano delle incongruenze tra la Tabella 14 della "Relazione Tecnico Illustrativa del Servizio" (p. 13) e il Dettaglio per Istituto Comprensivo dell'Allegato 1 "Centri Cottura e Refettori Dati e planimetrie" (p. 4 e seguenti), in particolare per le seguenti Scuole: Infanzia Collodi, Via Machiavelli, Primaria Ambrosini, Via Ambrosini, Primaria Ivana Gregoretti, Via lenne</p>	<p>I dati riportati nella tabella 14 della Relazione tecnico illustrativa si riferiscono ai pasti medi giornalieri stimati per un mese tipo.</p> <p>I dati riportati nelle tabelle dell'allegato 1 si riferiscono agli alunni iscritti nell'ultimo anno scolastico.</p> <p>Non si tratta di incongruenza ma di due informazioni diverse.</p>
Domanda	Risposta
<p>Con riferimento agli articoli 4, 42 e 55 del Capitolato si chiede conferma che è corretto intendere quale rapporto di addetti in distribuzione il numero di 1 addetto ogni 40 utenti nei refettori e un addetto ogni 35 utenti nelle classi; Nell'allegato 1 "Centri Cottura e Refettori Dati e Planimetrie", a pagina 8 sono riportati in tabella gli utenti della scuola infanzia La Sirenetta suddivisi nelle due scuole site una in via Goldoni e l'altra in Piazzale Sant'Anastasio; Nella tabella 14 dell'allegato "Relazione tecnico illustrativa del servizio" invece, gli utenti dell'Infanzia La Sirenetta sono riportati in un'unica riga il cui totale differisce dalla somma degli utenti riportati nell'allegato 1 pagina 8. Si chiede di chiarire se per l'organizzazione del servizio bisogna considerare i dati riportati nella tabella 14 oppure nell'allegato 1 pagina 8. Nella tabella 12.3 riferita al centro cottura Virgilio e ai plessi da esso serviti non risultano gli utenti dell'Infanzia. La sirenetta che invece sono riportati nella tabella dell'allegato 1 a pagina 8. Si chiede di chiarire quale sia il dato da considerare.</p>	<p>Si chiarisce che i dati riportati nella Tabella 14 della Relazione tecnica sono relativi ai pasti medi giornalieri erogati in un mese dell'anno scolastico 2022/2023</p> <p>I dati indicati nell'allegato 1 del CSA sono relativi al numero degli iscritti nell'a.s. 2022/2023</p> <p>Il numero dei pasti serviti è suscettibile di variazioni quotidiane in relazione alle presenze/assenze degli alunni</p> <p>Il numero degli iscritti rappresenta il "totale teorico" dei pasti da servire se tutti gli alunni iscritti fossero presenti</p> <p>Al fine rendere univoca la richiesta di questa Stazione appaltante si chiarisce che il rapporto numerico da rispettare è tra addetti distribuzione/pasti da distribuire ovvero quello indicato all'art. 55 del CSA punto 3, lett. C) già rettificato con Chiarimento n° 6:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 addetto ogni 40 pasti erogati nei refettori, salvo eventuali migliorie proposte in sede di offerta tecnica</li> <li>- 1 addetto ogni 35 pasti erogati nelle classi, salvo eventuali migliorie proposte in sede di offerta tecnica</li> </ul> <p>Nella tabella 12.3 viene indicato "Virgilio Infanzia"</p>

(sez. Sirenetta) . Si tratta delle due sezioni della Scuola Infanzia Sirenetta che sono collocate nel Plesso Virgilio (via Goldoni). Pertanto sono servite dal Centro Cottura Virgilio

**Domanda**

**Risposta**

Riguardo al criterio di valutazione 6a del disciplinare, si chiede conferma che per acquisire il punteggio sia sufficiente presentare un menù base su otto settimane e due stagioni e che quanto previsto nell'allegato 4 (presentare tre diverse tipologie di menu: base, differenziato per diete, per diete etico-religiose, diversificato per fasce di età) verrà richieste al solo aggiudicatario, in quanto, come previsto dal disciplinare è consentito allegare non più di 30 facciate, invece la richiesta riportata nell'allegato 4 comporterebbe al concorrente uno sviluppo di pagine nettamente superiore al limite massimo consentito solo per rispondere al criterio sul menù.

Si confermano i limiti dimensionali previsti nella lex specialis per la necessità di avere un linguaggio concreto, efficace, chiaro e sintetico.

Si conferma che i menu richiesti dovranno rientrare nelle 30 facciate degli allegati I ricettari e le schede tecniche dei generi alimentari utilizzati nei menu devono intendersi "a corredo" in quanto elementi di consultazione per i commissari e non di valutazione.

Pertanto non rientrano nel novero delle facciate video massime consentite per il progetto tecnico (30) né nelle 30 facciate previste per gli allegati

**Domanda**

**Risposta**

con riferimento alla risposta seguente da voi fornita:

"Si confermano i limiti dimensionali previsti nella lex specialis per la necessità di avere un linguaggio concreto, efficace, chiaro e sintetico. I ricettari e le schede tecniche dei generi alimentari utilizzati nei menu devono intendersi "a corredo" in quanto elementi di consultazione per i commissari e non di valutazione. Pertanto non rientrano nel novero delle facciate video massime consentite per il progetto tecnico (30) né nelle 30 facciate previste per gli allegati"

si fa presente che per il mero conteggio matematico non risulta possibile far rientrare quanto richiesto in 30 facciate ( 8 settimane per 2 stagioni, per 4 tipologie di utenza diventerebbero minio 64 pagine da presentare). Si chiede di chiarire in che forma sia possibile presentare quanto richiesto, rispettando i limiti imposti.

Si ribadisce quanto riportato nell'art. 15 del Disciplinare nonché quanto specificato nei chiarimenti n° 1 e n° 16

Si evidenzia che per le " ulteriori max 30 facciate" degli allegati non sono stati indicati vincoli tipografici o di formato, come invece richiesto per il Progetto Tecnico.

**Domanda**

**Risposta**

Si chiede di poter ricevere le planimetrie con i relativi file DWG di tutti i locali oggetto di gara

Nella sezione Documentazione gara della presente piattaforma è possibile consultare planimetrie di maggiore dettaglio e documentazione fotografica relativa ai refettori

<b>Criteria punteggi documentazione tecnica</b>	
<b>Nome criterio/sub-criterio</b>	<b>Punteggio massimo attribuibile</b>
1) organizzazione generale del servizio e gestione del personale	
1a) progetto generale per l'esecuzione del servizio finalizzato a migliorare l'efficacia, efficienza e sicurezza	5.00
1b) descrizione delle modalità di organizzazione del personale impiegato distinguendo tra centri cottura e refettori nel rispetto dei criteri e norme descritti al Capo XI del CSA	5.00
1c) piano di sostituzione del personale assente e misure per garantire la continuità del servizio	2.00
1d) piano della formazione specifica - oltre quella obbligatoria - programmi formativi con indicazione degli argomenti, destinatari e tempi	5.00
1e) figure professionali specialistiche in aggiunta a quelle previste dal CSA	3.00
Totale criterio	20.00
10) proposte migliorative	
10a) soluzioni per migliorare la fruibilità dei pasti nei refettori e nelle classi	4.00
10b) altre proposte migliorative	3.00
Totale criterio	7.00
2) Tipologia e qualità derrate alimentari Prodotti Biologici (art. 16 CSA)	
2a) impegno a garantire Frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale, pane, prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine biologici con percentuali in peso superiori al 70%.	6.00
2b) impegno a garantire carne bovina biologica con percentuale in peso superiore al 50%	3.00
2c) impegno a garantire carne suina biologica con percentuale in peso superiore al 10%	3.00
2d) impegno a garantire prodotti ittici biologici con percentuale in peso superiore al 30%	3.00
2e) impegno a garantire salumi e formaggi biologici con in percentuale in peso superiore al 30%	2.00
2f) impegno a garantire pelati, polpa e passata di pomodoro biologici in percentuale in peso superiore al 33%	3.00
Totale criterio	20.00
3) prodotti DOP, IGP, STG, tipici e tradizionali	
impegno ad inserire prodotti DOP, IGP, STG, tipici e tradizionali in sostituzione di alimenti convenzionali	2.00
Totale criterio	2.00

4) prodotti locali	
impegno a inserire prodotti di origine agricola locale (con distanza non superiore ai 150km.) o a filiera corta	5.00
Totale criterio	5.00
5) prodotti esotici/equo solidali	
inserimento di prodotti alimentari di origine esotica nel rispetto dei criteri del commercio equo e solidale	2.00
Totale criterio	2.00
6) programmi alimentari e menù	
6a) varietà, completezza ed innovazione dei menu proposti	3.00
6b) modalità di redazione, veste grafica e pubblicazione dei menù	1.00
Totale criterio	4.00
7) Modalità di produzione, confezionamento e trasporto pasti	
7a) inserimento di procedure/attrezzature volte ad aumentare l'efficienza e la sicurezza nei processi di preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti	2.00
7b) piano per la gestione delle emergenze	2.00
Totale criterio	4.00
8) Piano dei trasporti	
8a) n. mezzi elettrici impiegati oltre i 3 previsti dal CSA	4.00
8b) elaborazione di un piano trasporti volto a ridurre i tempi di consegna dei pasti	4.00
Totale criterio	8.00
9) Educazione e informazione per la corretta alimentazione e tutela ambiente	
9a) progetti educativi volti agli alunni su alimentazione	3.00
9b) progetti formazione/informazione destinati a genitori e insegnanti	2.00
9c) progetti recupero cibo e riduzione eccedenze	3.00
Totale criterio	8.00
<b>Totale</b>	<b>80.00</b>

#### Documenti richiesti ai partecipanti - Offerta tecnica

Offerta tecnica
progetto di assorbimento
modulistica e/o allegati e/o schede tecniche