



Comune di Terracina
DIPARTIMENTO V
SETTORE POLITICHE SOCIALI, SCOLASTICHE
E TRASPORTO SCOLASTICO

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

**PROGETTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
A BASSO IMPATTO AMBIENTALE PER LE SCUOLE
DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO
GRADO DEL COMUNE DI TERRACINA.**





Premessa

Il servizio di ristorazione scolastica, svolto dal comune nell'ambito delle funzioni amministrative delegate riferite alla cosiddetta "assistenza scolastica", è un servizio considerato di pubblica utilità e non può essere interrotto o sospeso se non per comprovate cause di forza maggiore. E' inoltre considerato servizio pubblico essenziale, ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e successive modifiche ed integrazioni.

Il Settore politiche Sociali, Scolastiche e trasporto scolastico, cura l'organizzazione complessiva del diritto allo studio.

L'obiettivo del servizio di ristorazione scolastica è di favorire l'adempimento dell'obbligo scolastico, facilitando dunque l'accesso e la frequenza dei bambini e dei giovani al sistema scolastico - formativo indipendentemente dalle condizioni economiche e sociali.

Il servizio è erogato a tutti gli utenti con imparzialità e accoglie le esigenze degli iscritti al servizio che, chiedono di poter seguire diete particolari. Il Comune non possiede né personale specializzato in possesso dei prescritti requisiti di legge né una adeguata organizzazione di mezzi e strumenti per gestire in proprio il servizio, per cui deve procedere alla sua esternalizzazione.

Attraverso l'appalto pubblico il Comune ritiene si possa assicurare una gestione efficace ed efficiente, rimanendo in ogni caso in capo all'Amministrazione Comunale un ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sulla gestione.

Il contratto attualmente in essere giungerà in scadenza il 30 Maggio 2022 (a seguito della sospensione contrattuale per lo stato epidemiologico da Covid-19 e la successiva proroga contrattuale nelle more di espletamento della procedura di gara pubblica) e pertanto vi è la necessità di indire una gara d'appalto per individuare il soggetto che gestirà il servizio per gli anni scolastici 2022-2027.

L'appalto che si propone di bandire è costituito da un unico lotto poiché, ai sensi e per gli effetti dell'art. 51, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., la suddivisione in lotti non garantirebbe il rispetto dei principi di economicità ed efficacia nell'esecuzione del contratto e comporterebbe invece criticità tecniche nell'organizzazione ed esecuzione del servizio: un unico aggiudicatario è in grado di gestire la richiesta dell'Amministrazione contraente,



assicurando unitarietà ed omogeneità nel coordinamento dei servizi da prestare. Per la quantità e tipologia di prestazioni richieste l'appalto garantisce comunque l'effettiva possibilità di partecipazione da parte delle microimprese, piccole e medie imprese.

Inoltre, considerata la delicatezza dei servizi oggetto di appalto, l'età degli utenti finali e le implicazioni per la salute degli stessi, si ritiene di non suddividere l'appalto in lotti al fine di garantire la qualità delle prestazioni nel loro complesso. Questo a maggiore garanzia

dell'osservanza, in tutte le procedure, dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo HACCP e di tutte le norme igieniche e sanitarie che regolano la materia. Tale criterio consente inoltre un controllo più efficace sull'intera filiera produttiva garantendo economie di scala.

Per la gestione del relativo appalto viene redatta la presente progettazione, ai sensi dell'art. 23, commi 14 e 15 del Codice dei contratti pubblici approvato con D.Lgs. n. 50/2016 e ssmmii.

Il servizio di ristorazione in progetto ha attualmente come utenti gli alunni e gli insegnanti delle scuole statali dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, afferenti agli Istituti scolastici di seguito indicati:

ISTITUTO COMPRENSIVO “ M. MONTESSORI”	VIA DEI VOLSCI,12 - TERRACINA
Scuola dell'infanzia “ Delibera”	Via Delibera
Scuola dell'infanzia “A.Moro”e “F. Lama”	Via Don Orione
ISTITUTO COMPRENSIVO “ MILANI”	VIA A. OLIVETTI 41
Scuola dell'Infanzia “ G. Manzi”	Via delle Arene 232
Scuola dell'Infanzia “ G.Paolo II”	Via De Angelis 3
Scuola Primaria “ G.Paolo II”	Via De Angelis 3
ISTITUTO COMPRENSIVO “ A. FIORINI”	VIA BONIFICATORI DELLA PALUDE PONTINA (B.HERMADA)
Scuola dell'Infanzia “ A.M.Scarpino”	Via Bolognini (B.Hermada)
Scuola dell'Infanzia “ La Fiora”	Via la Fiora



Le sedi presso le quali si forniranno i pasti saranno i refettori o le classi, qualora la struttura non disponga del refettorio e/o permanga la situazione epidemica in atto da Covid-19 degli Istituti scolastici indicati . Detto elenco non può essere considerato esaustivo in quanto, in corso d'appalto o nella fase precedente, lo stesso potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione.

Si effettua secondo il calendario scolastico annualmente stabilito, nell'arco temporale Settembre-Giugno.

Il servizio è regolamentato con atto consiliare n.148 del 28.12.2017.

Le famiglie partecipano al controllo del servizio attraverso la Commissione mensa appositamente istituita.

Per quanto riguarda la partecipazione contributiva delle famiglie al costo del pasto bisogna dire che già dal 2017 l'Amministrazione comunale si è dotata di apposito regolamento adottato dal Consiglio Comunale n. 149 recante *“Approvazione regolamento quadro di recepimento della disciplina dell'Indicatore della Situazione Economica Equivalente (I.S.E.E.) ai sensi del D.P.C.M. 5 dicembre 2013, n. 159”* in virtù del quale ha stabilito *l'adeguamento delle tariffe nei successivi anni fino all'ultimo adottato nell'anno 2021.*

PRINCIPI ISPIRATORI RELATIVI ALL'APPALTO

La refezione scolastica rappresenta un ambito di prevenzione sia strutturale che comportamentale per raggiungere i prioritari obiettivi in tema di salute e sostenibilità e, come tale, deve rispondere a requisiti igienici e nutrizionali, educativi (sensoriale e conoscitivo/cognitivo), civici (rispetto del cibo, degli altri, dell'ambiente, di sé stessi), sociali (di aggregazione, inclusione, occupazione).

La definizione dei contenuti del servizio di refezione scolastica deve pertanto essere guidata da tutte quelle norme di indirizzo in materia di sostenibilità (ambientale, economica e sociale) e deve allinearsi alle indicazioni europee, alle normative nazionali e regionali, nonché richiamare i regolamenti e gli accordi locali, individuando le specifiche obbligatorie e migliorative per le diverse dimensioni del servizio: natura e provenienza delle materie prime, sistemi di approvvigionamento, fonti di energia per la produzione,



impatto di materiali e sistemi di trasporto e distribuzione, legalità, qualità del servizio e qualità del lavoro, partecipazione e inclusione.

Proprio in relazione alle molteplici e prioritarie aree d'impatto sull'individuo, sulla comunità e sull'ambiente, il servizio di refezione scolastica dovrà rappresentare un ambito d'azione privilegiato delle policy perseguite dall'Amministrazione Comunale in materia di ambiente, salute e prevenzione, sicurezza, educazione, qualità della vita, inclusione sociale, intercultura, economia, lavoro e sviluppo territoriale, con un approccio partecipativo e inclusivo.

La qualità dell'alimentazione è il risultato di molteplici fattori, tra loro correlati, che determinano in maniera decisiva la preservazione dello stato di salute degli individui. La qualità totale in campo alimentare comprende quella nutrizionale, organolettica, igienico-sanitaria, commerciale, etica, etc. Il concetto di qualità dell'alimentazione non può prescindere da quello di "Sicurezza degli Alimenti", collegato al concetto di "Assenza di pericoli", di natura fisica, chimica e biologica. La loro presenza negli alimenti può dar luogo a danni per la salute e in relazione alla capacità ed alla probabilità di sviluppo di tali danni generati da un pericolo, si configura quello che definiamo "Rischio".

E' in relazione a questi fattori di rischio che occorre individuare gli ambiti che nella refezione scolastica devono essere oggetto di particolare attenzione e cura, per il rilievo che assume nell'alimentazione di bambine e bambini il pasto consumato a scuola, che può e deve esercitare un importante compito educativo, contribuendo a sviluppare corrette e sane abitudini alimentari in età precoce.

Nell'ambito del servizio di refezione scolastica occorre pertanto mettere al primo posto la qualità definendo:

-standard di sicurezza igienico-sanitaria, che devono essere garantiti in tutte le fasi di gestione del servizio, prevedendo il conseguimento delle più importanti certificazioni di qualità a supporto di tali garanzie, e declinando il concetto di sicurezza alimentare nei termini fondamentali di Food Safety (sicurezza e salubrità dell'intera filiera) e Food



Security (accesso fisico sociale economico a cibo sufficiente e nutrizionalmente adeguato ai fabbisogni per una vita sana);

-standard di qualità alimentare e nutrizionale rispettosi delle linee strategiche della ristorazione scolastica.

Il concetto di qualità in tema di pasto scolastico, dovrà pertanto prendere in considerazione le diverse declinazioni di:

- qualità nutrizionale (sicurezza alimentare nel breve e medio e lungo termine);
- qualità sensoriale (soddisfazione dell'utente diretto, riduzione degli sprechi);
- qualità globale (informazione agli utenti, formazione continua del personale, efficienza organizzativa).

In riferimento agli standard richiesti dal servizio di refezione scolastica oggetto del presente contratto, si fa riferimento all'allegato B che oltre a riportare i riferimenti normativi specifici per i singoli prodotti alimentari oggetto dell'appalto, nonché quelli relativi a confezionamento, etichettatura, conservazione, trasporto, tracciabilità. Si sottolinea altresì è necessario che, tutte le norme in vigore e le successive modifiche e/o integrazioni, siano rispettate per ogni singolo prodotto utilizzato, alimentare e non alimentare, e per ogni attività prevista nell'ambito del servizio oggetto dell'appalto e per tutta la durata dello stesso.

PRINCIPALI ELEMENTI QUALITATIVI DELL'APPALTO

Per la preparazione ed il confezionamento dei pasti è previsto l'utilizzo di derrate alimentari che rientrano in una delle seguenti categorie di prodotti da agricoltura biologica, prodotti DOP – IGP - STG di cui al Regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 (aggiornato al 12 febbraio 2020), prodotti agroalimentari tradizionali di cui al D.M. 18.07.2000 e successive revisioni, filiera corta, prodotti del commercio equo e solidale (nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuta), prodotti da agricoltura convenzionale a basso impatto ambientale, e secondo le tabelle merceologiche incluse sempre nell'allegato B, e nel capitolato speciale di appalto. Si evidenzia che per contrastare i problemi legati al clima e ridurre i consumi energetici sono privilegiati i prodotti della filiera corta ed il KM zero/ Miglio zero. Tale previsione è finalizzata alla riduzione delle emissioni di gas e al contenimento del consumo di energia di fonti fossili determinati dal trasporto,



E' in questa logica che viene posta anche particolare attenzione alla tipologia dei mezzi adibiti al trasporto dei pasti, i quali in una logica di riduzione delle emissioni di gas, vengono richiesti con caratteristiche eco compatibili.

Allo scopo di rispettare i principi di ecosostenibilità ambientale viene richiesta la disponibilità di una struttura da destinare a Centro Cottura, in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie e ubicato ad una distanza dalla sede municipale del Comune di Terracina in modo da raggiungere in un tempo massimo di 30 minuti le sedi dei refettori scolastici da calcolare secondo il percorso stradale più breve.

Si richiedono inoltre che vengano resi disponibili elettrodomestici (ad esempio: frigoriferi, congelatori, lavastoviglie e altre attrezzature) muniti di etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla direttiva 2/75/Cee del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, e almeno di classe A.

Il capitolato pone, inoltre attenzione sulla prevenzione e gestione dei rifiuti attraverso l'eliminazione dei prodotti usa e getta privilegiano utensili riutilizzabili in vetro, ceramica o arcopal, acciaio e materiali in carta-tessuto e per quanto riguarda la gestione degli scarti alimentari attraverso il recupero delle eccedenze per il loro riutilizzo nell'ambito sociale, quando possibile.

Acquista una connotazione di particolare interesse sociale l'accento posto, dalle più recenti norme e studi condotti, sulla prevenzione e la gestione delle eccedenze alimentari. Già nelle gestioni precedenti del servizio di ristorazione scolastica si è potuto constatare un quantitativo significativo di scarti alimentari. Alle cause, analizzate sotto diversi aspetti, non è stato mai provveduto con significativi cambiamenti e/o proposte compatibili con l'utenza del servizio che potessero prevedere anche una revisione dei menù adottati con maggiore flessibilità e gusto.

Una visione moderna del servizio prevede anche la possibilità di adottare la family-bag per gli utenti.

L'argomento delle eccedenze ovviamente apre uno scenario ampio perché a fronte del tipo di eccedenze e della quantità si chiede con il CSA di attuare misure di recupero appropriate al contesto sociale e alla dimensione dell'eccedenza verificata.



Con questa richiesta si tende alla costruzione di un processo di rete sociale che chiama in causa organismi del terzo settore:

Per quanto riguarda invece il cibo servito non consumato anche su questo fronte si chiede che venga fornito un piano di riutilizzo destinandolo per esempio all'alimentazione di animali.

Norme regolatrici

1. l'appalto, oltre che dal capitolato, in tutto ciò che non sia in contrasto con quanto espresso nel documento stesso, è disciplinato dalle seguenti fonti:

- Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50. Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture;
- Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) – Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari;
- Norme CEI e UNI;
- le disposizioni contenute nel Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 18 dicembre 2017 “Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche”, i principi della sostenibilità ambientale come previsti dall'art. 34 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.,
- le disposizioni contenute nel D.M. 25 luglio 2011 avente ad oggetto “Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni”;
- le linee di indirizzo per la ristorazione scolastica contenute nella DGR n.40/2011. Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della salute;
- DM n.65 del 10 marzo 2020;



- Il Regolamento per il servizio di refezione scolastica, adottato dal Consiglio Comunale in data 28 Dicembre 2017, n. 148;
- Ogni altra legge, regolamento o singola disposizione che venga promulgata in sostituzione od integrazione delle fonti succitate nel corso di esecuzione del presente appalto;
- Servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari (DM n.65 del 10 marzo 2020);

Durata e criterio di aggiudicazione dell'appalto

Il contratto di appalto avrà la durata di anni scolastici cinque, a decorrere dall'anno scolastico 2022-2023e fino all'anno scolastico 2026-2027,con possibilità di rinnovo per un anno scolastico ai sensi all'art. 63, comma 5del D.Lgs.50/2016;

In ogni caso, qualora allo scadere dei suddetti termini il Comune non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'Impresa aggiudicataria sarà tenuta a continuarlo per un periodo non superiore a mesi 6(sei),alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

Il servizio sarà affidato mediante procedura di gara aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art.95, comma 3 del D.Lgs.50/2016,per ulteriori informazioni circa lo svolgimento della gara si rimanda a quanto previsto nel Disciplinare di gara.

L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta purchè conforme ai requisiti, alle condizioni e ai criteri indicati nel presente capitolato e nei suoi allegati e che soddisfi tutti i criteri di selezione fissati dall'Amministrazione comunale;

Ai sensi del D. Lgs. n. 50/2016 la gara:

- è a rilevanza comunitaria in quanto l'appalto, che rientra tra i servizi elencati nell'Allegato IX alla voce: "Servizi alberghieri e di ristorazione" (codice CPV 55524000-9 Servizi di Ristorazione Scolastica), supera la soglia comunitaria di euro 750.000,00 fissata dall'articolo 35, comma 1, lettera d, del Decreto Legislativo 50 del 2016;



- verrà espletata mediante procedura aperta (articolo 60 Decreto Legislativo 50 del 2016, in combinato disposto con l'articolo 2, comma 2, del Decreto Legge 76 del 2020, convertito in Legge 120 del 2020);
- verrà aggiudicata sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (combinato disposto articolo 144, comma 1 e articolo 95, comma 3, lettera a, Decreto Legislativo 50 del 2016);
- la valutazione dell'offerta tecnica (articolo 144 Decreto Legislativo 50 del 2016) tiene conto, in particolare, degli aspetti relativi a fattori quali la qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale, il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi pertinenti e della qualità della formazione degli operatori.

Previsione del prezzo a base d'asta

Il corrispettivo posto a base d'asta, IVA esclusa, è di € 5,60 (euro cinque/60) per ogni singolo pasto.

Il numero presunto dei pasti su base annuale è di n. 110.000,00.

L'importo complessivo per l'intera durata dell'appalto, stimato sulla base del corrispettivo posto a base d'asta ammonta ad euro 3.080.000,00 oltre IVA.

Spesa complessiva da preventivare

IMPORTO A BASE D'ASTA	3.080.000,00
SOMME A DISPOSIZIONE DELL'AMMINISTRAZIONE	
IVA AL 4%	123.200,00
Fondo incentivi funzioni tecniche-2% (art. 113 D.Lgs 50/2016)	61.600,00
Spese tecniche generali- Direttore esecutivo del Contratto (DEC) compresi oneri previdenziali	45.000,00
IVA al 22% su spese tecniche generali	9.900
Contributo Stazione Appaltante ANAC	600,00
TOTALE	3.320.300,00



Criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara

La gara sarà espletata mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii e la procedura di aggiudicazione si terrà ai sensi all'articolo 95, commi 2 e 3, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 "Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture e concessioni", ovvero a favore della Ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, sulla base dei criteri di seguito indicati.

Saranno valutati i seguenti parametri:

- **Offerta tecnica** - Punteggio massimo attribuibile pari a 80 punti su 100;
- **Offerta economica** - Punteggio massimo attribuibile pari a 20 punti su 100 per un punteggio massimo di 100 punti.

Offerta tecnica

Nella redazione dell'offerta, la Ditta concorrente dovrà tenere conto delle specifiche dell'organizzazione del servizio già previste nel capitolato speciale d'oneri, con cui l'offerta tecnica dovrà omologarsi.

L'offerta tecnica farà parte integrante delle condizioni di contratto in caso di aggiudicazione in favore della Ditta Appaltatrice.

Punteggio massimo 80 punti così attribuiti:

CRITERI	PUNTEGGIO MAX	SUBCRITERIO	SUB PUNTEGGIO MAX
SISTEMA ORGANIZZATIVO E GESTIONE DEL SERVIZIO	32	Modalità adottate per la scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari e sulle strategie di controllo per il mantenimento degli standards qualitativi dichiarati	5
		Qualità dei menù (compresi gli spuntini)rispetto: alla	5



	tipologia di utenza, alla stagionalità, alla variabilità.	
	Piano delle operazioni di pulizia e sanificazione con allegate le schede tecniche dei prodotti utilizzati	6
	Organizzazione del sistema interno di monitoraggio, verifica e controllo sulla qualità del servizio e sulla gestione delle emergenze.	4
	Attuazione di iniziative di educazione alimentare e alla sostenibilità, efficace ed adatta all'utenza (alunni, famiglie, docenti) sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari,	6
	Attività di monitoraggio, recupero e donazione dei pasti non distribuiti e delle materie prime non utilizzate	6

attrezzature, materiali e mezzi di trasporto	28	Utilizzo prodotti carta-tessuto (EUeco.label 2009/568 CE	fino all'80% 6 fino al 60% 3
		Installazione di lavastoviglie di classe energetica come da CSA nei centri distribuzione dei pasti. (allegare dichiarazione di impegno del rappresentante legale)	n. installazione entro il primo anno di affidamento : punti 1per ogni scuola: max7 entro il secondo anno di affidamento : punti 1/2 per ogni scuolamax3 1/2
		Insonorizzazione dei refettori disponibili. (allegare dichiarazione di impegno del rappresentante legale)	n. di insonorizzazioni entro il primo anno di affidamento , punti 1 per ogni scuola: max7



			entro il secondo anno di affidamento punti 1/2 per ogni scuolamax31/2
		Classe ecologica dei mezzi di trasporto adibiti alla consegna dei pasti. (Impegno all'utilizzo firmata dal rappresentante legale che riporti l'elenco dei mezzi che verranno utilizzati per la veicolazione dei pasti a minore emissione e a minore consumo energetico, qualora i mezzi sono già posseduti anche la targa)	n. Automezzi elettrici punti 2 per ogni mezzo fino a max p.8 n. Automezzi ibridi punti 1 per ogni mezzo fino a max p.4 automezzi classe euro6 punti 1/2 per ogni mezzo fino a max p.2

Proposte migliorative: Arricchimento dell'offerta in termini di beni e servizi aggiuntivi, innovativi e migliorativi rispetto a quanto previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto senza alcun onere aggiuntivo a carico del Comune	20	Prodotti provenienti da produzione biologica da Km zero indicati nella tabella merceologica e nel CSA : 1 punto per 5% in più rispetto a quanto già richiesto tra carne, pesce e prodotti ortofrutticoli. (dovrà essere prodotta in sede di gara una dichiarazione di impegno indicante non solo la tipologia dei prodotti anche l'elenco dei produttori primari o di aziende di trasformazione che usano materie prime o dei principali ingredienti a Km 0)	6
		Prodotti DOP e IGP forniti in aggiunta a quelli già indicati nel CSA: 1 punto per 5% in più rispetto a quanto già richiesto tra carne, pesce e prodotti ortofrutticoli. (dovrà essere prodotta in sede di gara una dichiarazione di impegno	4



indicante non solo la tipologia dei prodotti anche l'elenco dei produttori primari o di aziende di trasformazione che usano materie prime o dei principali ingredienti a Km 0)	
--	--

Ulteriori Interventi migliorativi da realizzare nelle scuole (refettori) finalizzati a migliorare l'ambiente e conseguentemente la fruizione del pasto da parte degli alunni (a titolo di esempio: strumentazione,accessori e stoviglie,armadi, tavoli)	10
---	----

Le proposte migliorative rispetto alle prestazioni la cui esecuzione è già prevista, obbligatoriamente, dal capitolato speciale d'appalto, in caso di aggiudicazione della gara, dovranno essere svolte dall'aggiudicatario a proprie spese e cura senza alcun onere né finanziario, né procedimentale, né di altra natura a carico del Comune. In ogni caso, i servizi, sebbene aggiuntivi, dovranno essere inerenti ed attinenti al servizio oggetto dell'appalto e tali da facilitare l'efficacia delle prestazioni e delle operazioni. La commissione valuterà le prestazioni oggetto dell'arricchimento dell'offerta, che dovranno essere effettivamente garantite dall'aggiudicatario, in ragione del valore qualitativo, dell'utilità e fruibilità per l'Ente e per l'utenza.

Ai sensi dell'art.95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 52/80 punti. Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

Il RUP

Dott.ssa Angela Altobelli