



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"Maironi Da Ponte"
Via Berizzi, 1 – 24030 Presezzo (BG)
Email bgis00800g@istruzione.it Pec bgis00800g@pec.istruzione.it
Tel. 035611400 Fax 035462117
C.F. 82003770169 | www.maironidaponte.edu.it | UF7NSR



ISS MAIRONI DA PONTE AOOD4A06A
Prot. 0006064 del 13/05/2025
VI-6 (Uscita)

**CAPITOLATO TECNICO PER AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI
SOMMINISTRAZIONE DI PANINI FRESCHI IN CHIAVE SOSTENIBILE.**

CIG B6D1DE483E:

PREMESSE:

La Stazione Appaltante, con il presente capitolato vuole dare un forte messaggio alle aziende che parteciperanno alla presente procedura e di riflesso all'industria alimentare. La struttura dello stesso offre a tutti gli operatori la possibilità di concedere il meglio che il mercato offre in termini di prodotto, attrezzature e servizi. Un'attività che codesto Istituto vuole poter annoverare nei propri progetti di sostenibilità e solidarietà sociale a favore di un maggior benessere e consapevolezza dei propri studenti e collaboratori. Siamo convinti che la riqualificazione dei servizi di ristoro e ristorazione possano favorire l'accrescimento delle buone pratiche a tutela della persona e dell'ambiente in maniera capillare.

Il presente Capitolato Tecnico da conto dell'applicazione dei criteri ambientali minimi di settore ai sensi dell'articolo 57 comma 2 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 e sono da intendersi integrativi, per gli aspetti ambientali, rispetto ai requisiti tecnici o obblighi normativi, derivanti da Regolamenti europei o norme nazionali, già vigenti per il settore.

Ai sensi del DM del Ministero dell'Ambiente e della sicurezza energetica SG n. 282 del 6 novembre 2023, qualora la stazione appaltante utilizzi il miglior rapporto qualità prezzo ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto, tiene in considerazione uno o più dei criteri premianti di questo capitolo, secondo quanto previsto dall'articolo 57 comma 2 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, assegnandovi una significativa quota del punteggio tecnico attribuibile. La scelta di quali e quanti criteri premianti utilizzare dipende da vari fattori quali le priorità stabilite dalla stazione appaltante stessa, il valore dell'appalto e i risultati attesi.

Si applicano alla presente procedura di gara le modifiche al DM 6 novembre 2023 del Ministero dell'Ambiente e della sicurezza energetica di cui al DM 17 maggio 2024, pubblicato in Gazzetta Ufficiale il 6 giugno 2024.

Articolo 1
Oggetto del servizio

Il presente Capitolato ha per oggetto l'affidamento della concessione triennale, con gestione completa, del servizio di "somministrazione di panini freschi in chiave sostenibile" tramite procedura aperta ai sensi degli artt. 71 e art. 187 del d.lgs. 36 del 2023, secondo le specifiche di seguito indicate:

- Sede centrale: Via Berizzi, n. 1 (24030), Presezzo (BG);

si tratta di un unico plesso, presso tre edifici, per un totale di utilizzatori, tra professori, studenti, personale ATA e personale amministrativo scolastico, di n. 1242 persone previste, presumibilmente ai seguenti orari:

- dal giorno LUNEDì al giorno SABATO, dalle ore 9:30 alle ore 11:30 senza attività pomeridiana;
- dal giorno LUNEDì al giorno VENERDì, dopo le ore 13:00 per attività di laboratorio degli studenti, in occasione di scrutini, riunioni organi collegiali e riunioni a vario titolo.
- dal giorno LUNEDì al giorno VENERDì, dalle ore [] alle ore [] (da definire) per l'indirizzo serale;

1.1 Locali e orari di esecuzione del servizio.

I locali riservati e destinati al servizio in oggetto del presente capitolato sono da eseguire presso i locali dedicati dalla S.A. presso le seguenti sedi:

1.2 Macchinari ed arredi necessari per il servizio e “area ristoro green”.

Panini freschi di giornata, da 150/200 grammi
Arredi/strutture anche semoventi finalizzare alla distribuzione dei panini e affini *se tramite “area ristoro green”;
Registratore di cassa per emissione scontrino fiscale
è necessaria la presenza di almeno un addetto alle operazioni del servizio somministrazione di panini e piatti freschi come personale impiegato, il quale sarà a carico dell'Operatore economico e in totale responsabilità del medesimo sia per quanto concerne la materia di responsabilità civile, penale ed amministrativa, che di sicurezza ed economica (retributiva).

I servizi ulteriori sono indicati nei modi indicati nel presente Capitolato.

Verrà attribuita **preferenza nell'aggiudicazione del contratto** all'Operatore Economico che offra i servizi di tramite “area ristoro”.

La Stazione Appaltante richiede in via obbligatoria la presenza di almeno i requisiti, servizi e prodotti richiesti dai CAM di settore.

1.3. Rischi operativi.

I rischi operativi, ai sensi dell'art. 177 del d.lgs. 36 del 2023, riguardante i contratti di concessione di servizi, sono a carico dell'Operatore economico.

Nel riguardo alla procedura di specie, si articolano principalmente nei seguenti rischi, strutturati nei modi indicati all'allegato O:

- contrazione della domanda nel settore di mercato o specifica
- necessità di manutenzione straordinaria o di incremento dei costi della merce/prodotti
- variazione delle condizioni del servizio (temporanea sospensione per esigenze dell'Agenzia o per guasti e malfunzionamenti).

Articolo 2

Dettaglio della documentazione tecnica e dei criteri tecnici & qualitativi

L'offerta Tecnica dovrà contenere le specifiche tecniche ed i prodotti previsti nell'articolo precedente. La stessa può, tuttavia, **essere migliorata secondo quanto indicato nell'art. 18 del Disciplinare di Gara e delle specifiche** sottoindicate, al fine dell'ottenimento dei punteggi tecnici (fino a 90 punti tecnici), se presentate coi seguenti **criteri premianti**.

Ai sensi del DM del Ministero dell'Ambiente e della sicurezza energetica SG n. 282 del 6 novembre 2023, la stazione appaltante utilizza il miglior rapporto qualità prezzo ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto e tiene in considerazione uno o più dei criteri premianti indicati dai CAM sopracitati, secondo quanto previsto dall'articolo 57 comma 2 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, assegnandovi una significativa quota del punteggio tecnico attribuibile.

2.1. Criteri premianti.

Nella presente procedura di gara si farà utilizzo dei seguenti criteri premianti:

a) Riduzione degli imballaggi

È attribuito un punteggio tecnico premiante all'operatore economico che si impegna a utilizzare sistemi di gestione degli imballaggi.

b) Sub criterio “kilometro zero e/o filiera corta”

È attribuito un punteggio tecnico premiante all'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire esclusivamente prodotti biologici da “filiera corta” e/o “kilometro zero” **per almeno una delle categorie di prodotti**.

Il punteggio è attribuito in proporzione al maggior numero di categorie di prodotti biologici da filiera corta offerti.

Per quanto riguarda i prodotti realizzati con più ingredienti, si fa riferimento all'ingrediente, vale a dire la materia agricola primaria, più rappresentativo in termini di peso.

c) Report di sostenibilità

È attribuito un punteggio tecnico premiante all'operatore economico che abbia redatto un report di sostenibilità coerente con i GRI Standards negli ultimi due anni.

2.2. Specifiche necessarie di prodotti e macchinari per poter ottenere punteggi.

Di seguito si indicano le specifiche tecniche necessarie affinché a prodotti e servizi offerti, tenuto conto dei CAM di settore, possano essere attribuite punteggi.

Specifica A) Sistemi di elargizione del servizio: prodotti da considerarsi di qualità.

- Registratore di cassa per emissione scontrino fiscale.
- Apparecchiatura/contenitori per mantenere in temperatura i prodotti.
- Per l'ecodesign, le strutture dell'area "area ristoro green", compresi tavolini e sedie come previsti nell'articolo precedente ed all'allegato C1, compresi gli arredi per l' "area ristoro green", si prevedono che gli arredi delle aree break devono essere realizzati in cartone 100%, riutilizzabile, riparabile e riciclabile, con contenuto dei metalli pesanti (piombo, cadmio, mercurio e cromo) inferiore a 100 ppm, senza ausilio di applicazioni esterne in plastica ed in conformità a quanto specificato dal D.Lgs. 152 del 3 aprile 2006 e successive modifiche ed integrazioni, che dà attuazione alla direttiva 1994/62/CE e S.M.I. L'assemblaggio delle varie componenti deve avvenire senza utilizzo di collanti di nessun genere.
- Sistema di pagamento solo da applicazione.

Specifica B) Prodotti.

- Panini freschi di giornata, da 150/200 grammi.
- Tramezzini freschi di giornata, da 120 grammi.
- *Pizzette*.
- Acqua confezionata da 500 ml;
- Prodotti offerti aggiuntivi rispetto a quelli richiesti;
- Primi e secondi piatti freschi.

Specifica C) Sistemi adottati dall'azienda a garanzia del servizio offerto:

- Rendicontazione delle vendite effettuate divise per: prodotti, tipologie di imballi/packaging, quantità di plastica, ingredienti aggiunti (es. zuccheri e sale) e quante più informazioni possibili. I dati dovranno essere facilmente leggibili e supportati da grafici. Il tutto va relazionato annualmente alla Stazione Appaltante. Criterio Premiante* qualora si alleggi una relazione bozza che tenga in considerazione anche l'analisi dei dati precedenti (stimati) la nuova installazione ed espressi in CO2eq.
- Il trasporto dei prodotti alimentari deperibili, dalla sede operatore al luogo del servizio, deve avvenire a temperatura controllata e più in generale come previsto nei manuali HACCP in uso meglio conosciuto come A.T.P. (veicolo o cassa più gruppo refrigerante).
- Esposizione delle brochure sul bancone/espositori dell'"area ristoro green" dei prodotti Biologici e senza glutine/a km 0/filiera corta;
- Indicazione dei prezzi di vendita dei prodotti ben visibili al pubblico. Nella fattispecie i prodotti di Qualità dovranno essere supportati da una maggiore visibilità.
- Presenza addetto/i al servizio negli intervalli richiesti da ente appaltante.
- Precisione e qualità dell'offerta (sub-criteri: effettuazione di sopralluogo, qualità tecnica dell'offerta, presentazione di schede tecniche a supporto dell'offerta, chiarezza dell'offerta, semplicità nella lettura, univocità della documentazione proposta)

Specifica D) Certificazioni, attestazioni aziendali:

A seguire elenco delle certificazioni ed attestati. Contribuiscono ai punteggi quale premio per l'impegno degli operatori nel darsi regole utili per un miglior funzionamento aziendale.

- Certificazione aziendale di qualità UNI EN ISO 9001-2008.

- Autocertificazione d'impegno nel garantire il mantenimento dei prodotti offerti per tutta la durata del contratto indipendentemente dalla loro rotazione. È possibile chiedere deroga alla Stazione Appaltante motivandone le ragioni. Il suo giudizio sarà insindacabile.
- Certificazione ambientale ISO 14001.
- Certificazione di responsabilità sociale SA 8000.
- Altre certificazioni qualità ristorazione (es. Bioagricert. eat, ristorazione biologica ICEA, ...).
- Attestazione o certificazione, emessa da terzi, sulla sostenibilità dell'azienda a beneficio dei propri clienti. Documento da rilasciare annualmente alla direzione dell'Istituto. Criterio Premiante* se evidenziati i servizi utilizzati ed attività.

Articolo 3

Contenuto dell'offerta economica – Aspetti tecnici

Prezzi di vendita.

L'offerta economica:

- dovrà contemplare, pena l'esclusione, il dettaglio dei prodotti e dei relativi prezzi. Quest'ultimi devono essere sia comprensivi di ogni onere a carico dell'Appaltatore e dell'IVA, come prescritto dall'art. 108 del d.lgs. 36/2023 che una voce di media prodotti offerti al netto dell'IVA;
- non dovrà contenere una differenza eccessiva tra i prezzi offerti per i prodotti "BIO", "Senza Glutine" e per intolleranti in generale e quelli indicati per i prodotti c.d. "convenzionali";
- dovrà prevedere la facile consultazione da parte degli utenti dell'etichettatura dei prodotti alimentari posti in vendita (denominazione, ingredienti e tabella nutrizionale).
- dovrà essere supportata dalle schede tecniche di tutti i prodotti, con la specifica della relativa tipologia, degli ingredienti, delle caratteristiche nutrizionali, modalità di confezionamento, marca, quantità in grammi o millilitri, di tutti i servizi e da attestazioni/certificazioni.

In caso di discordanza tra importo in cifre e in lettere, varrà quello più vantaggioso per la Stazione Appaltante. Non sarà presa in considerazione l'offerta che preveda esclusivamente l'uso della chiavetta elettronica ricaricabile.