



Guardia di Finanza

ALLEGATO 3

REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO PUGLIA

- Ufficio Logistico / Sezione Commissariato e Armamento -

APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA OBBLIGATORIA DI SERVIZIO NELLA MODALITA' "CATERING COMPLETO", A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE D.M. 10 MARZO 2020, PRESSO LA CASERMA "M.A.V.M. FIN. L. PARTIPILO" SEDE DEL COMANDO PROVINCIALE BARI DELLA GUARDIA DI FINANZA - ANNI 2025/2026/2027.

OFFERTA TECNICA - CRITERI PREMIANTI (CAM) E ALTRI

NR.	Parametri qualità CAM di fornitura	Criteri premianti	Punteggio premiante voce tabella	Punteggio massimo complessivo attribuibile
1	VARIETÀ E MODULARITÀ' DEI MENU. I menù predisposti garantiscono l'offerta di dieta mediterranea, seguendo i principi indicati nella Dieta mediterranea - linea guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25-2016 e inoltre prevede la somministrazione minima di: A) almeno un piatto vegetariano, ovvero contenente anche proteine vegetali, al giorno; B) prevedono un pasto esclusivamente «vegetariano» per un minimo di una volta ogni due settimane, con ricette di piatti a base di proteine vegetali, e/o piatti misti freddi, anche talora utilizzando combinazioni di ortaggi crudi di specie generalmente somministrate cotte (ortaggi a fiore, zucchine, peperoni etc..) Il menù è predisposto su base stagionale, con materie prime conformi alle caratteristiche descritte nel criterio ambientale successivo. Le ricette prescelte sono selezionate in modo tale da consentire, il recupero degli avanzi non serviti.	Somministrazione di un pasto esclusivamente «vegetariano» con ricette di piatti a base di proteine vegetali, e/o piatti misti freddi, anche talora utilizzando combinazioni di ortaggi crudi di specie generalmente somministrate cotte (ortaggi a fiore, zucchine, peperoni etc.) per un minimo di :		5 (cinque)
		a) DUE volte ogni due settimane;	2	
		b) TRE volte ogni due settimane;	5	

1	VERIFICA: → In sede di presentazione dell'offerta tecnica, dichiarazione del legale rappresentante dell'impresa; → Presentare al Rappresentante per l'Amministrazione la programmazione del menù stagionale suddiviso in base alla settimana lavorativa e descrivere le ricette, ove non previste nelle Condizioni Tecniche del servizio.			
NR.	Parametri qualità CAM di fornitura	Criteri premianti	Punteggio premiante voce tabella	Punteggio massimo complessivo attribuibile
2 A)	CHILOMETRO ZERO E FILIERA CORTA. Definizione di cui al punto C. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado), b. Criteri premianti, 1. Chilometro zero e filiera corta del D.M. 10/03/2020. SUB CRITERIO A): al fine di ridurre gli impatti ambientali, anche legati ai trasporti primari, si attribuiscono punti tecnici premianti all'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie: → 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 con il numero dei pasti da offrire; → 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 con il numero dei pasti da offrire.	Il punteggio sarà attribuito in misura tabellare riferito al maggior numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti.	> 0 < 3 = 1 punto > 3 < 6 = 2 punti > 6 < 9 = 3 punti > 9 < 12 = 4 punti > 12 < 15 = 5 punti > 15 < 18 = 6 punti > 18 < 21 = 7 punti > 21 ≤ 30 = 10 punti	10 (dieci)
2 A)	VERIFICA: In sede di presentazione dell'offerta tecnica, dichiarazione del legale rappresentante dell'impresa dell'impegno assunto che riporti l'elenco dei «produttori» vale a dire produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da «KM 0», con le seguenti informazioni: → le categorie di prodotti biologici e le relative quantità che verranno forniti da ciascuno di detti subfornitori; → la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo.			

	<p>A tale dichiarazione devono essere allegati i contratti preliminari con i «produttori» che riportino:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute; ✓ le quantità su base mensile per l'ortofrutta o su base annua per le altre categorie di derrate alimentari che prevedono di fornire per l'intera durata contrattuale; ✓ la localizzazione dei loro terreni produttivi e la capacità produttiva annua per ciascuna specie ortofrutticola che verrà fornita. <p>Nel caso di impegno a fornire prodotti biologici trasformati da KM 0, deve essere indicata la provenienza delle materie prime principali che vi sono contenute.</p>			
NR.	Parametri qualità CAM di fornitura	Criteri premianti	Punteggio premiante voce tabella	Punteggio massimo complessivo attribuibile
2 B)	<p>CHILOMETRO ZERO E FILIERA CORTA. Definizione di cui al punto C. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado), b. Criteri premianti, 1. Chilometro zero e filiera corta del D.M. 10/03/2020.</p> <p>SUB CRITERIO B): ulteriori punti tecnici si assegnano se il trasporto primario dei prodotti da filiera corta e KM 0, come sopra definiti, sarà effettuato con 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) e con delle misure di gestione ambientale della logistica.</p>	<p>Il punteggio sarà attribuito in misura tabellare riferito al numero di veicoli da trasporto impiegati, secondo la descrizione riportata nel SUB CRITERIO B)</p>	<p>> 0 < 1 = 1 punto > 1 < 3 = 2 punti > 3 < 5 = 3 punti > 5 ≤ 10 = 5 punti</p>	<p>5 (cinque)</p>
2 B)	<p>VERIFICA: In sede di presentazione dell'offerta tecnica, dichiarazione del legale rappresentante dell'impresa che gestirà i trasporti primari riportante l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, indicando il costruttore, la designazione commerciale e il modello, la categoria, la classe, il motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale e la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile e descrivere le misure di gestione ambientale della logistica. La conformità a tale requisito è verificata anche in sede di esecuzione contrattuale.</p>			

NR.	Parametri qualità CAM di fornitura	Criteri premianti	Punteggio premiante voce tabella	Punteggio massimo complessivo attribuibile
3	<p>ULTERIORI CARATTERISTICHE AMBIENTALI E SOCIALI DEI PRODOTTI ALIMENTARI. Si assegnano punti tecnici per l'assunzione degli impegni di seguito descritti. SUB CRITERIO A): Impegno a soddisfare l'intero fabbisogno di determinate specie ortofrutticole o di determinate tipologie di alimenti, anche trasformati, con:</p>	<p>prodotti biologici (escluse le uova, poiché devono essere biologiche ai sensi della relativa clausola contrattuale).</p>	<p>> 0 < 3 = 1 punto > 3 < 6 = 2 punti > 6 < 9 = 3 punti > 9 < 12 = 4 punti > 12 < 15 = 5 punti</p>	10 (dieci)
	<p>SUB CRITERIO B): Impegno a soddisfare la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici con prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge n. 141/2015 o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità di cui all'art. 6 del D.L. 24 giugno 2014, n. 91, così come convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116, attribuiti con criterio tabellare riferiti al numero dei prodotti offerti.</p>	<p>prodotti biologici provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge n. 141/2015 o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità di cui all'art. 6 del D.L. 24 giugno 2014, n. 91, così come convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116, attribuiti con criterio tabellare riferiti al numero dei prodotti offerti.</p>	<p>> 0 < 3 = 1 punto > 3 < 6 = 2 punti > 6 < 9 = 3 punti > 9 < 12 = 4 punti > 12 < 15 = 5 punti</p>	
	<p>SUB CRITERIO B): Impegno a soddisfare la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici con prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge n. 141/2015 o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità di cui all'art. 6 del citato decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91 in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto.</p>	<p>Il punteggio sarà attribuito secondo il criterio tabellare, riferiti al numero dei prodotti offerti.</p>	<p>> 0 < 3 = 1 punto > 3 < 6 = 2 punti > 6 < 9 = 3 punti > 9 < 12 = 4 punti > 12 < 15 = 5 punti</p>	5 (cinque)
3	<p>VERIFICA: In sede di presentazione dell'offerta tecnica, dichiarazione del legale rappresentante dell'impresa contenente l'impegno assunto con indicazione di: categoria, quantità e caratteristiche (biologico, convenzionale, difesa integrata volontaria (SQPN1), 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 ciascun azienda riferita a ciascun tipo di derrata alimentare indicata nell'offerta tecnica. La conformità a tale requisito è verificata anche in sede di esecuzione contrattuale.</p>			

NR.	Parametri qualità CAM di fornitura	Criteri premianti	Punteggio premiante voce tabella	Punteggio massimo complessivo attribuibile
4	IMPATTI AMBIENTALI DELLA LOGISTICA. Corrispondente al criterio ambientale premiante di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica, sub C, lett. b) , punto 2. del D.M. 10 marzo 2020.	Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzino comune, gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (in caso di inutilizzabilità del centro di cottura, trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti).	3	3 (tre)
4	VERIFICA: In sede di presentazione dell'offerta tecnica, dichiarazione del legale rappresentante dell'impresa dell'adesione ad un Sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci o dell'eventuale proprietà di un deposito a tal fine destinato. Allegare il protocollo sottoscritto tra fornitore e la società che detiene il sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci. La conformità a tale requisito è verificata anche in sede di esecuzione contrattuale.			
NR.	Parametri qualità CAM di fornitura	Criteri premianti	Punteggio premiante voce tabella	Punteggio massimo complessivo attribuibile
5	ACQUACOLTURA BIOLOGICA, PRODOTTI ITTICI DI SPECIE NON A RISCHIO, PRODOTTI ITTICI FRESCHI. Corrispondente al criterio ambientale premiante di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica, sub C, lett. b) , punto 5. del D.M. 10 marzo 2020.	Sub criterio a): per quanto riguarda il pesce di allevamento, somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, dunque con l'etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/848;	6	15 (quindici)
		Sub criterio b): Somministrazione di prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove noto, presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile;	3	

		Sub criterio c): i prodotti da pesca in mare (dunque non da itticoltura), somministrazione dei soli prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura.	6	
5	VERIFICA: In sede di presentazione dell'offerta tecnica, dichiarazione del legale rappresentante dell'impresa nella quale si attesti l'impegno assunto. Nel caso di impegno alla somministrazione di prodotti ittici locali, descrivere il progetto e la filiera. La conformità a tale requisito è verificata anche in sede di esecuzione contrattuale.			
NR.	Parametri qualità	Criteri premianti	Punteggio premiante voce tabella	Punteggio massimo complessivo attribuibile
6	MANUTENZIONE ORDINARIA DEI TRE EROGATORI D'ACQUA A RETE IDRICA MICROFILTRANTE, REFRIGERANTE E GASANTE MARCA "H2O SRL" MODELLO "KALLA CWG", DI PROPRIETA' DELL'AMMINISTRAZIONE APPALTANTE.	Sostentimento dei costi dei cicli di manutenzione ordinaria programmata degli erogatori d'acqua corrente filtrata e gassata, secondo le indicazioni della casa produttrice "H2O SRL" degli erogatori "Kalla CWG", di cui alla scheda tecnica annessa alle Condizioni Tecniche del servizio.	5	5 (cinque)
6	VERIFICA: In sede di presentazione dell'offerta tecnica, dichiarazione del legale rappresentante dell'impresa nella quale si attesti l'impegno assunto. La conformità a tale requisito è verificata in sede di avvio dell'esecuzione contrattuale, mediante l'esibizione di apposito contratto di manutenzione.			
NR.	Parametri qualità	Criteri premianti	Punteggio premiante voce tabella	Punteggio massimo complessivo attribuibile
7	MIGLIORAMENTO MENU'	In aggiunta al menù previsto dal Capitolato, inserimento almeno una volta alla settimana di un dolce e/o buffet a consumo libero di insalate e verdure cotte (salade bar); In aggiunta al menù previsto dal Capitolato, inserimento almeno due volte alla settimana di un dolce e/o buffet a consumo libero di insalate e verdure cotte (salade bar).	2 4	4 (quattro)

7	VERIFICA: In sede di presentazione dell'offerta tecnica, dichiarazione del legale rappresentante dell'impresa nella quale si attesti l'impegno assunto. La conformità a tale requisito è verificata dal D.E.C. in sede di esecuzione contrattuale.		
NR.	Certificazioni dei sistemi di gestione della qualità	Punteggio premiante per singola certificazione	Punteggio massimo complessivo attribuibile
8	Certificazioni possedute in corso di validità per l'attività oggetto dell'affidamento, fra le seguenti: → UNI EN ISO 22000:2018 (per la gestione degli aspetti di sicurezza alimentare FSMS); → UNI EN ISO 22005:2008 (Rintracciabilità); → ISO 45001:2018 (Sistemi di Gestione della Sicurezza e della Salute sul Luogo di Lavoro); → UNI EN ISO 14001:2015 (Sistema di gestione ambientale); → SA 8000:2014 (Sistema di Responsabilità Sociale).	1	5 (cinque)
8	VERIFICA: In sede di presentazione dell'offerta tecnica, dichiarazione del legale rappresentante dell'impresa nella quale si attesti il possesso di una o più certificazioni suddette in corso di validità nonché gli estremi identificativi e gli Organi emittenti delle stesse.		
NR	Pari opportunità	Punteggio premiante	Punteggio massimo complessivo attribuibile
9	Possesso della certificazione della parità di genere di cui all'art. 46 bis del Codice delle pari opportunità tra uomo e donna di cui al D. Lgs. 11 aprile 2006, N. 198	3	3 (tre)
9	VERIFICA: Allegare all'offerta tecnica la certificazione richiesta.		

Bari, 22/07/2024

IL CAPO UFFICIO LOGISTICO
(Ten. Col. Stefano Colapietro)