PINELLI HOLDING S.R.L.
ROMA (RM) VIA GIAN GALEAZZO ARRIVABENE, 14 CAP 00159
info@pinelliholding.com info@pec.pinelliholding.com
Partita IVA 18285671006

Pinelli Holding S.r.l., società di servizi, supporta le aziende nella redazione progettuale per concorrere alle gare.
Per le richieste di preventivo contattare l'Ing. Pinelli (329.2508089, servizio-gare@pinelliholding.com)

B0089

Ente	Comune di Isernia (piattaforma Traspare)	**Scadenza**	09/11/2026 ore 10:00 (firma e marcatura temporale); upload buste A e B dal 09/11 ore 10:30 al 10/11/2026 ore 10:30	**Tipologia**	Procedura aperta europea accelerata (artt. 71 c.3 e 127) - OEPV (artt. 108 e 130)
Servizi	CPV 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica / 55523100-3 Servizi di mensa scolastica - Ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale (CAM D.M. 65/2020) per asilo nido, sezione primavera, scuole statali dell'infanzia e primarie del Comune di Isernia: approvvigionamento derrate, preparazione nei centri cottura comunali, confezionamento, trasporto in pluriporzione, porzionatura e distribuzione, riordino e sanificazione dei refettori. Circa 102.585 pasti/anno (98.818 scuola + 3.767 nido). Prezzo unitario a base di gara 5,70 a pasto (IVA esclusa). Lotto unico. CIG BD6DB955F3. CCNL di riferimento: Pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo (H05Y). Clausola sociale: 20 addetti uscenti (di cui 4 interinali), in prevalenza part-time.				
Oggetto di gara	Ristorazione scolastica				
Importo totale	€ 2.163.517,65 (valore globale stimato comprensivo dell'opzione di proroga biennale, IVA esclusa) - Base d'asta: 994.048,65				
Importo presunto annuale	€ 584.734,50 (valore annuo per anno scolastico pieno: 102.585 pasti x 5,70)				
Durata anni	17 mesi (01/12/2026 - 30/06/2028, a.s. 2026/27 parte residua e 2027/28)				
Proroga:	Sì, opzione di proroga per 2 anni scolastici (2028/29 e 2029/30) ex art. 120 c.10: 1.169.469,00; proroga tecnica ex art. 120 c.11				
Richiesta chiarimenti entro il	29/10/2026 ore 10:00	**Sopralluogo:**	facoltativo (nessuna attestazione), su appuntamento con il RUP, entro il 05/11/2026		

Documenti offerta tecnica (Num. pagine: max 50 cartelle A4, Arial 11, interlinea 1,5; cartelle eccedenti non valutate)

Relazione tecnica (max 50 cartelle) articolata sui criteri e sub-criteri dei paragrafi 16.b e 16.c, con riferimenti alle specifiche tecniche e clausole contrattuali dei CAM ristorazione (D.M. 10/03/2020). Nessun riferimento a valori economici, pena l'esclusione.
Progetto di applicazione della clausola sociale (assorbimento del personale), comprensivo delle modalità per le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione di persone con disabilità o svantaggiate - la mancata presentazione comporta l'ESCLUSIONE.

Certificazioni del criterio D (ISO 9001, UNI/PdR 125:2022, SA 8000, ISO 22000, ISO 14001), se possedute, pena la mancata attribuzione del punteggio.

(Eventuale) contratto di avvalimento premiale; (eventuale) versione oscurata firmata + dichiarazione motivata sui segreti tecnici e commerciali.

Offerta tecnica **(Punti 90** con soglia : soglia di sbarramento 50/90 (punteggio inferiore = esclusione).

Riparametrazione NON prevista.**)**

Profili e sub-profili di valutazione	Modalita' di attribuzione del punteggio	Punteggio massimo
A) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO		**max 44 punti**
A.1) Sistema organizzativo di produzione e distribuzione dei pasti (attività nei centri cottura, nelle scuole, dal trasporto alla distribuzione) - max 12 punti	Discrezionale (D)	
A.2) Progettazione menù: varietà e gradimento - max 12 punti	Discrezionale (D)	
A.3) Sistema di tracciabilità delle derrate alimentari e dei materiali usati per il confezionamento - max 10 punti	Discrezionale (D)	
A.4) Piano di gestione delle emergenze - max 10 punti	Discrezionale (D)	
B) POLITICA DI APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE		**max 31 punti**
B.1) Prodotti da agricoltura biologica oltre le soglie CAM, max 3 punti per categoria (+1/+2/+3 punti per incremento percentuale): I. frutta, ortaggi, legumi, cereali (CAM 70%: 80/90/100%); II. carne bovina (CAM 50%: 60/80/100%); III. carne suina, avicola, ovina (CAM 30%: 40/60/80%); IV. salumi e formaggi (CAM 30%: 40/60/80%); V. olio EVO (CAM 70%: 80/90/100%); VI. pelati, polpa, passata di pomodoro (CAM 70%: 80/90/100%) - max 18 punti	Tabellare (T)	
B.2) Prodotti biologici a km 0 e filiera corta (L. 61/2022), con copertura del 100% del fabbisogno: 1 punto per prodotto ortofrutticolo/legumi/cereali (max 4) + 1 punto per prodotto trasformato - pasta, latticini, carne, uova, olio, conserve di pomodoro, ecc. (max 4) - max 8 punti	Tabellare (T)	
B.3) Somministrazione pane fresco: 0,50 punti per ciascun elemento (farina bio, km 0, varietà di cereali, imballaggio ecologico) - max 2 punti	Tabellare (T)	
B.4) Pasta fresca per i primi piatti: 1 punto per somministrazione almeno settimanale + 1 punto per prodotto a km 0 - max 2 punti	Tabellare (T)	
B.5) Prodotti ittici: 0,25 punti per ogni specie ittica proposta - max 1 punti	Tabellare (T)	
C) ATTIVITÀ DI INFORMAZIONE E INIZIATIVE DI COMUNICAZIONE RIVOLTE AGLI UTENTI E AI GENITORI		**max 10 punti**
C.1) Informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio - max 2 punti	Discrezionale (D)	
C.2) Messaggi per incentivare corrette abitudini alimentari - max 2 punti	Discrezionale (D)	
C.3) Misure per invogliare al consumo del proprio pasto - max 2 punti	Discrezionale (D)	
C.4) Suggerimenti sugli altri pasti della giornata - max 2 punti	Discrezionale (D)	
C.5) Idoneità dei messaggi proposti - max 2 punti	Discrezionale (D)	
D) CERTIFICAZIONI		**max 5 punti**
D.1) UNI EN ISO 9001 - max 1 punti	Tabellare (T)	
D.2) UNI/PdR 125:2022 parità di genere - max 1 punti	Tabellare (T)	
D.3) SA 8000 responsabilità sociale - max 1 punti	Tabellare (T)	
D.4) UNI EN ISO 22000 sicurezza alimentare - max 1 punti	Tabellare (T)	
D.5) UNI EN ISO 14001 gestione ambientale - max 1 punti	Tabellare (T)	
Totale		**90 punti**

Offerta economica (Punti 10 con soglia : non prevista.**)**

Ribasso percentuale unico (cifre e lettere, max 2 decimali, troncamento) sul prezzo unitario a pasto di 5,70 IVA esclusa. Da indicare a pena di esclusione: costi aziendali della sicurezza e costi della manodopera. Costi della manodopera stimati 318.717,03 (18.748,06/mese; 32,06% del valore), non ribassabili salvo giustificazione, che può essere anticipata in offerta. Oneri da interferenza: 0,00 (nessun DUVRI). Offerte in aumento escluse.
Formula bilineare con esponente: Ci = (Ra / Rmax)^α con α = 0,20; PE = Ci x 10. Punteggio complessivo troncato alla seconda cifra decimale.

Caricamento dell'offerta economica in una finestra temporale successiva alla valutazione tecnica, comunicata dalla Piattaforma.

Anomalia: con almeno 5 offerte ammesse, offerte sospette se superano i 4/5 sia del punteggio tecnico (72/90) sia di quello economico (8/10); facoltà di verifica del RUP in ogni caso.

Garanzia provvisoria: 43.270,35 (2% del valore globale con opzione) con riduzioni ex art. 106 c.8. Contributo ANAC: 165,00. Validità offerta: 180 giorni. Prima seduta pubblica: 11/11/2026 ore 8:00.

Capacità economica e finanziaria

Fatturato globale nei migliori 3 anni degli ultimi 5 (2021-2025) non inferiore a 994.048,65 IVA esclusa (valore dell'appalto esclusa la proroga). In RTI: posseduto dal raggruppamento nel complesso.

Capacità tecnica

Servizi analoghi eseguiti negli ultimi 10 anni a favore di Enti pubblici, regolarmente e con buon esito, per un importo complessivo minimo di 584.734,50 IVA esclusa (valore stimato di un anno di appalto). In RTI: posseduto dal raggruppamento nel complesso.
Idoneità professionale: iscrizione CCIAA o Albo imprese artigiane per attività pertinente. Ordine generale: iscrizione in White List prefettizia (o domanda presentata), a pena di esclusione.