



**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI TAVAGNACCO PER IL PERIODO GENNAIO 2023 - AGOSTO 2024. CIG 94136440C8.**

**PROGETTO DEL SERVIZIO RESO AI SENSI DELL'ART. 23 DEL CODICE DEI CONTRATTI PUBBLICI (D.LGS.50/2016 E S.M.I.)**

**1. Introduzione**

Il d.lgs. 18.04.2016, 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" prevede che:

1. ai sensi dell'art. 23, comma 14, del d.lgs. 50/2016, la progettazione di servizi e forniture è articolata, di regola, in un unico livello ed è predisposta dalle stazioni appaltanti, di regola, mediante propri dipendenti in servizio;
2. ai sensi dell'art. 23, comma 15, del d.lgs. 50/2016, per quanto riguarda gli appalti di servizi il progetto deve contenere:
  1. la relazione tecnico - illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio;
  2. il calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
  3. le indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'art. 26 comma 3 del d.lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.;
  4. il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi;
  5. il Capitolato speciale descrittivo e prestazionale, comprendente le specifiche tecniche, l'indicazione dei requisiti minimi che le offerte devono comunque garantire e degli aspetti che possono essere oggetto di variante migliorativa e conseguentemente, i criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara, l'indicazione di altre circostanze che potrebbero determinare la modifica delle condizioni negoziali durante il periodo di validità, fermo restando il divieto di modifica sostanziale.

Con deliberazione di Giunta comunale n. 139 del 28.10.2016 è stato approvato l'"Atto di indirizzo per l'erogazione del servizio di ristorazione scolastica".

**2. Quanto alla relazione tecnico-illustrativa:**

Il Comune, ai sensi della L.107/2015, del d.l.gs. 63/2017 e della legge regionale 13/2018 eroga servizi, tra i quali rientra il servizio di ristorazione scolastica, per assicurare l'effettiva realizzazione del diritto allo studio degli alunni e delle alunne.

Questo Comune ha intenzione di continuare a garantire l'erogazione del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni frequentanti per le Scuole dell'Infanzia, Primarie e secondarie di primo grado di Tavagnacco che hanno adottato un orario scolastico che prevede l'attività scolastica pomeridiana, oltre che i bambini e alunni frequentanti i centri estivi comunali e i progetti di estensione dell'orario scolastico (es. Tempo integrato).

Poiché il Comune non ha personale da dedicare all'espletamento del servizio, questo continuerà ad essere interamente erogato avvalendosi di ditta esterna specializzata. Attraverso l'appalto del servizio, ci si pone l'obiettivo di una gestione efficace ed efficiente. Resta a carico del Comune il ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sulla gestione.

L'attuale appalto scadrà il prossimo 31.12.2022, per cui si rende necessario provvedere al nuovo affidamento.

L'affidamento della gestione di detto servizio, per le cui specifiche tecniche si rimanda al Capitolato speciale descrittivo e prestazionale, è ispirato ai seguenti principi:

- sicurezza alimentare, in conformità alle “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica” approvate dal Ministero della Salute con decreto 28.10.2021;
- sana ed equilibrata alimentazione, in conformità alla più recente versione dei LARN – Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la Popolazione italiana (Società Italiana di Nutrizione Umana – SINU, 2014) e successivi aggiornamenti; alle Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana (CREA – Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione), nelle Linee di indirizzo nazionale di cui al punto precedente e nelle Linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Autonoma FVG;
- educazione alimentare, in conformità alle “Linee Guida per l’Educazione Alimentare” – ultima versione, redatte a cura della Direzione generale per lo studente, l’integrazione e la partecipazione del Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione del Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca e del Comitato per l’Educazione alimentare del MIUR;
- ridotto impatto ambientale, in conformità ai Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.) elaborati dal Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (DM n. 65 del 10.03.2020, Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari) nel quadro del Piano d’azione nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP approvato con Decreto 11.04.2008, ed aggiornato con Decreto 10.04.2013); al Decreto Interministeriale n. 14771 del 18.12.2017 (Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche); alla Legge regionale 08.08.2000, n. 15 (Norme per l’introduzione dei prodotti biologici, tipici e tradizionali nelle mense pubbliche e per iniziative di educazione alimentare);
- riduzione delle eccedenze, in conformità alle “Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti”, approvate in Conferenza Unificata il 19.04.2018;
- qualità, continuità, accessibilità, disponibilità e completezza dei servizi, tenendo conto delle esigenze specifiche delle diverse categorie di utenti, compresi i gruppi svantaggiati e promuovendo il coinvolgimento e la responsabilizzazione degli utenti, ai sensi dell’art. 142, comma 5-ter del Codice;
- tutela della salute, nel rispetto delle prescrizioni tecnico operative emanate dagli enti competenti (anche sopravvenute in costanza di rapporto, ad es. in relazione al contrasto dell’emergenza Covid-19).

Obiettivo e volontà primari del Comune rimangono quelli di garantire sempre standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale oltreché ridurre i tempi tra la produzione dei pasti e la loro somministrazione, al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti e aumentare la fiducia da parte delle famiglie.

Le modalità organizzative previste per il nuovo affidamento, in continuità con il servizio attuale, prevedono quattro centri di cottura, presso le Scuole dell’Infanzia, ove, la ditta affidataria provvederà all’approvvigionamento delle derrate, alla preparazione dei pasti e delle merende, alla loro cottura, alla loro distribuzione in loco e nei vicino refettori delle scuole Primarie e, per il centro cottura di Feletto Umberto, anche per la Scuola secondaria di I°.

Nel Capitolato speciale descrittivo e prestazionale allegato al presente progetto sono previste tutte le caratteristiche tecniche e le modalità di svolgimento del servizio.

### **3. Quanto alla disciplina della procedura**

Relativamente alla disciplina della procedura si evidenzia che il servizio in parola trova specifica disciplina all'art. 144 del d.lgs. 50/2016 (codice CPV 55524000-9) rubricato "Servizi di ristorazione scolastica" e all'allegato IX ed è pertanto necessario l'esperimento di una procedura aperta ex art. 60 del d.lgs. 50/2016, trattandosi di servizio di valore superiore alla soglia comunitaria prevista dall'art. 35, c. 1, lett. d) e mediante aggiudicazione con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3, lettera a), del sopra richiamato decreto, valutabile in base ai seguenti parametri:

<b>Offerta tecnica</b>	<b>Massimo Punti 85</b>
<b>Offerta economica</b>	<b>Massimo punti 15</b>

La migliore offerta sarà determinata da una Commissione aggiudicatrice, nominata ai sensi degli artt. 77 e 78 del d.lgs. 50/2016.

L'appalto non può essere suddiviso in lotti funzionali, così come definiti all'art. 3 comma qq) del Codice (d.lgs. 50/2016), in quanto la funzionalità ottimale è garantita da una gestione unitaria delle linee, tale da permettere il regolare svolgimento del servizio ordinario, la tempestiva risoluzione in maniera integrata di eventuali problematiche straordinarie, l'omogeneità delle prestazioni e della qualità e una maggiore economicità, in considerazione delle economie di scala derivanti da tale modalità organizzativa.

#### **4. Quanto alla durata del servizio**

In considerazione della volontà del Comune di aderire alla programmazione della Centrale Unica di Committenza regionale (CUC) per i servizi di ristorazione scolastica ai sensi della L.R. n. 26/2014, il periodo contrattuale del nuovo affidamento sarà relativo al periodo gennaio 2023-agosto 2024.

Ai sensi dell'art. 106 comma 11 d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., l'appalto potrà eventualmente essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura relativa all'individuazione del nuovo aggiudicatario e comunque per un periodo non superiore a mesi 6 (sei)

#### **5. Quanto alla stesura dei documenti inerenti la sicurezza**

Sono stati individuati rischi da interferenze descritti nel DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza) allegato al capitolato che, opportunamente integrato a seguito di aggiudicazione, sarà sottoscritto in sede di stipulazione del contratto.

#### **6. Quanto al calcolo dell'importo per l'acquisizione del servizio e alla quantificazione della nuova base d'asta**

La determinazione del costo pasto a base di gara, necessario per la quantificazione del valore stimato dell'appalto ex art. 35 del d.lgs. 50/2016, ha tenuto conto dei seguenti macro-aggregati fondamentali:

- Costi dei prodotti alimentari
- Costi personale
- Spese generali, investimenti e costi aziendali sicurezza
- Utile d'impresa

Alla luce dell'importo per ciascun pasto riconosciuto attualmente, della sua indicizzazione, delle nuove prestazioni complessivamente richieste, comprensive dell'adeguamento funzionale di una cucina e di tre terminali di distribuzione, l'importo posto a base d'asta è pari a € 6,00 (IVA di legge esclusa) per singolo pasto.

Si riporta di seguito la tabella riepilogativa del costo pasto base unitario

Voce costo	Costi prodotti alimentari	Costi non afferenti ai prodotti alimentari (materiali, gestione, trasporti, analisi)	Personale	Spese generali, investimenti e costi aziendali sicurezza	Utile
Costo unitario	€ 2,28	€ 0,26	€ 2,88	€ 0,16	0,42
Incidenza %	38 %	4,30 %	48,00 %	2,70 %	7,00 %

Le indicazioni del fabbisogno sono riferite ai pasti che presuntivamente dovranno essere erogati per anno scolastico (stima eseguita sulla base dei numeri registrati negli ultimi tre anni scolastici) e sono pertanto suscettibili di variazioni in ragione dell'andamento della popolazione scolastica o delle diverse esigenze organizzative della scuola.

Il numero presunto dei pasti per periodo gennaio 2023-agosto 2024 è pari a 219.000, suddiviso come segue:

- n. 64.500 pasti bambini delle scuole dell'Infanzia (Adegliacco, Colugna, Feletto Umberto e Tavagnacco);
- n. 77.250 pasti alunni delle scuole primarie a tempo pieno (Adegliacco e Feletto Umberto);
- n. 30.500 pasti alunni delle scuole primarie frequentanti il servizio di Tempo integrato (Adegliacco, Colugna e Tavagnacco);
- n. 21.800 pasti alunni delle scuole secondarie di primo grado di Feletto Umberto;
- n. 15.200 pasti per insegnanti delle scuole dell'infanzia, primarie a tempo pieno e secondaria;
- n. 9.750 pasti bambini frequentanti i centri vacanza estivi;

Il valore complessivo presunto dell'appalto, calcolato ai sensi dell'art. 35 del d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., è determinato come segue:

Periodo	Numero di pasti presunti	Importo unitario pasto	Importo Iva esclusa	Valore massimo opzioni art. 106 c.12 Iva esclusa (opzionale)	TOTALE Iva esclusa
Periodo gennaio 2023-agosto 2024	219.000	€ 6,00	€ 1.314.000,00	€ 262.800,00	€ 1.576.800,00
Oneri della sicurezza previsti nel D.U.V.R.I.			€ 1.500,00		€ 1.500,00
Proroga tecnica (opzionale)	75.880	€ 6,00	€ 455.280,00	€ 91.056,00	€ 546.366,00
<b>Totale</b>					<b>€ 2.124.636,00</b>

Il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio è invece il seguente:

QUADRO ECONOMICO	
Oneri servizio di ristorazione gennaio 2023-agosto 2024	€ 1.314.000,00
Di cui oneri della manodopera	€ 630.720,00
Oneri sicurezza (DUVRI) non soggetti a ribasso	€ 1.500,00
Importo relativo all'eventuale proroga tecnica (opzionale)	€ 455.280,00
Valore massimo opzione art. 106 c. 12 con proroga tecnica (opzionale)	€ 353.856,60
<b>Totale importo servizio (comprese opzioni di proroga e valore massimo quinto d'obbligo)</b>	<b>€ 2.124.636,00</b>
Iva 4% servizio ristorazione	€ 84.985,44
Incentivo art. 113 d.lgs. 50/2016 (escluse opzioni art. 106)	€ 23.652,00

Spese commissione gara (al lordo Irap)	€ 5.000,00
Contributo di gara Anac	€ 600,00
Spese pubblicità gara	€ 5.200,00
<b>Totale complessivo</b>	<b>€ 2.244.073,44</b>

L'appalto è finanziato con fondi propri del Comune di Tavagnacco e tariffe versate dall'utenza. Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la Stazione appaltante ha stimato pari ad € 630.720,00 per l'intera durata dal contratto calcolati in relazione alle qualifiche e mansioni del personale attualmente impiegato nonché al costo medio orario previsto dalle tabelle ministeriali per il CCNL di riferimento (costo orario del lavoro per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo) e che rappresenta il 48,00% circa dell'importo complessivo dell'appalto

**7. Quanto al Capitolato speciale descrittivo e prestazionale**

Il Capitolato speciale descrittivo e prestazionale è allegato alla Determinazione di approvazione del presente progetto.

**8. Quanto ai criteri di aggiudicazione del servizio, dei criteri premiali e degli aspetti che possono essere oggetto di variante migliorativa**

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del d.lgs. n.50/2016. I criteri di valutazione scelti con i relativi parametri di ponderazione sono così riassunti:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	85
Offerta economica	15
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>

In particolare, per quanto riguarda il criterio A) OFFERTA TECNICA è richiesta la predisposizione di un elaborato progettuale che abbia come contenuto i punti sotto descritti, che dovranno essere illustrati e trattati con chiarezza e concretezza.

Per consentire una facile comparazione tra i soggetti concorrenti, il predetto elaborato dovrà avere la seguente articolazione interna:

1. **Area standard nutrizionali**
2. **Area approvvigionamento delle derrate**
3. **Area processi di produzione;**
4. **Area organizzazione del servizio e qualificazione e formazione del personale**
5. **Area verifica e ricerca della qualità**
6. **Area proposte migliorative**

Il merito tecnico sarà così valutato:

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	MODALITA' DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTI MAX
1	<b>Area standard nutrizionali</b>	<b>10</b>	1.1	<b>Progetto alimentare (menù)</b> Il concorrente elabora un progetto alimentare volto al miglioramento della qualità nutrizionale e all'incremento delle scelte alimentari coerenti con la territorialità. Il concorrente descrive sinteticamente il progetto alimentare offerto,	Saranno valutate con maggior favore la qualità, la frequenza e la varietà della proposta alimentare offerta, rispettando il menù standard e il target di riferimento. Si darà, altresì, rilievo alle proposte che valorizzano la	10

				redigendolo sulla base del “facsimile di menù base” riportato in calce alla presente tabella, articolandolo su 4 settimane (differenziandolo per il periodo estivo e per il periodo invernale), dal quale emerga l’impiego dei prodotti qualificati di cui ai successivi sub criteri di valutazione n. 2.1, 2.2 e 2.3.	filiera locale. Sarà anche valutata l’articolazione del menù (vedi Facsimile riportato in calce alla presente tabella) e la chiarezza espositiva del menù in relazione alla necessità di trasmettere un impatto positivo alle famiglie in relazione all’obbligo di pubblicazione dello stesso.	
2	<b>Area approvvigionamento delle derrate</b>	<b>18</b>	2.1	<p><b>Utilizzo di derrate biologiche o altrimenti qualificate o provenienti da agricoltura sociale aggiuntive rispetto ai CAM</b></p> <p>Il concorrente deve:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) dichiarare le percentuali aggiuntive espresse in peso, su base annuale, dei prodotti biologici o altrimenti qualificati rispetto a quelli previsti dai CAM e dalla Lista merceologica (allegato 5 al Capitolato speciale tecnico/descrittivo), che si impegna ad utilizzare per garantire l’ampliamento della gamma di prodotti biologici o certificati (DOP, IGP, etc.) o provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla l. 18.08.2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all’art. 6 del d.lgs. 24.06.2014, n. 91, convertito dalla l. 11.08.2014, n. 116, utilizzando la Tabella 2 contenuta nello Schema di offerta tecnica - Modello 5 al presente Disciplinare;</li> <li>2) descrivere i prodotti che saranno utilizzati (prodotto, categoria di alimenti, qualificazione, quantità annuale, frequenza annuale di impiego, produttore, area di produzione, ecc.), compilando la Tabella 3 contenuta nello Schema di offerta tecnica - Modello 5 al presente Disciplinare;</li> <li>3) allegare le schede tecniche contenenti le caratteristiche merceologiche per ciascun prodotto offerto, da cui risulti la certificazione del metodo di produzione del fornitore e gli altri elementi qualificanti;</li> <li>4) allegare i contratti preliminari o già esistenti con i produttori menzionati ovvero dichiarazioni di impegno alla fornitura da parte dei</li> </ol>	<p>Sarà valutata con maggior favore la proposta che:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- contenga l’ampliamento più significativo dei prodotti previsti dai CAM e dall’allegata Lista merceologica non tanto in termini numerici quanto di impatto degli stessi sul progetto complessivo;</li> <li>- attesti la migliore capacità di valorizzare la filiera locale e di qualità.</li> </ul>	14

				produttori stessi.		
			2.2	<p><b>Utilizzo di prodotti provenienti dal circuito del commercio “equo e solidale”.</b></p> <p>Il concorrente deve descrivere i prodotti del commercio equo e solidale che intende utilizzare nella commessa (prodotto, categoria di alimenti, quantità annuale, frequenza annuale di impiego, fornitori/intermediari, paese di provenienza), compilando la Tabella 4 contenuta nello Schema di offerta tecnica - Modello 5 al presente Disciplinare e allegando le relative schede tecniche, nel rispetto dei menù previsti e dei calendari di stagionalità stabiliti nel Capitolato speciale.</p>	<p>Sarà valutata con maggior favore la proposta che garantisce una significativa quantità, varietà e rappresentatività dei prodotti anche in relazione ai menù proposti.</p>	2
			2.3	<p><b>Proposta alimentare volta all'utilizzo di specie ittiche/prodotti ittici freschi da acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio.</b></p> <p>Il concorrente deve descrivere l'utilizzo delle specie ittiche/prodotti ittici freschi da acquacoltura biologica, o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica o pesce da “allevamento in valle”, prodotti ittici di specie non a rischio nella preparazione dei pasti, compilando la Tabella 5 contenuta nello Schema di offerta tecnica - allegato 5 al presente Disciplinare. Il concorrente deve allegare le schede tecniche contenenti le caratteristiche merceologiche per ciascun prodotto offerto e tutti gli altri requisiti previsti dai CAM e altri elementi qualificanti.</p>	<p>Sarà valutata con maggior favore la proposta che:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- garantisce una significativa quantità, varietà e rappresentatività dei prodotti anche in relazione ai menù proposti e alle iniziative di sensibilizzazione eventualmente collegate;</li> <li>- attesti la migliore capacità di valorizzare la filiera locale e di qualità.</li> </ul>	2
3	Area processi di produzione	18	3.1	<p><b>Ricevimento delle derrate e monitoraggio della qualità dei fornitori per tutta la durata del contratto e dei relativi rapporti commerciali.</b></p> <p>Il concorrente deve descrivere brevemente il sistema e la tempistica di approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari, i criteri di selezione ed accreditamento dei fornitori, l'elenco dei fornitori, anche in riferimento alle normative vigenti e alle certificazioni da questi possedute.</p>	<p>Sarà valutata con maggior favore la proposta con migliore:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- efficacia del sistema di selezione, accreditamento e monitoraggio dei fornitori, differenziati tra piattaforme e aziende produttrici locali (produzioni primarie e prodotti trasformati);</li> <li>- adeguatezza dei calendari di approvvigionamento delle derrate rispetto al menù proposto.</li> </ul>	6

			3.2	<p><b>Soluzioni organizzative per la conservazione delle qualità nutrizionali degli alimenti nel processo di produzione e nelle eventuali fasi di trasporto e distribuzione dei pasti presso i terminali di somministrazione</b></p> <p>Il concorrente deve presentare un progetto dell'iter giornaliero (pranzo e spuntini/merende) del processo produttivo volto all'applicazione dei principi di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata, tenendo in considerazione le modalità di approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime, di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti, veicolazione e distribuzione dei pasti presso i terminali di somministrazione, dell'organizzazione del lavoro quotidiano, compresi tempi, metodi e forme di controllo.</p>	<p>Sarà valutata con maggior favore la proposta organizzativa che assicurerà il rispetto degli standard di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata, in particolare quella con maggiore efficacia ed efficienza per la riduzione dei tempi intercorrenti tra la fine della preparazione dei pasti e la somministrazione.</p>	6
			3.3	<p><b>Proposta alimentare per la produzione delle diete speciali di carattere sanitario</b></p> <p>Il concorrente deve descrivere esaustivamente e in modo coerente il processo produttivo delle diete speciali di carattere sanitario utilizzando i seguenti descrittori: gli spazi e i locali individuati, le attrezzature impiegate, le modalità operative attuate per garantire il legame caldo e il legame freddo fino la distribuzione, i tempi produttivi, le modalità di cottura, le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate nelle tipologie di diete più frequenti</p>	<p>Saranno valutate positivamente le descrizioni che:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- descrivano esaurientemente le attività produttive;</li> <li>- in cui venga garantita la sicurezza alimentare;</li> <li>- in cui vengano garantiti elevati standard organolettici</li> <li>- in cui si utilizzino i locali, gli spazi e le attrezzature in modo razionale ed efficienti;</li> <li>- propongano derrate alimentari di elevata qualità;</li> <li>- varietà delle ricette proposte</li> </ul>	6
4	<b>Area organizzazione del servizio e qualificazione e formazione del personale</b>	22	4.1	<p><b>Gestione del servizio</b></p> <p>Il concorrente deve presentare la descrizione organizzativa, con la quale intende assicurare la gestione del servizio, specificando dettagliatamente l'organico giornaliero impiegato per il servizio in relazione all'organizzazione del lavoro nelle diverse fasi di produzione (ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento, ecc.), tenuto anche conto dell'organico del personale attualmente impiegato.</p> <p>Oltre ad una breve relazione, il concorrente deve compilare le tabelle 6 e 7 dello Schema di offerta tecnica -</p>	<p>Sarà valutata con maggior favore la proposta che offre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la maggior qualità organizzativa ed efficacia delle modalità operative ed organizzative del personale;</li> <li>- l'articolazione dei profili professionali e degli orari che garantiscano una maggiore efficacia ed efficienza del processo di produzione e una migliore qualità del processo di verifica;</li> <li>- i tempi e i turni di lavoro maggiormente coerenti con</li> </ul>	13



				Modello 5 al presente Disciplinare di gara.	l'organizzazione del lavoro prevista e con la riduzione dei tempi di attesa.	
			4.2	<b>Sostituzione del personale assente per motivi non prevedibili.</b> Il concorrente deve descrivere il processo di sostituzione del personale in caso di assenze non programmate.	Saranno valutate la modalità, la tempistica e l'organizzazione per garantire la pronta sostituzione del personale assente per motivi non prevedibili.	2
			4.3	<b>Piano della formazione.</b> Il concorrente deve presentare il programma della formazione indicando, nella tabella 8 dello Schema di offerta tecnica - Modello 5 al presente Disciplinare, il numero di corsi, gli argomenti trattati, il n. di ore, il n. dipendenti coinvolti, la modalità di didattica, gli enti/soggetti formatori, <u>esclusa la formazione on the job e quella obbligatoria</u> per disposizioni normative, avendo cura di inserire anche i moduli formativi previsti dall'art. 17, comma 2, del Capitolato tecnico.	Sarà valutata con maggior favore la proposta del programma di formazione del personale, che presenta maggiore congruenza con i bisogni specifici del servizio e delle professionalità coinvolte, compatibile con la specifica realtà e durata dell'appalto.	3
			4.4	<b>Benessere organizzativo</b> Il concorrente deve descrivere le forme di incentivazione del personale.	Saranno valutate forme di incentivazione della qualità del lavoro e/o di welfare aziendale	2
			4.5	<b>Strumenti di monitoraggio</b> Il concorrente deve descrivere gli strumenti di verifica forniti all'A.C. per il monitoraggio di quanto descritto nei precedenti punti 4.1, 4.2, 4.3 e 4.4.	Sarà valutata l'efficacia della proposta rispetto alle esigenze di monitoraggio e controllo da parte dell'Amministrazione comunale dell'esecuzione del contratto.	2
<b>5</b>	<b>Area verifica e ricerca della qualità</b>	<b>8</b>	5.1	<b>Sistemi di elaborazione dati per il monitoraggio</b> Il concorrente deve illustrare la proposta di un sistema informativo di acquisizione e condivisione dati per la rilevazione quali/quantitativa degli approvvigionamenti alimentari e dei consumi dei pasti somministrati (carico/scarico derrate e collegamento con pasti).	Sarà valutata l'efficacia della proposta rispetto alle esigenze di monitoraggio e controllo da parte dell'Amministrazione Comunale.	8
<b>6</b>	<b>Area comunicazione</b>	<b>3</b>	6.1	<b>Piano delle iniziative di comunicazione.</b> Il concorrente deve presentare un progetto relativo al piano delle iniziative di comunicazione rivolto a utenti e genitori e finalizzato alla divulgazione del contenuto e dei fondamenti ispiratori del servizio, alla veicolazione di informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio per incentivare corrette abitudini alimentari e per invogliare al consumo del proprio pasto. Il piano dovrà indicare la cronologia annuale delle iniziative sulle seguenti	Sarà valutata la qualità della proposta di comunicazione che affronta tutte le tematiche in modo complessivamente rispondente, esaustivo, articolato nelle annualità e con un elevato grado di approfondimento e realizzabilità anche sotto il profilo organizzativo.	3

				<p>tematiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- informazione sulla qualità e sostenibilità del servizio, con particolare attenzione alle caratteristiche e alla provenienza territoriale delle derrate utilizzate nel menù;</li> <li>- suggerimenti sull'articolazione dei pasti della giornata;</li> <li>- misure per invogliare il consumo e migliorare il gradimento del pasto anche per ridurre lo spreco alimentare.</li> <li>- attività di coinvolgimento diretto degli utenti nell'educazione alimentare conformemente a quanto previsto dall'articolo 47 del Capitolato tecnico</li> </ul>		
7	Area proposte migliorative	6	7.1	<p><b>Proposte migliorative per la diffusione di uno stile alimentare sano con particolare riferimento a spuntini e merende</b></p> <p>Il concorrente deve presentare un progetto che favorisca la diffusione di abitudini sane nella consumazione di spuntini e merende (come previsto dalle Linee guida regionali per la ristorazione scolastica) nella scuola primaria e secondaria, ove non è prevista la somministrazione obbligatoria dello spuntino. Il progetto non deve comportare ulteriori costi per l'Amministrazione comunale.</p>	Sarà valutato con maggior favore il progetto che garantisca una maggior frequenza della somministrazione di spuntini e merende e la fornitura di adeguate attrezzature (che poi rimarranno di proprietà del Comune) per la conservazione degli alimenti che costituiscono lo spuntino /merenda, ove necessario.	4
			7.2	<p><b>Proposte migliorative per la diffusione di uno stile alimentare sano con particolare riferimento a fine pasto</b></p> <p>Il concorrente deve presentare un progetto per la somministrazione di spremute di arance fresche a fine pasto. Il progetto non deve comportare ulteriori costi per l'Amministrazione.</p>	Sarà valutato con maggior favore il progetto che garantisca una maggior frequenza della somministrazione di spremute e la fornitura di adeguate attrezzature (che poi rimarranno di proprietà dell'A.C. per la realizzazione delle stesse.	2
<b>TOTALE</b>						<b>85</b>

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, è attribuito un coefficiente come segue.

A ciascun criterio viene attribuito discrezionalmente da ciascun commissario un giudizio sintetico a cui corrisponde un coefficiente compreso fra zero e 1.

Una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, per ciascun criterio verrà effettuata la media dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari.

Si procederà quindi a trasformare la media dei coefficienti da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie degli altri concorrenti.

Il punteggio per l’offerta economica sarà così assegnato:

il punteggio massimo pari a 15 punti sarà attribuito all’operatore economico che offre il valore complessivo offerto più basso, ottenuto sommando il prezzo unitario per pasto offerto per la quantità stimate nel periodo contrattuale.

I punteggi proporzionalmente inferiori vengono attribuiti agli altri operatori economici, utilizzando la seguente formula:

$$PE = 15 \times (P \text{ min}/P)$$

Dove

PE = punteggio per l’offerta economica assegnato all’operatore economico in esame

P min = Valore complessivo più basso tra quelli offerti in gara

P = Valore complessivo offerto dal concorrente in esame

Metodo per il calcolo dei punteggi

La Commissione, terminata l’attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all’attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il seguente metodo: *aggregativo compensatore*.

Il punteggio è dato dalla seguente formula:

$P_i = C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \dots + C_{ni} \times P_n$
---

dove

**P<sub>i</sub>** = *punteggio concorrente i*

**C<sub>ai</sub>** = *coefficiente criterio di valutazione a, del concorrente i*

**C<sub>bi</sub>** = *coefficiente criterio di valutazione b, del concorrente i*

.....

**C<sub>ni</sub>** = *coefficiente criterio di valutazione n, del concorrente i*

**P<sub>a</sub>** = *peso criterio di valutazione a*

**P<sub>b</sub>** = *peso criterio di valutazione b*

.....

**P<sub>n</sub>** = *peso criterio di valutazione n*

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel punteggio tecnico complessivo nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato.

In tutte le operazioni di calcolo e conseguentemente anche per il punteggio finale sia dell’offerta tecnica che dell’offerta economica verrà presa in considerazione fino alla terza cifra decimale che verrà arrotondata all’unità superiore se la quarta cifra decimale è compresa tra cinque e nove e rimarrà invariata se la quarta cifra decimale è compresa tra zero e quattro.