



COMUNE DI
POVOLETTO

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI POVOLETTO PER IL PERIODO SETTEMBRE 2023 - AGOSTO 2026. CIG 9814875313

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:

- 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;
- 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'articolo 26 comma 3 del decreto legislativo 81/2008;
 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. 107 del 24.10.2019 è stato approvato l'"Atto di indirizzo inerente il servizio di ristorazione scolastica a basso impatto ambientale".

2. Relazione tecnico illustrativa

CONTESTO

Il Comune di Povoletto, ai sensi della L. 107/2015, D.Lgs. 63/2017 e della L.R. 13/2018 eroga servizi, tra i quali il servizio di ristorazione scolastica, per assicurare l'effettiva realizzazione del diritto allo studio degli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado ed il centro estivo.

Tali finalità rientrano nel più vasto concetto di "assistenza scolastica", le cui funzioni amministrative sono state attribuite agli enti locali con l'art. 45 del DPR 24 luglio 1977, n. 616, estesa alla Regione Friuli Venezia Giulia dal DPR 15 gennaio 1987, n. 469 e disciplinata dalla L.R. n. 10/1980, quale servizio di pubblica utilità che non può essere interrotto o sospeso se non per comprovate cause di forza maggiore.

Il servizio è svolto nei giorni di frequenza della scuola, dal lunedì al venerdì, in relazione al calendario scolastico regionale, con interruzione nei periodi di sospensione delle attività didattiche per le vacanze, e sulla base dell'articolazione del tempo scuola fissato dall'istituto comprensivo di Faedis, cui le scuole di Povoletto fanno parte.

L'attuale appalto scadrà il prossimo 31.07.2023 con la conclusione dei centri estivi, per cui si rende necessario provvedere al nuovo affidamento.

FINALITA' DEL SERVIZIO

L'obiettivo del servizio di refezione scolastica è quello 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 con imparzialità e accoglie le esigenze degli iscritti al servizio che, per motivi di salute, etici o religiosi, chiedono di poter seguire diete particolari.

Il servizio prevede:

- la gestione giornaliera completa del servizio di ristorazione scolastica in tutte le sue fasi: approvvigionamento dei prodotti alimentari, conservazione degli stessi, preparazione dei pasti, delle merende del mattino e del pomeriggio e alla fornitura di derrate aggiuntive e di piatti particolari nei casi previsti, trasporto in appositi ed idonei contenitori e distribuzione degli stessi al refettorio, riassetto e sanificazione dei terminali di consumo dei pasti (così come stabilito dalle vigenti linee guida regionali in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica);
- la pulizia ed il riassetto della cucina della scuola dell'infanzia ed al locale utilizzato per il lavaggio delle stoviglie presente presso le scuole primaria e secondaria di primo grado, nonché dei locali strettamente pertinenti, ivi compresi i serramenti, i vetri, i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione e scodellamento dei pasti, esclusi in ogni caso atri, corridoi e scale;
- ad ogni altro onere, espresso e non, all'interno del capitolato tecnico.

OBIETTIVI DEL SERVIZIO

Questa Amministrazione ha intenzione di garantire l'erogazione del servizio di ristorazione scolastica per la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado di Povoletto, presso il plesso scolastico di Marsure di Sotto garantendo sempre standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale oltre a ridurre i tempi tra la produzione dei pasti e la loro somministrazione, al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche dei pasti ed aumentare la fiducia da parte delle famiglie.

Nel capitolato tecnico, infatti, si richiede all'impresa aggiudicataria l'utilizzo prevalente di materie prime derivanti da produzione biologica, contrassegnati da prodotti agricoli con provenienza dal Friuli Venezia Giulia non modificati geneticamente, prodotti DOP, IGP o STG, prodotti che hanno ottenuto la concessione AQUA e prodotti provenienti dal mercato equo e solidale, oppure se provenienti da pesca recanti la certificazione MSC. Tutti questi prodotti dovranno, inoltre pervenire attraverso un ciclo interamente controllato ed essere sottoposte ad accurate analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto all'utilizzazione e dovranno, altresì, rispettare i criteri minimi di sostenibilità ambientale di cui al D.M. del 25.07.2011 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

Qualora dovessero verificarsi situazioni di irreperibilità sul mercato di prodotti biologici previsti dal capitolato e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara, l'impresa aggiudicataria dovrà procedere alla sostituzione dei prodotti biologici irreperibili con prodotti rientranti nelle categorie DOP, IGP o prodotti convenzionali derivanti da filiera corta e a basso impatto ambientale.

Rigorosamente vietata la somministrazione di prodotti alimentari derivanti da O.G.M.

Il servizio verrà interamente erogato avvalendosi di ditta esterna specializzata, non avendo l'Amministrazione Comunale personale che possa essere dedicato all'espletamento del servizio.

Attraverso l'appalto pubblico del servizio ci si pone l'obiettivo di una gestione efficace ed efficiente.

Resta a carico dell'Amministrazione un ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sulla gestione.

Attualmente le modalità organizzative adottate presso il plesso scolastico di Marsure di Sotto, prevedono:

- nella scuola dell'infanzia, un proprio centro cottura, ove l'impresa aggiudicataria provvede all'approvvigionamento delle derrate, alla preparazione dei pasti, alla loro cottura e distribuzione in loco;
- nel refettorio delle scuole primaria e secondaria di primo grado, vengono forniti pasti veicolati in legame fresco-caldo prodotti nel centro cottura aziendale dell'impresa aggiudicataria (ad eccezione della componente secca del primo piatto, cotta nella cucina del refettorio di distribuzione con capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto).

L'appalto si compone pertanto delle seguenti prestazioni:

N. di riferimento CPV	Attività/servizi	Note comparative	Subappalto si/no
55524000-9	Servizio di ristorazione scolastica	Attività principale 100% rispetto al totale	SI

Nel capitolato speciale descrittivo e prestazionale (anche denominato "Capitolato Tecnico/Condizioni Particolari di contratto") sono previste tutte le caratteristiche tecniche e le modalità di svolgimento del servizio.

DURATA

Il servizio verrà affidato per il periodo settembre 2023 - agosto 2026, comprensiva dell'opzione dei centri estivi. 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 della nuova impresa aggiudicataria e comunque per un periodo non superiore a mesi 6 (sei).

3. Preventivo di spesa e quadro economico di progetto

CALCOLO DELL'IMPORTO PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO E ALLA QUANTIFICAZIONE DELLA BASE D'ASTA

Alla luce dell'importo per ciascun pasto riconosciuto attualmente, della sua indicizzazione, delle nuove prestazioni complessivamente richieste, l'importo presunto per ogni singolo pasto a base d'asta viene stabilito in € 5,50 iva di legge esclusa.

Il calcolo è stato effettuato, in riferimento al periodo considerato, e cioè per il periodo settembre 2023 - agosto 2026 sulla base dei seguenti dati:

- n. di pasti/annui reali somministrati nell'anno 2022 (n. 39.064/annui i quali devono essere moltiplicati per 3 anni scolastici (durata dell'appalto) + eventuale proroga di 6 mesi (n. 19.042 pasti presunti per un totale di 136.234 pasti presunti);

	A.S. 2023/2024	A.S. 2024/2025	A.S. 2025/2026	Proroga	
Scuola dell'infanzia	9.924	9.924	9.924	4.962	
Scuola primaria e secondaria	28.160	28.160	28.160	14.080	
Centro estivo (opzionale)	980	980	980	0	
TOTALE	39.064	39.064	39.064	19.042	136.234

- al costo unitario per pasto fissato a € 5,50 (iva esclusa), nel quale vengono ricomprese le merende ed il canone per la gestione della prenotazione pasti tramite il portale di E-Civis della società Project s.r.l. Unipersonale (come specificato nell'art. 32 del capitolato tecnico);
- inoltre, è stato valorizzato un conto economico in modo tale da quantificare quali sono i principali oneri che l'I.A. dovrà sostenere, per effettuare una gestione del servizio efficace ed efficiente, garantendogli un soddisfacente margine di guadagno.

Il valore presunto complessivo dell'appalto (al netto degli oneri di sicurezza e dell'IVA), calcolato ai sensi dell'art. 35 del D. Lgs. 50/2016, viene determinato come segue:

	Pasti presunti	Prezzo Unitario (iva esclusa)	Totale complessivo
Appalto servizio ristorazione per 3 anni scolastici	n. 117.192	€ 5,50	€ 644.556,00
Proroga tecnica – opzione di 6 mesi	n. 19.042	€ 5,50	€ 104.731,00
Totale			€ 749.287,00

La stima degli oneri necessari all'acquisizione del servizio viene riassunta nel seguente quadro di progetto:

A - Importo del servizio		
A.1) Oneri per il servizio di refezione per l'intera durata (soggetto a ribasso)	€ 749.287,00	
A.2) Oneri per la sicurezza di rischi di interferenza non soggetti a ribasso	€ 500,00	
Totale imponibile base d'asta		€ 749.787,00
B – Somme a disposizione		
B.1) IVA 4% su servizio di refezione scolastica	€ 29.971,48	
B.2) IVA 22% su oneri per la sicurezza da rischi di interferenza	€ 110,00	
Totale iva e oneri di sicurezza inclusi		€ 779.868,48

L'appalto è finanziato in parte con fondi propri del Comune di Povoletto e in parte con la compartecipazione versata dall'utenza.

4. Duvri – valutazione dei rischi interferenziali

La Eco – Syn Srl ha individuato e verificato i possibili rischi da interferenze riportandoli all'interno del DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza), che verrà opportunamente integrato a seguito di aggiudicazione e sottoscritto in sede di stipulazione del contratto.

5. Capitolato tecnico

Il capitolato tecnico/condizioni particolari di contratto è allegato alla determinazione di approvazione del presente progetto.

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi dell'art. 95 comma 2, 3 lett. a), 6 e 10bis del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	75
Offerta economica	25
TOTALE	100

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri e sub criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Per l'offerta tecnica, la Commissione giudicatrice attribuirà il punteggio, utilizzando i punti massimi sotto indicati per ciascun criterio/subcriterio, con l'applicazione dei coefficienti ed il meccanismo di seguito illustrati, con arrotondamento alla seconda cifra decimale.

Tabella dei criteri discrezionali di valutazione dell'offerta tecnica

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX TOTALI		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	MODALITA' DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTI MAX
1	Area approvvigionamento delle derrate	18	1.1	<p>Utilizzo di derrate biologiche o altrimenti qualificate o provenienti da agricoltura sociale aggiuntive rispetto ai CAM e mensa biologica</p> <p>Il concorrente deve:</p> <p>1) dichiarare le percentuali aggiuntive espresse in peso, su base annuale, dei prodotti biologici o altrimenti qualificati rispetto a quelli previsti contrattualmente 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 1 contenuta nello Schema di offerta tecnica - Modello 5 al presente Disciplinare;</p> <p>2) descrivere i prodotti che saranno utilizzati (prodotto, categoria di alimenti, qualificazione, quantità</p>	<p>Sarà valutata con maggior favore la proposta che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - contenga l'ampliamento più significativo dei prodotti previsti contrattualmente e dall'allegata Lista merceologica non tanto in termini numerici quanto di impatto degli stessi sul progetto complessivo; - attesti la migliore capacità di valorizzare la filiera locale e di qualità. 	14

			<p>annuale, frequenza annuale di impiego, produttore, area di produzione, ecc.), compilando la Tabella 2 contenuta nello Schema di offerta tecnica - Modello 5 al presente Disciplinare;</p> <p>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;</p> <p>4) allegare i contratti preliminari o già esistenti con i produttori menzionati ovvero dichiarazioni di impegno alla fornitura da parte dei produttori stessi.</p>		
			<p>1.2 Utilizzo di prodotti provenienti dal circuito del commercio "equo e solidale".</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 3 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
			<p>1.3 Proposta alimentare volta all'utilizzo di specie ittiche/prodotti ittici freschi da acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio.</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 Zootecnia o pesce da "allevamento in valle", prodotti ittici di specie non a rischio nella preparazione dei pasti, compilando la Tabella 4 contenuta nello Schema di offerta tecnica - Modello 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"> - garantisce una significativa quantità, varietà e rappresentatività dei prodotti anche in relazione ai menù proposti e alle iniziative di sensibilizzazione eventualmente collegate; - attesti la migliore capacità di valorizzare la filiera locale e di qualità. 	2
2	Area standard nutrizionali	5	<p>2.1 Progetto alimentare (menù)</p> <p>Il concorrente elabora un progetto alimentare volto al miglioramento della qualità nutrizionale e all'incremento delle scelte alimentari coerenti con la territorialità.</p> <p>Il concorrente descrive sinteticamente il progetto alimentare offerto, redigendolo sulla base del "facsimile di menù base" riportato in calce alla presente tabella, articolandolo su 4 settimane (differenziandolo per il periodo</p>	<p>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 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</p>	5

			autunnale, invernale, primaverile ed estivo), dal quale emerga l'impiego dei prodotti qualificati di cui ai successivi criteri di valutazione n. 1.1, 1.2 e 1.3.	alla necessità di trasmettere un impatto positivo alle famiglie in relazione all'obbligo di pubblicazione dello stesso.		
3	Area processi di produzione	18	3.1	Ricevimento delle derrate e monitoraggio della qualità dei fornitori per tutta la durata del contratto e dei relativi rapporti commerciali. 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.	Sarà valutata con maggior favore la proposta con migliore: <ul style="list-style-type: none"> - efficacia del sistema di selezione, accreditamento e monitoraggio dei fornitori, differenziati tra piattaforme e aziende produttrici locali (produzioni primarie e prodotti trasformati); - adeguatezza dei calendari di approvvigionamento delle derrate rispetto al menù proposto. 	6
			3.2	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 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.	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.	6
4	Area organizzazione del servizio e qualificazione e formazione del personale	20	3.3	Proposta alimentare per la produzione delle diete speciali di carattere sanitario Il concorrente deve descrivere esaurientemente 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	Saranno valutate positivamente le descrizioni che: <ul style="list-style-type: none"> - analizzino esaurientemente le attività produttive; - garantiscano la sicurezza alimentare; - garantiscano elevati standard organolettici - consentano l'utilizzo dei locali, degli spazi e delle attrezzature in modo razionale ed efficienti; - propongano derrate alimentari di elevata qualità; - offrano la maggiore varietà delle ricette proposte 	6
			4.1	Gestione del servizio 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,	Sarà valutata con maggior favore la proposta che offra: <ul style="list-style-type: none"> - la maggior qualità organizzativa ed efficacia delle modalità operative ed organizzative del personale; - l'articolazione dei profili professionali e degli orari che garantiscano una maggiore 	11

			<p>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 - Modello 5 al presente Disciplinare di gara.</p>	<p>efficacia ed efficienza del processo di produzione e una migliore qualità del processo di verifica;</p> <p>- i tempi e i turni di lavoro maggiormente coerenti con l'organizzazione del lavoro prevista e con la riduzione dei tempi di attesa.</p>	
			<p>4.2 Sostituzione del personale assente per motivi non prevedibili.</p> <p>Il concorrente deve descrivere il processo di sostituzione del personale in caso di assenze non programmate.</p>	<p>Saranno valutate la modalità, la tempistica e l'organizzazione per garantire la pronta sostituzione del personale assente per motivi non prevedibili.</p>	2
			<p>4.3 Piano della formazione.</p> <p>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 del Capitolato tecnico.</p>	<p>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.</p>	3
			<p>4.4 Benessere organizzativo</p> <p>Il concorrente deve descrivere le forme di incentivazione del personale.</p>	<p>Saranno valutate forme di incentivazione della qualità del lavoro e/o di welfare aziendale</p>	2
			<p>4.5 Strumenti di monitoraggio</p> <p>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.</p>	<p>Sarà valutata l'efficacia della proposta rispetto alle esigenze di monitoraggio e controllo da parte dell'Amministrazione comunale dell'esecuzione del contratto.</p>	2
5	Area verifica e ricerca della qualità	3	<p>5.1 Sistemi di elaborazione dati per il monitoraggio</p> <p>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).</p>	<p>Sarà valutata l'efficacia della proposta rispetto alle esigenze di monitoraggio e controllo da parte dell'Amministrazione Comunale.</p>	3

	Area comunicazione	3	6.1 Piano delle iniziative di comunicazione. 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 tematiche: - informazione sulla qualità e sostenibilità del servizio, con particolare attenzione alle caratteristiche e alla provenienza territoriale delle derrate utilizzate nel menù; - suggerimenti sull'articolazione dei pasti della giornata; - misure per invogliare il consumo e migliorare il gradimento del pasto anche per ridurre lo spreco alimentare. - attività di coinvolgimento diretto degli utenti nell'educazione alimentare conformemente a quanto previsto dall'articolo 47 del Capitolato tecnico	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
7	Migliorie	8	7.1 Proposte migliorie attrezzature Descrivere le migliorie relative alle attrezzature che il concorrente intende installare presso il centro cottura della scuola dell'infanzia e ritenute potenzialmente d'interesse per il Comune, senza ulteriori oneri aggiuntivi per il Comune medesimo, rispetto ai requisiti minimi previsti dal Capitolato e di esclusiva attinenza al servizio oggetto dell'appalto.	Saranno valutate le proposte in grado di apportare miglioramenti oggettivi alle attrezzature del centro di cottura scuola infanzia.	5
			7.2 Proposte migliorie del servizio Descrivere esaustivamente e in modo coerente le proposte migliorative/innovative ritenute potenzialmente d'interesse per il Comune, senza ulteriori oneri aggiuntivi per il Comune medesimo, rispetto ai requisiti minimi previsti dal Capitolato e di esclusiva attinenza al servizio oggetto dell'appalto.	Saranno valutate le proposte in grado di apportare miglioramenti oggettivi della qualità del servizio.	3
TOTALE					85

Criterio sub 2.1: FACSIMILE DI MENÙ BASE PER SCUOLA CON REFERENZE

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I SETT.	Spuntino	Frutta fresca bio	Frutta fresca bio	Frutta fresca Km0	Frutta fresca	Frutta fresca bio
	Pranzo	Antipasto di verdure di stagione bio Primo piatto asciutto Uova bio Pane e frutta fresca bio	Antipasto di verdure di stagione Bio Primo piatto asciutto Carne bianca bio Pane e frutta fresca bio	Minestra di verdure Pesce con patate/polenta Km 0 Verdure di stagione Pane e frutta fresca bio	Antipasto di verdure di stagione Km 0 Piatto unico di carne rossa Km 0 Pane e macedonia di frutta fresca	Minestra di legumi Km 0 Formaggio DOP Verdure di stagione Pane e frutta fresca Km 0
II SETT.	Spuntino	Frutta fresca a Km 0	Frutta fresca bio	Frutta fresca AQUA	Frutta fresca bio	Frutta fresca bio
	Pranzo	Minestra di verdura Carne bianca bio con patate/polenta Verdure di stagione bio Pane bio e frutta fresca km 0	Antipasto di verdure di stagione Piatto unico di pesce Pane e macedonia di frutta fresca equo e solidale	Primo piatto asciutto Formaggio DOP Verdure di stagione equo e solidale Pane bio e frutta fresca bio	Minestra di legumi Uova bio Verdure di stagione bio Pane bio e frutta fresca bio	Antipasto di verdure di stagione Primo piatto asciutto Carne rossa bio /legumi Pane bio e frutta fresca
III SETT.	Spuntino	Frutta fresca	Frutta fresca a km 0	Frutta fresca bio	Frutta fresca bio	Frutta fresca bio
	Pranzo	Minestra di verdura Carne rossa Bio - igp con patate/polenta Km 0 Verdure di stagione bio e a Km 0 Pane e frutta fresca km 0	Antipasto di verdure di stagione bio Primo piatto asciutto Carne bianca Pane bio e frutta fresca	Antipasto di verdure di stagione bio Piatto unico di formaggio Pane bio e macedonia di frutta fresca	Antipasto di verdure di stagione Primo piatto asciutto Pesce Pane e frutta fresca Km 0	Minestra di legumi Uova bio Verdure di stagione Km 0 Pane e frutta fresca
IV SETT.	Spuntino	Frutta fresca bio	Frutta fresca bio	Frutta fresca Km 0	Frutta fresca	Frutta fresca bio
	Pranzo	Minestra di legumi equo e solidale Formaggio DOP Verdure di stagione AQUA Pane bio e frutta fresca	Antipasto di verdure di stagione equo e solidale Primo piatto asciutto Uova bio Pane bio e frutta fresca bio	Antipasto di verdure di stagione Km 0 Primo piatto asciutto Carne bianca Km 0 Pane bio e frutta fresca bio	Antipasto di verdure di stagione Piatto unico vegetale Km 0 Pane bio e dolce	Minestra di verdure Pesce FVG Verdure di stagione Bio Pane e frutta fresca equo e solidale

Es: Il pane è a km zero.

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

A ciascuno dei criteri/subcriteri di valutazione sopra elencati, ogni membro di commissione assegna un coefficiente in base alla seguente scala di valutazione:

SCALA DI VALUTAZIONE DEL GIUDIZIO SINTETICO	COEFFICIENTE
Ottimo <i>Descrizione:</i> Gli aspetti previsti dal criterio sono affrontati <u>in modo molto convincente e significativo</u> . Si rileva un ottimo livello qualitativo dell'offerta per il criterio/sub criterio oggetto di valutazione, in termini di rispondenza funzionale rispetto agli standard attesi di servizio.	1,00
Più che adeguato <i>Descrizione:</i> Gli aspetti previsti dal criterio sono affrontati <u>in modo più che adeguato</u> . Si rileva un livello qualitativo dell'offerta per il criterio/sub criterio oggetto di valutazione più che soddisfacente, in termini di rispondenza funzionale rispetto agli standard attesi di servizio.	0,75
Adeguato <i>Descrizione:</i> Gli aspetti previsti dal criterio sono affrontati <u>in modo adeguato, anche se sono possibili alcuni miglioramenti</u> . Si rileva un livello qualitativo dell'offerta per il criterio/sub criterio oggetto di valutazione discreto, in termini di rispondenza funzionale rispetto agli standard attesi di servizio.	0,60
Parzialmente adeguato <i>Descrizione:</i> Gli aspetti previsti dal criterio sono affrontati <u>in modo generale ma sono presenti parecchie debolezze</u> . Si rileva un livello qualitativo dell'offerta per il criterio/sub criterio oggetto di valutazione sufficiente, in termini di rispondenza funzionale rispetto agli standard attesi di servizio.	0,40
Appena sufficiente <i>Descrizione:</i> Gli aspetti previsti dal criterio sono affrontati <u>molto parzialmente e sono forniti elementi non completi</u> . Si rileva un livello qualitativo dell'offerta per il criterio/sub criterio oggetto di valutazione appena sufficiente, in termini di rispondenza funzionale rispetto agli standard attesi di servizio.	0,20
Insufficiente/Non valutabile <i>Descrizione:</i> Gli aspetti previsti dal criterio <u>non sono affrontati</u> (o sono affrontati molto marginalmente) o gli stessi non possono essere valutati per i molti elementi carenti o non completi. Si rileva un livello qualitativo dell'offerta per il criterio/sub criterio oggetto di valutazione gravemente insufficiente e del tutto inidoneo, in termini di rispondenza funzionale rispetto agli standard attesi di servizio.	0

La Commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti all'offerta dai singoli commissari in relazione al sub criterio/subcriterio di valutazione in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo criterio/sub criterio di valutazione.

Per ciascun sub criterio/subcriterio di valutazione discrezionale, la Commissione determina il relativo punteggio con la seguente formula:

$$P_{ai} = C_{ai} \times P_{max}$$

Dove:

P_{ai} = punteggio concorrente per il criterio/sub criterio considerato;

C_{ai} = coefficiente discrezionale attribuito dalla commissione all'offerta in esame per il criterio/subcriterio considerato

P_{max} = punteggio massimo assegnabile al criterio/sub criterio considerato.

Il punteggio complessivo dell'offerta tecnica presentata dal singolo concorrente sarà pari alla somma dei singoli punteggi discrezionali relativi a ciascun criterio/sub criterio ottenuti dall'offerta medesima

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

Quanto all'offerta economica, il punteggio massimo attribuibile è di 25 punti.

Il punteggio attribuito alle offerte economico è calcolato utilizzando la formula predisposta dal Portale eAppaltiFVG denominata "proporzionale VS migliore" (in caso di ribasso)

$$P_i = P_{max} \cdot (A_{min} / A_i)$$

Dove:

P_i = il punteggio economico per il concorrente x

P_{max} = il punteggio massimo

A_i = l'offerta del fornitore x

A_{min} = l'offerta più bassa