



COMUNE di POVOLETTO

AREA ECONOMICO - FINANZIARIA

PROGETTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE DEL COMUNE DI POVOLETTO - AA.SS. 2020/2021 - 2021/2022 - 2022/2023 -

Sommario

<i>PREMESSA</i>	2
<i>1. RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA</i>	3
<i>2. PREVENTIVO DI SPESA E QUADRO ECONOMICO DI PROGETTO</i>	5
<i>3. DUVRI – VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI</i>	6
<i>4. CAPITOLATO TECNICO</i>	7



COMUNE di POVOLETTO

AREA ECONOMICO - FINANZIARIA

PREMESSA

In data 19 aprile 2016 è entrato in vigore il Decreto Legislativo 18 aprile 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”*;

Considerato:

- 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;
- che 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
- vista la deliberazione di Giunta comunale n. 124 del 11.12.2019 avente ad oggetto *“Atto di indirizzo per l'affidamento di un incarico esterno a supporto del servizio finanziario ai fini dell'espletamento delle procedure di gara per l'affidamento del servizio ristorazione scolastica”*;

1. RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA

CONTESTO

Il Comune di Povoletto, nell'esercizio delle funzioni nel campo dell'istruzione, svolge da sempre un ruolo predominante, investendo notevoli risorse finanziarie e organizzative e mettendo a disposizione edifici, arredi, attrezzature scolastiche, oltre a provvedere alle manutenzioni. Garantisce, inoltre, per tutta la durata dell'anno scolastico, i servizi a domanda individuale di refezione e trasporto scolastico in favore degli alunni che frequentano le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, oltre al servizio di pre-accoglienza in favore degli alunni che frequentano le scuole dell'infanzia e primaria.

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.

FINALITA' DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione scolastica è finalizzato ad assicurare agli alunni delle scuole del Comune di Povoletto la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata, contribuendo alla realizzazione del diritto allo studio. 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.

L'obiettivo del servizio di refezione scolastica è 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, degli spuntini del mattino, delle merende 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 alle mense, 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 al 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.

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 di Marsure di Sotto.

Nel servizio verranno recepiti i principi della sostenibilità ambientale come previsti dal Codice dei Contratti dall'art. 34, nonché dal D.M. 25/07/2011 avente ad oggetto "Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni".

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;
- nelle scuole primaria e secondaria di primo grado, sprovviste di cucina, vengono forniti pasti veicolati in legame fresco-caldo prodotti nel centro cottura aziendale dell'Impresa Aggiudicataria.

Nel corso dell'appalto è volontà dell'Amministrazione salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti ed aumentare la fiducia da parte delle famiglie. A tal fine vengono confermate le modalità organizzative attualmente adottate. 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.

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 che comprende gli anni scolastici 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023 compresa l'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).

2. PREVENTIVO DI SPESA E QUADRO ECONOMICO DI PROGETTO

CALCOLO DELL'IMPORTO PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO E ALLA QUANTIFICAZIONE DELLA NUOVA 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 € 4,57 iva di legge esclusa.

Il calcolo è stato effettuato, in riferimento al periodo considerato, e cioè gli anni scolastici 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023 sulla base dei seguenti dati:

- n. di pasti/annui somministrati in media negli anni 2018/2019 (n. 45.000/annui i quali devono essere moltiplicati per 3 anni scolastici (durata dell'appalto) per un totale di 135.000 pasti presunti);
- proroga di 6 mesi (n. 22.500 pasti presunti)
- al costo unitario per pasto fissato a € 4,57 (iva esclusa), nel quale vengono ricomprese anche le merende per il costo unitario di € 0,32;
- inoltre, è stato costruito un conto economico in modo tale da quantificare quali sono i principali oneri che l'Impresa Aggiudicataria dovrà sostenere, per effettuare una gestione del servizio efficace ed efficiente, garantendogli un soddisfacente margine di guadagno.

Il valore complessivo presunto dell'appalto, 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. 135.000	€ 4,57	€ 616.950,00
Proroga tecnica – opzione di 6 mesi	n. 22.500	€ 4,57	€ 102.825,00
Totale			€ 719.775,00

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

A - Importo del servizio		
A.1) Oneri per il servizio di refezione per l'intera durata (soggetto a ribasso)	€ 719.775,00	
A.2) Oneri per la sicurezza di rischi di interferenza (intera durata e non soggetti a ribasso di gara)	€ 500,00	
Totale importo previsto del servizio		€ 720.275,00
B – Somme a disposizione		
B.1) IVA 4% su servizio di refezione scolastica	€ 28.791,00	
B.2) IVA 22% su oneri per la sicurezza da rischi di interferenza	€ 110,00	
B.3) Spese di gara (Contributo ANAC e per la Commissione aggiudicatrice)	€ 1.000,00	
B.4) Incentivo art. 113 D.Lgs. 50/2016 (2% di A)	€ 14.405,50	
Totale somme a disposizione		€ 44.306,50
C – Totale Complessivo		€ 764.581,50

3. DUVRI – VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

L'impresa aggiudicataria è tenuta ad attenersi nello svolgimento del servizio alle prescrizioni contenute nell'allegato DUVRI di cui all'art. 26 del d.lgs. 09.04.2008, n. 81.

L'impresa aggiudicataria può proporre all'Amministrazione Comunale aggiornamenti e integrazioni al DUVRI in occasione della riunione di coordinamento. Lo stesso documento potrà comunque essere aggiornato nel corso della durata dell'appalto, anche su proposta dell'impresa aggiudicataria, in caso di sopraggiunte esigenze di carattere tecnico, logistico, od organizzativo gravanti sulle modalità di realizzazione del servizio.

L'impresa aggiudicataria deve provvedere all'adozione di tutte le iniziative previste dal DUVRI dando, dello stesso, adeguata informazione al proprio personale, ai soggetti cointeressati e adottando tutte le misure necessarie all'esecuzione di quanto dallo stesso previsto.

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.

4. 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 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	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

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.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nelle sottostanti voci con le relative ripartizioni dei punteggi.

ELEMENTO 1 - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI PRODUZIONE DEI PASTI NEL CENTRO COTTURA (max. 8 punti)

Descrivere le attività produttive dei pasti nel centro di cottura.

Saranno premiate le proposte che:

- descrivano esaustivamente e in modo coerente e funzionale le attività produttive dei pasti utilizzando i seguenti descrittori: attività previste in relazione al menù, attrezzature impiegate, personale impiegato, tempi di preparazione, tempi di cottura, tempi di sosta a legume caldo e freddo (in riferimento alle tipologie: sughi, verdure crude, minestre e secondi piatti), tempo di confezionamento, nonché descrizione produttiva per il plesso di distribuzione primaria/secondaria;
- descrivano esaustivamente e in modo coerente e funzionale le capacità di stoccaggio dei locali e delle attrezzature frigorifere proposte facendo riferimento ai tempi di approvvigionamento previsto per tipologia di derrate alimentari (es. derrate non deperibili, prodotti refrigerati, prodotti congelati, diete speciali, ecc.) e le possibili criticità;
- allegino descrizione produttiva, mediante tabella, specificando i tempi e orari di lavorazione, tempi e orari di sosta a legume freddo, tempi e orari di cottura, tempi ed orari di sosta a legume caldo, tempi ed orari di confezionamento, tempi ed orari di trasporto nonché il personale coinvolto per le seguenti linee produttive:
 - 1) frittata;
 - 2) verdura cruda del giorno;
 - 3) pasticcio di carne;
 - 4) arrosto o brasato;
 - 5) pesce al forno.

ELEMENTO 2 - PRODUZIONE, MODALITÀ DI ESECUZIONE E PREPARAZIONE DELLE DIETE SPECIALI NEL CENTRO COTTURA (max. 5 punti)

Descrivere il servizio di preparazione delle diete speciali.

Saranno premiate le proposte che:

- descrivano in modo razionale ed esauriente gli spazi e le attrezzature impiegate, compresi materiali impiegati (es. vaschette, contenitori coibentati per il trasporto, involucri, ecc.);
- descrivano dettagliatamente le modalità operative attuate per garantire il legume caldo e il legume freddo e per ridurre i pericoli di contaminazione degli alimenti;
- descrivano gli accorgimenti (es. tempi produttivi, caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari, attrezzature impiegate, ecc.) per garantire elevati standard qualitativi delle diete speciali prodotte;

- riportino almeno cinque diete speciali individuate rappresentative (es. intolleranza al glutine, allergie, diete etico-religiose, ecc.);
- descrivano le verifiche attuate per garantire elevati standard qualitativi delle diete speciali prodotte.

ELEMENTO 3 - GESTIONE DELLE EMERGENZE (max. 3 punti)

a) Centro cottura di emergenza (max. 2 punti)

Disponibilità di un ulteriore Centro di cottura (di proprietà o concesso legittimamente in disponibilità almeno per tutta la durata dell'appalto) di dimensioni e potenzialità tecnica produttiva adeguate alla fornitura oggetto dell'appalto per far fronte ad eventuali emergenze o chiusure temporanee del centro di cottura individuato per il servizio richiesto.

Assenza di un ulteriore centro di cottura disponibile	0 punti
Disponibilità di un ulteriore centro di cottura a 30 o più km dal plesso scolastico (max. 60 km)*	1 punto
Disponibilità di un ulteriore centro cottura a meno di 30 km dal plesso scolastico *	2 punti

*La distanza dal plesso scolastico deve essere calcolata con il sistema Google Maps

b) Gestione delle emergenze in caso di interruzione del servizio nel centro cottura (max. 1 punto)

Descrivere eventuali programmi di emergenza che il concorrente è in grado di attuare con tempestività in collaborazione con l'Amministrazione comunale.

Saranno premiate, in funzione della loro efficacia, le proposte che descrivano i programmi di emergenza che la ditta è in grado di attuare in situazioni di criticità dovute, per esempio ad assenza del personale, malfunzionamento dei centri cottura, guasti delle attrezzature utilizzate per la preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione dei pasti, ecc.

ELEMENTO 4 - PERSONALE (max. 9 punti)

a) Personale della ditta per la distribuzione nei refettori (max. 4 punti)

Nel rapporto tra numero addetti e numero pasti distribuiti, ai fini dell'attribuzione del punteggio, sarà presa in considerazione l'offerta migliorativa rispetto a quanto previsto nel capitolato tecnico:

Rapporto di 1/40 per scuola primaria e secondaria	0 punti
Rapporto tra 1/35 per scuola primaria e secondaria	2 punti
Rapporto tra 1/30 per scuola primaria e secondaria	4 punti

b) Formazione del personale (max. 5 punti)

Descrivere e pianificare il percorso formativo previsto per tutto il personale dell'azienda distinguendo tra corsi obbligatori e corsi facoltativi, in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro, sistemi di gestione della qualità certificato da ente accreditato, igiene alimentare, procedure operative e di autocontrollo, gestione delle diete speciali e relativi pericoli, utilizzo delle attrezzature, ecc.

Saranno premiate le proposte più efficaci, in termini di miglioramento delle professionalità impegnate nell'appalto e di conseguente positiva ricaduta su servizio erogato, che:

- descrivano le materie trattate, il calendario, la quantità di ore e le modalità di realizzazione di corsi a favore delle differenti professionalità impiegate nel servizio di ristorazione collettiva scolastica oggetto di questo appalto (direttori, dietisti, cuochi, aiuto cuochi, addetti mensa, ecc.);
- descrivano le misure adottate per permettere la verifica dell'effettiva realizzazione dei corsi nelle modalità e tempi proposti (modalità trasmissione dati all'ente).
- descrivano i percorsi formativi che riguardino tematiche relativi alla sostenibilità ambientale dei consumi implicati all'oggetto di questo Appalto.

ELEMENTO 5 - ASPETTI MERCEOLOGICI E FORNITORI (max. 14 punti)**a) Tipologie di prodotti con caratteristiche superiori (max. 10 punti)**

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 per almeno il 70% biologico in peso da chilometro zero e filiera corta	1 punto
Frutta per almeno il 70% biologico in peso da chilometro zero e filiera corta	1 punto
Legumi per almeno 70% biologica in peso da chilometro zero e filiera corta	0,5 punto
Cereali per almeno il 70% biologico in peso da chilometro zero e filiera corta	0,25 punto
Pasta per almeno il 70 % biologica in peso da chilometro zero e filiera corta	0,75 punto
Yoghurt per almeno il 100% biologico da chilometro zero e filiera corta	0,5 punto
Carne bovina per almeno il 50% biologica in peso da chilometro zero e filiera corta	1,5 punti
Carne suina per almeno il 10% biologica in peso da chilometro zero e filiera corta	1 punto
Carne avicola per almeno il 20% biologica in peso da chilometro zero e filiera corta	1 punto
Pane per almeno il 70% biologico in peso da chilometro zero e filiera corta	0,5 punto
Salumi per almeno al 30% biologico in peso da chilometro zero e filiera corta	0,25 punto
Formaggi per almeno il 30% biologici in peso da chilometro zero e filiera corta	0,5 punto
Uova 100% biologico da chilometro zero e filiera corta	0,25 punto
Olio extravergine per almeno il 70% biologico da chilometro zero e filiera corta	0,5 punto
Passate e conserve di pomodoro biologici per almeno il 33% in peso da chilometro zero e filiera corta	0,25 punto
Pesce da acquacoltura biologico per almeno il 25% in peso da chilometro zero e filiera corta	0,25 punto

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 concorrente deve presentare una dichiarazione dell'impegno assunto per categoria individuata in tabella 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 saranno forniti da ciascuno di detti subfornitori; la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo.

L'aggiudicatario dovrà produrre, prima della sottoscrizione del contratto, i contratti con i «produttori» che riportino: 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 sarà fornita. 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.

b) Tempi degli ordini delle forniture della cucina della scuola dell'infanzia (max. 2 punti)

La tabella che segue definisce il tempo di anticipo con cui devono essere effettuate le ordinazioni rispetto al momento della consegna dei prodotti alimentari presso le scuole dell'infanzia del Comune di Povoletto.

L'invio dell'ordine è effettuato con almeno 11 giorni lavorativi antecedenti la consegna	0 punti
--	----------------

L'invio dell'ordine è effettuato in un tempo tra 5 e 10 giorni lavorativi antecedenti la consegna	1 punto
L'invio dell'ordine è effettuato in un tempo inferiore a giorni 4 lavorativi antecedenti la consegna	2 punti

c) Prodotti 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.l. 24.06.2014, n. 91, convertito dalla l. 11.08.2014, n. 116 (max. 2 punti)

Nessun impegno	0 punti
Impegno a soddisfare l'intero fabbisogno di un prodotto alimentare da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla citata l. 18.08.2015, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità di cui all'art. 6 del citato d.l. 24.06.2014 n. 91.	1 punto
Impegno a soddisfare l'intero fabbisogno di due prodotti alimentari da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla citata l. 18.08.2015, n. 141 e/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.	2 punti

ELEMENTO 6 - INFORMAZIONE E AUMENTO PERCEZIONE DELLA QUALITÀ (max. 15 punti)

a) Educazione alimentare (max. 5 punti)

Descrivere esaustivamente e in modo coerente le iniziative di cui si intende proporre la realizzazione in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica (alunni e relative famiglie, docenti).

Saranno premiate le proposte che:

- presentino all'utenza un opuscolo riportante il menù base predisposto valorizzando le indicazioni nutrizionali e le caratteristiche delle materie prime impiegate;
- prevedano campagne informative, giornate di animazione, pubblicazioni divulgative e progetti mirati a sviluppare la qualità/presentazione dei pasti offerti e/o la competenza sensoriale degli utenti, al fine di far apprezzare la ricchezza alimentare presente nei prodotti agricoli e nelle preparazioni alimentari, aumentare l'attenzione alla qualità delle materie prime, aiutare a scoprire ingredienti poco utilizzati, esplorare le preparazioni meno note, provenienti dalla nostra e da altre tradizioni culinarie;
- prevedano campagne informative, giornate di animazione, pubblicazioni divulgative e progetti mirati a migliorare le caratteristiche di convivialità della mensa scolastica per acquisire o consolidare le regole di relazione legate al pranzare insieme;
- prevedano l'attivazione di corsi/incontri/laboratori di educazione alimentare da realizzarsi in orario scolastico (annualmente per ogni ordine di scuola).

b) Comunicazione (max. 5 punti)

Descrivere esaustivamente e in modo coerente le attività che il concorrente intende proporre per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio.

Saranno premiate le proposte che:

- propongano iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. La valutazione terrà conto anche dell'idoneità dei messaggi proposti.

c) Certificazioni (max. 5 punti)

Possesso di valutazione di conformità delle proprie misure di gestione ambientale alla norma EMAS (Regolamento CE n.1221/2009) sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di eco-gestione e audit, o la certificazione UNI EN ISO 14001, in corso di validità	Nessuna certificazione ambientale	0 punti
	Possesso di una certificazione ambientale	1 punto

Possesso certificazione di Sistemi di Gestione della Responsabilità d'impresa SA 8000	Nessuna certificazione SA 8000	0 punti
	Possesso certificazione etica responsabilità sociale d'impresa SA 8000	1 punto
Possesso certificazione di settore della serie UNI EN ISO 22005:2008 e di gestione della Sicurezza sul Lavoro (L.81/2008) OHSAS 18001:2007 ovvero ISO 45001	Assenza di certificazione UNI EN ISO 22005:2008	0 punti
	Possesso certificazione di settore della serie UNI EN ISO 22005:2008	1 punto
	Assenza di certificazione di gestione della Sicurezza sul Lavoro (L.81/2008) OHSAS 18001:2007 ovvero ISO 45001	0 punti
	Possesso certificazione di gestione della Sicurezza sul Lavoro (L.81/2008) OHSAS 18001:2007 ovvero ISO 45001	1 punto
Documentazione attestante il possesso della certificazione ISO 22.000:2005 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare" rilasciata da organismi accreditati	Assenza di certificazione ISO 22.000:2005 ovvero 22000:2018 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare"	0 punto
	Possesso di certificazione ISO 22.000:2005 ovvero 22000:2018 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare."	1 punto

ELEMENTO 7 - SOLIDARIETÀ, ASPETTI ETICI ED ECOLOGICI (max. 6 punti)

a) Legge antisprechi (max. 3 punti)

Il concorrente deve presentare un progetto nel rispetto della l. 166/2016, relativo alla destinazione del cibo non somministrato nei vari plessi di distribuzione da destinarsi ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale senza ulteriori oneri per l'Amministrazione comunale.

Saranno premiate le proposte che:

- individuino gli operatori e organizzazioni a cui potrebbe essere rivolto il servizio descritto (indicando le diverse tipologie di alimenti previste) specificando gli aspetti correlati all'utilità sociale del progetto proposto;
- individuino ed elenchino gli strumenti e materiali impiegati (per ogni operatore individuato) nonché il personale (organigramma delle persone impiegate);
- descrivano la gestione operativa del recupero dei pasti e/o derrate alimentari non somministrati (pane, dolci, frutta, pasti, ecc.) nei plessi e/o eventualmente non prodotti (in seguito ad accordo con l'Amministrazione) dal centro cottura fino alla destinazione degli operatori e/o organizzazioni individuate;
- specifichino la frequenza o le circostanze nella quale s'intende applicare il servizio descritto di destinazione cibo non somministrato;
- individuino le condizioni igieniche (temperatura e tempi nonché buone prassi di lavorazione adottate) che devono essere garantite per le tipologie di prodotti individuati nel progetto (pasti caldi, pasti freddi, frutta, pane, dolci, gelato, ecc.);
- individuino i pericoli igienici e i limiti reali di applicazione del progetto;
- alleghino documentazione di accordi con uno o più soggetti già esistenti nel territorio della provincia di Udine (meglio se nel Comune di Povoletto) in relazione al progetto;
- vengano previsti tempi di attuazione.

b) Pasti ulteriori gratuiti (max. 3 punti)

Si deve indicare il numero giornaliero massimo di pasti che il concorrente offre gratuitamente e che saranno destinati ad utenti del servizio di ristorazione scolastica individuati dai Servizi sociali del Comune e prelevati durante gli orari del servizio e nelle modalità successivamente concordate nel refettorio della scuola primaria. Il pasto previsto è analogo a quello previsto nel menù.

Nessun pasto	0 punti
--------------	----------------

2 pasti	1 punto
5 pasti	2 punti
8 pasti	3 punti

ELEMENTO 8 - CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO (max. 2 punti)

In riferimento alla classe ecologica dei mezzi di trasporto adibiti stabilmente alla consegna dei pasti, all'Impresa Aggiudicataria, prima della sottoscrizione del contratto d'appalto, sarà chiesto di produrre la carta di circolazione e di registrazione sanitaria al fine di verificarne la rispondenza a quanto indicato nella seguente tabella.

Classe Euro 4	0 punti
Classe Euro 5	1 punto
Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica	2 punti

ELEMENTO 9 - MIGLIORIE (max. 8 punti)

a) Migliorie refettori (max. 4 punti)

Descrivere, sulla base del sopralluogo effettuato, le possibili migliorie, integrazioni, sostituzioni di attrezzature attualmente in uso e/o miglioramenti delle condizioni ambientali/strutturali dei vari refettori scolastici.

Saranno premiate le proposte che, in coerenza ai parametri di legge e al tempo di attivazione del servizio definiti nel Capitolato:

- individuino zone produttive e attrezzature, per numero e tipologia, adeguate e compatibili con le esigenze del servizio;
- esprimano la migliore organizzazione e funzionalità degli spazi/locali, nel rispetto delle normative igienico sanitarie in vigore e in funzione del servizio da erogare;
- impieghino attrezzature ed apparecchiature maggiormente rispondenti alle più recenti ed innovative caratteristiche tecnologiche e normative, facilmente sanificabili, nonché appartenenti a classi energetiche maggiormente performanti;
- assicurino il migliore flusso produttivo e gestione degli spazi.

b) Migliorie servizio (max. 4 punti)

Descrivere esaurientemente 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 premiate le proposte che descrivano migliorie in grado di apportare effettivi miglioramenti del servizio oggetto dell'appalto, con specificati tempi, risorse e modalità di attuazione al fine di accertarne la concretezza, l'utilità e il grado di realizzazione.