



PROVINCIA DI COMO

COMUNE DI  
FIGINO SERENZA

## **PROGETTO EX ART. 23 D.LGS. 50/2016 E SMI**

### **RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA**

**PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO  
AMBIENTALE PER GLI UTENTI DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO FIGINO  
SERENZA – NOVEDRATE PER IL PERIODO 01/09/2022 – 31/08/2025.**

**CIG. 92503985EA**

**CPV principale: 55524000-9 (Servizi di ristorazione scolastica).**

## 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”*.

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 (DUVRI) 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.

Attualmente il Comune di Figino Serenza ha in corso un contratto di appalto con operatore economico per il servizio di ristorazione a favore degli utenti della Scuola secondaria di primo grado Figino Serenza - Novedrate. L'Appaltatore utilizza un proprio centro di cottura esterno alla struttura. Il contratto è in scadenza a giugno 2022;

Il presente documento redatto in particolare per rispondere al dettato dell'art. 23 comma 15 del citato D.lgs. si rende necessario al fine di procedere all'individuazione del nuovo appaltatore.

## 1. RELAZIONE TECNICO - ILLUSTRATIVA DEL CONTESTO IN CUI È INSERITO IL SERVIZIO QUANTO ALLE FINALITÀ DEL SERVIZIO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica per gli utenti (alunni e insegnanti aventi diritto) della Scuola Secondaria di primo grado Figino Serenza – Novedrate con le seguenti modalità:

TIPOLOGIA SCUOLA	INDIRIZZO	MODALITA'
Scuola secondaria di primo grado Figino Serenza - Novedrate	Via Europa 25 Figino Serenza	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pasti serviti nel refettorio sito al piano terra dello stabile in cui è ubicata la scuola.</li><li>• Le classi a tempo pieno hanno rientro pomeridiano il lunedì e il mercoledì</li><li>• Fornitura di pasti preparati nel centro di cottura della Ditta in modalità pluriporzione con fornitura di tovagliette e tovaglioli</li></ul> <p><b><u>In situazione di normalità</u></b> il servizio:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>⇒ si effettua mediante sistema self-service con utilizzo di vassoi completi di tovagliette monouso a perdere</li><li>⇒ si svolge in unico turno: dalle ore 13,45 alle ore 14,40</li><li>⇒ per n. 104 (max) utenti oltre a n. 3 docenti.</li></ul> <p><b><u>In situazione di emergenza sanitaria</u></b> il servizio:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>⇒ si effettua ai tavoli con materiale a perdere (in sostituzione del self-service)</li><li>⇒ si svolge nel refettorio della scuola su 2 turni: dalle 13:45 alle 14:05: primo turno dalle 14:05 alle 14:25: sanificazione dalle 14:25 alle 14:45: secondo turno</li><li>⇒ per n. 44 (max) utenti oltre a n. 2 docenti per ciascun turno</li></ul>

**DOCENTI:** Il costo è a carico dell'Ente: **è prevista la somministrazione di un piatto completo come per gli alunni.**

L'erogazione dei pasti sarà subordinata al calendario scolastico, esclusi i giorni festivi infrasettimanali ed esclusi altresì quei giorni che pur previsti dal calendario scolastico vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

Di seguito vengono forniti, a mero titolo informativo, i dati degli iscritti e frequentanti la mensa scolastica nell'anno 2021/2022

PLESSO SCOLASTICO	UTENTI COMPLESSIVI (alunni + insegnanti)	N. PASTI ANNUI ALUNNI	N. PASTI ANNUI INSEGNANTI
Scuola secondaria di primo grado Figino Serenza-Novedrate	74 + 4	4.070	230

Il servizio di ristorazione scolastica comprende, sinteticamente, le seguenti attività:

1. fornitura derrate alimentari
2. predisposizione menù e informazione agli utenti
3. preparazione diete di transizione e diete speciali
4. preparazione e cottura dei pasti
5. confezionamento e trasporto dei pasti
6. gestione dei locali mensa e delle annesse attrezzature
7. somministrazione dei pasti
8. lavaggio stoviglie e attrezzature e pulizia locali
9. raccolta e gestione rifiuti + iniziative contro lo spreco alimentare
10. gestione informatizzata delle prenotazioni e dei pagamenti
11. derattizzazione dei refettori eventuale

Per l'espletamento del servizio l'Appaltatore dovrà utilizzare un centro di cottura dei pasti di cui lo stesso abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata del contratto, con la necessaria potenzialità per la produzione dei pasti del presente servizio.

Tale centro di cottura dovrà essere ubicato in modo tale da assicurare un tempo medio di percorrenza, tra il centro di cottura e la sede scolastica in via Europa, 25 a Figino Serenza, non superiore a 40 minuti (tempo da calcolare sul sito Google Maps, voce "indicazioni stradali"). Il centro di cottura dovrà essere regolarmente notificato o registrato ai sensi del Regolamento CE 852/2004 DEL Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

L'appalto è costituito da un lotto unico poiché caratterizzato da una unitarietà funzionale e, pertanto, si ritiene opportuno, sia sotto il profilo della convenienza economica, che sotto il profilo della ottimale esecuzione, non procedere alla suddivisione in lotti.

Una gara a lotto unico, con conseguente unicità di coordinamento, direzione e responsabilità, appare idonea ad assicurare una adeguata omogeneità delle attività poste in essere e dei risultati perseguiti.

## **2. DURATA, VALORE DELL'APPALTO E OPZIONI**

Il contratto avrà durata di anni 3 (tre), con decorrenza dal 01.09.2022 al 31.08.2025.

**Il valore stimato dell'appalto, per i tre anni di durata contrattuale, è pari ad Euro 68.370,00 oltre IVA 4% (importo annuo pari a € 22.790,00 oltre IVA 4%), di cui Euro 451,50= per oneri della sicurezza, come di seguito determinato:**

PLESSO SCOLASTICO	NUMERO PASTI ANNUI (*)	IMPORTO PASTO (Iva esclusa)	IMPORTO ANNUO (Iva esclusa)	IMPORTO TRIENNALE (Iva esclusa)
SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO FIGINO S.-NOVEDRATE	4.300	€ 5,30	€ 22.790,00	€ 68.370,00

I costi della manodopera, per l'intera durata dell'appalto, sono pari ad €. 35.280,00 (indicati a norma dell'articolo 23 comma 6 del D.lgs. n. 50/2016). Il costo è stato calcolato con riferimento al contratto collettivo per i dipendenti da aziende dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo.

Il servizio si riferisce alla sua organizzazione in situazione di normalità. Qualora le misure di prevenzione e di contenimento del contagio da Sars-Cov2, disposte dalle normative nazionali e/o locali fossero ancora vigenti al momento dell'avvio del servizio, la maggiorazione applicabile al costo del pasto non dovrà superare l'importo di € 0,54 (oltre Iva 4%).

*(\*) Il numero dei pasti è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti può variare sia in diminuzione che in aumento, sulla base dell'effettivo utilizzo da parte dell'utenza.*

## **OPZIONI**

### **Modifiche del contratto ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a) del D.lgs. 50/2016**

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di incrementare o diminuire le prestazioni oggetto del presente appalto fino a concorrenza del quinto dell'importo contrattuale.

L'attivazione di tale opzione avverrà, di volta in volta, mediante PEC, con preavviso di 10 giorni.

L'importo di tale opzione ammonta a €. 13.674,00 oltre Iva 4%.

### **Proroga tecnica ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.lgs. n. 50/2016**

La Stazione Appaltante, entro la scadenza contrattuale, si riserva la facoltà, che l'Appaltatore si obbliga ad accettare, quale clausola di contratto, di disporre la proroga del servizio per ulteriori 6 mesi nelle more necessarie alla conclusione delle ordinarie procedure di scelta di un nuovo contraente.

In tal caso l'Appaltatore è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizione o più favorevoli per la Stazione Appaltante.

L'importo di tale opzione ammonta a €. 11.395,00 oltre Iva 4%.

Tutte le predette opzioni rappresentano un diritto potestativo della Stazione Appaltante e, pertanto, nel caso in cui la stessa decidesse di avvalersene, l'Appaltatore sarà obbligato a darvi seguito, mentre nel caso in cui la Stazione Appaltante decidesse di non avvalersene, l'Appaltatore non avrà diritto ad alcun indennizzo compensativo.

### **Valore complessivo dell'appalto**

Il valore complessivo dell'appalto, idoneo a divenire contratto, comprensivo delle opzioni di cui sopra e degli oneri della sicurezza è di €. 93.439,00 oltre Iva 4%.

## **3. INDICAZIONI E DISPOSIZIONI PER LA STESURA DEI DOCUMENTI INERENTI ALLA SICUREZZA (DUVRI) DI CUI ALL'ARTICOLO 26 COMMA 3 DEL DECRETO LEGISLATIVO 81/2008**

L'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici (oggi Autorità nazionale anticorruzione) il 5 marzo 2008 ha approvato la determinazione numero 3/2008 con la quale ha dettato le linee guida sulla "sicurezza nell'esecuzione degli appalti pubblici relativi a servizi e forniture; predisposizione del documento unico di valutazione dei rischi (DUVRI) e costi della sicurezza".

Per completezza, si riporta uno stralcio assai significativo della determinazione.

*"Il DUVRI si configura quale adempimento derivante dall'obbligo, previsto dal novellato art.7 comma 3, del Dlgs 626/94, del datore di lavoro committente di promuovere la cooperazione e il coordinamento tra lo stesso e le imprese appaltatrici e/o i lavoratori autonomi. Si tratta di un documento da redigersi a cura delle stazioni appaltanti e che deve dare indicazioni operative e gestionali su come superare uno dei maggiori ostacoli alla prevenzione degli incidenti nei luoghi di lavoro e nei cantieri: l'interferenza".*

*Si parla di interferenza nella circostanza in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti.*

*In linea di principio, occorre mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi in cui verrà espletato il servizio o la fornitura con i rischi derivanti dall'esecuzione del contratto.*

*Le Stazioni Appaltanti hanno come unico riferimento per la redazione del DUVRI l'art. 7 del citato D.lgs. n.626/94 riguardante i contratti di appalto o contratti d'opera, che non fornisce indicazioni di dettaglio sulle modalità operative per la sua redazione.*

*Dal dettato normativo, tuttavia, discende che il DUVRI deve essere redatto solo nei casi in cui esistano interferenze. In esso, dunque, non devono essere riportati i rischi propri dell'attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, in quanto trattasi di rischi per i quali resta immutato l'obbligo dell'appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per ridurre o eliminare al minimo tali rischi.*

*In assenza di interferenze non occorre redigere il DUVRI; tuttavia si ritiene necessario indicare nella documentazione di gara (bandi, inviti e richieste di offerta) che l'importo degli oneri della sicurezza è pari a zero. In tal modo, infatti, si rende noto che la valutazione dell'eventuale esistenza di interferenze è stata comunque effettuata, anche se solo per escluderne l'esistenza.*

*Per quanto riguarda la problematica inerente la sussistenza o meno di interferenze, a mero titolo esemplificativo si possono considerare interferenti i seguenti rischi:*

- *derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte da operatori di appaltatori diversi;*
- *immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;*
- *esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;*
- *derivanti da modalità di esecuzione particolari richieste esplicitamente dal committente (che comportino pericoli aggiuntivi rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata),.*

*Si rammenta che la circolare interpretativa del Ministero del Lavoro e della Previdenza sociale n.24 del 14 novembre 2007 ha escluso dalla valutazione dei rischi da interferenza le attività che, pur essendo parte del ciclo produttivo aziendale, si svolgano in luoghi sottratti alla giuridica disponibilità del committente e, quindi, alla possibilità per la Stazione Appaltante di svolgere nei medesimi luoghi gli adempimenti di legge.*

*Appare utile, in ogni caso, precisare come taluni appalti di servizi o forniture si svolgono all'interno di edifici pubblici ove è presente un datore di lavoro che non è committente (scuole, mercati, musei, biblioteche). In tali fattispecie è necessario che il committente (in genere l'ente proprietario dell'edificio) si coordini con il datore di lavoro del luogo ove si svolgerà materialmente la fornitura o il servizio.*

*Deve, inoltre, essere sottolineato che la valutazione dei rischi da interferenza, in particolare negli edifici quali, a titolo esemplificativo, ospedali e scuole, deve avvenire con riferimento non solo al personale interno ed ai lavoratori delle imprese appaltatrici, ma anche agli utenti che a vario titolo possono essere presenti presso la struttura stessa quali i degenti, gli alunni ed anche il pubblico esterno.*

*Per gli appalti di seguito riportati è possibile escludere preventivamente la predisposizione del DUVRI e la conseguente stima dei costi della sicurezza:*

- *la mera fornitura senza installazione, salvo i casi in cui siano necessarie attività o procedure suscettibili di generare interferenza con la fornitura stessa, come per esempio la consegna di materiali e prodotti nei luoghi di lavoro o nei cantieri (con l'esclusione di quelli ove i rischi interferenti sono stati valutati nel piano di sicurezza e coordinamento, come precisato nel seguito);*
- *i servizi per i quali non è prevista l'esecuzione all'interno della Stazione appaltante, intendendo per "interno" tutti i locali/luoghi messi a disposizione dalla stessa per l'espletamento del servizio, anche non sede dei propri uffici;*
- *ii servizi di natura intellettuale, anche se effettuati presso la stazione appaltante.*

*La citata circolare del Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale ha poi chiarito che il DUVRI è un documento "dinamico", per cui la valutazione dei rischi effettuata prima dell'espletamento dell'appalto deve essere necessariamente aggiornata in caso di situazioni mutate, quali l'intervento di subappalti o di forniture e posa in opera o nel caso di affidamenti a lavoratori autonomi. L'aggiornamento della valutazione dei rischi deve essere inoltre effettuato in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo rese necessarie nel corso dell'esecuzione dell'appalto o allorché, in fase di esecuzione del contratto, emerga la necessità di un aggiornamento del documento. Nei contratti rientranti nel campo di applicazione del D.lgs. n. 494/96, per i quali occorre redigere il Piano di sicurezza e Coordinamento, l'analisi dei rischi interferenti e la stima dei relativi costi sono contenuti nel Piano di Sicurezza e Coordinamento e, quindi, in tale evenienza non appare necessaria la redazione del DUVRI.*

*Infine, si fa presente che il DUVRI è un documento tecnico, che dovrà essere allegato al contratto di appalto, poiché l'appaltatore dovrà espletare le attività ivi previste, volte alla eliminazione dei rischi. Pertanto, esso va considerato alla stessa stregua delle specifiche tecniche (art. 68 del Codice contratti pubblici), in quanto deve consentire pari accesso agli offerenti, non deve comportare la creazione di ostacoli ingiustificati alla concorrenza e deve, quindi, essere messo a disposizione dei partecipanti alla gara."*

Dall'analisi dei rischi da "interferenze" sviluppata al paragrafo precedente e visti i criteri proposti dall'Autorità, è possibile quantificare i costi necessari per scongiurare o almeno limitare i rischi interferenziali in € 150,50 annui. Tali costi non sono soggetti a ribasso.

Al presente progetto viene allegato il DUVRI predisposto dalla S.A. che opportunamente integrato a seguito dell'appalto, verrà sottoscritto dalle parti, committente e appaltatore, in sede di stipulazione del contratto, quale parte integrante e sostanziale dello stesso.

#### 4. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE E AGGIUDICAZIONE

##### **Criterio di aggiudicazione**

In considerazione della tipologia del servizio l'appalto dello stesso avverrà tramite procedura aperta da aggiudicarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 del D.lgs. n. 50/2016; la graduatoria verrà formata in ragione dei criteri di valutazione di seguito stabiliti:

Criteri di valutazione	Punteggio massimo
Offerta tecnica	80
Offerta economica	20
<b>TOTALE (PTOT)</b>	<b>100</b>

Il Punteggio Totale (PTOT-a) per ciascuna offerta sarà così determinato:

$$PTOT -a = PTa + PEa$$

dove:

- PTa = Punteggio Tecnico totale attribuito all'Offerta tecnica del concorrente "a";
- PEa = Punteggio Economico totale attribuito all'Offerta economica del concorrente "a".

##### **Criterio di Attribuzione del punteggio tecnico**

##### **A. OFFERTA TECNICA MAX 80 PUNTI** così distribuiti:

A1 – SISTEMA ORGANIZZATIVO		MAX PUNTI 31		
Il progetto tecnico dovrà dettagliare il piano di azione previsto per la puntuale erogazione del servizio, secondo le specifiche del C.S.A., nonché ogni altro elemento ritenuto utile per la migliore e più efficace organizzazione delle attività richieste, in merito ai seguenti punti:		PUNTI Q	PUNTI D	PUNTI T
<b>A1.1</b>	<b>Modalità di svolgimento del servizio</b> <i>Descrizione del piano del ciclo produttivo con riferimento alle fasi di organizzazione della produzione, della preparazione e cottura, del confezionamento dei pasti, delle procedure di tracciabilità e di controllo dei fornitori.</i>		<b>max 14 punti</b>	
<b>A1.2</b>	<b>Piano dei trasporti</b> <i>Valutazione del numero e della tipologia dei mezzi utilizzati; Dotazioni e procedure per la conservazione e la consegna dei pasti:</i> - Caratteristiche dei contenitori termici e delle ulteriori attrezzature per consentire il mantenimento costante dell'idonea temperatura dei cibi; - Eventuali soluzioni innovative adottate; - Procedure per la sostituzione dei contenitori isotermitici usurati; - Procedure per la sanificazione dei mezzi di trasporto.		<b>max 3 punti</b>	

<b>A1.3</b>	<b>Piano di gestione delle diete speciali</b> <i>Descrizione delle modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate e fornite, con gli accorgimenti messi in atto per ridurre al massimo le possibilità di errore e salvaguardare la gradibilità dei pasti speciali riducendo al minimo le differenze con il menù standard.</i>		<b>max 4 punti</b>	
<b>A1.4</b>	<b>Frequenza e modalità delle operazioni di pulizia e sanificazione</b> <i>Descrizione delle azioni che intende attuare rispetto alla frequenza delle attività di pulizia e sanificazione e alle modalità di tali attività, volte ad ottenere maggiore efficacia con minore sforzo (utilizzo di macchinari o prodotti specifici). Indicare i prodotti e le attrezzature utilizzate, distinguendo tra quelli per la pulizia ordinaria e per la pulizia straordinaria)</i>		<b>max 3 punti</b>	
<b>A1.5</b>	<b>Controlli effettuati su derrate e prodotti finiti prelevati presso il centro cottura eseguiti direttamente dall'impresa (escluse quindi le analisi eseguite dai fornitori)</b> <i>Indicazione di n. analisi/anno chimiche su materie prime e acqua potabile, n. analisi microbiologiche/anno su materie prime, semilavorati, prodotti finiti, n. tamponi/anno di superfici.</i>  <i>La valutazione sarà direttamente proporzionale al numero di parametri totali offerti, ovvero alla somma del numero di campioni prelevati x i parametri determinati per ciascun campione. Sono escluse dal conteggio le determinazioni dei fitofarmaci.</i>	<b>max 3 punti</b>		
<b>A1.6</b>	<b>Piano di gestione imprevisti ed emergenze e di modifiche del servizio</b> <i>Valutazione delle soluzioni proposte senza oneri per la S.A. in caso di imprevisti o emergenze di varia natura, sia per i pasti del menù ordinario che per le diete speciali. Saranno valorizzate e considerate valutabili solo le proposte che in concreto verranno ritenute efficaci ed idonee a garantire la massima tempestività, efficienza e qualità del servizio anche in caso di imprevisti, emergenze e modifiche del servizio.</i>		<b>max 4 punti</b>	
<b>TOTALE</b>		<b>MAX 31</b>		

<b>A2 – ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE</b>		<b>MAX PUNTI 13</b>		
Descrizione dell'organizzazione del personale		<b>PUNTI Q</b>	<b>PUNTI D</b>	<b>PUNTI T</b>
<b>A2.1</b>	Numero di ore settimanali per il personale impiegato nelle fasi di preparazione e cottura dei pasti (esclusi: personale direttivo, dietista, responsabile del servizio) di livello pari o superiore al V. <i>Il punteggio sarà attribuito in modo direttamente proporzionale rispetto alle ore settimanali offerte.</i>	<b>max 3 punti</b>		
<b>A2.2</b>	Cronoprogramma giornaliero con le attività principali del personale operativo che si intende riservare stabilmente allo svolgimento del servizio per singola giornata della settimana indicando: il numero progressivo della persona, l'inquadramento contrattuale (CCNL applicato, qualifica, livello), il monte ore giornaliero, il monte ore settimanale. <i>Il punteggio sarà attribuito sulla base della qualità organizzativa che emergerà dal cronoprogramma presentato e dal numero delle persone impiegate per il servizio.</i>		<b>max 3 punti</b>	

<b>A2.3</b>	<p>Ore aggiuntive settimanali del/della dietista da erogare per lo svolgimento del servizio</p> <p><i>Il punteggio sarà attribuito in misura proporzionale alle ore settimanali aggiuntive offerte rispetto a quanto richiesto dall'art. 26 del C.S.A.</i></p> <p><i>Il mancato rispetto, in sede di offerta, dell'orario minimo richiesto dal C.S.A. o la coincidenza della persona del/della dietista con quella del Responsabile operativo del servizio comporteranno l'esclusione del concorrente dalla gara.</i></p>	<b>max 2 punti</b>		
<b>A2.4</b>	<p>Titolo di studio ed esperienze professionali del Responsabile operativo del servizio.</p> <p><i>Il punteggio sarà attribuito in base al titolo di studio più adeguato alla mansione (tecnologo alimentare, biologo, ...) e alla maggiore esperienza nella ristorazione assistenziale.</i></p> <p><i>L'impresa dovrà allegare all'offerta tecnica il curriculum vitae del Responsabile operativo del servizio o dichiarazione formale di possesso dei requisiti da parte del Responsabile operativo, sottoscritti dall'impresa, dai quali si evincano i dati richiesti, nonché l'impegno a mantenere i requisiti offerti per tutta la durata dell'appalto in caso di avvicendamento del Responsabile operativo.</i></p> <p><i>La mancata fornitura di tutte o in parte le informazioni richieste porterà all'assegnazione di 0 punti.</i></p> <p><i>Il mancato rispetto, in sede di offerta, dei requisiti relativi al Responsabile operativo del servizio indicati nell'art. 26 del C.S.A. comporterà l'esclusione del concorrente dalla gara.</i></p>		<b>max 3 punti</b>	
<b>A2.5</b>	<p>Piano di formazione e aggiornamento del personale in termini di monte ore, programmi e tempistiche di attuazione (non verranno considerate le materie oggetto di formazione di tipo obbligatorio)</p>		<b>max 2 punti</b>	
<b>TOTALE</b>		<b>MAX 13</b>		

<b>A3 – MENÙ ALTERNATIVI, PRODOTTI BIOLOGICI, DOP, IGP, STG, KM 0</b>		<b>MAX PUNTI 11</b>		
Il punteggio sarà assegnato sulla base delle derrate migliorative offerte come sotto descritto, per tutta la durata dell'appalto.				
		<b>PUNTI Q</b>	<b>PUNTI D</b>	<b>PUNTI T</b>
<b>A3.1</b>	<p>Giornate alimentari a tema, menu regionali o etnici ecc</p> <p>Oltre 9 giornate per a.s. _ punti 3</p> <p>Da 6 a 9 giornate per a.s. _ punti 1,5</p> <p>Da 3 a 5 giornate per a.s. _ punti 1</p> <p>Da 1 a 3 giornate per a.s. _ punti 0,5</p>			<b>3 punti</b>
<b>A3.2</b>	<p>Miglioramento delle percentuali di frutta, ortaggi, legumi, cereali, pelati, polpa e passata di pomodoro, olio EVO da produzione biologica + 10% rispetto alle percentuali previste dai CAM.</p> <p>Es. Il concorrente che risponde SI si impegna ad offrire:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Frutta, ortaggi, legumi, cereali biologici per il 60% in peso;</li> <li>- Pelati, polpa e passata di pomodoro biologici per il 43% in peso;</li> <li>- Olio EVO per il 50% biologico in capacità.</li> </ul>			<b>4 punti</b>



<b>A3.3</b>	Offerta di alimenti con caratteristiche DOP, IGP, STG, Km 0 ogni volta che sono previsti nel menu, dettagliando i prodotti e la frequenza nel menu: 0,5 per ogni prodotto offerto fino ad un massimo di 4 punti	<b>4 punti</b>		
	<b>TOTALE</b>	<b>MAX 11</b>		

A4 – SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI		MAX PUNTI 19		
Saranno oggetto di valutazione le proposte innovative per una migliore e più efficiente erogazione delle prestazioni previste nel capitolato. I parametri di valutazione saranno i seguenti:				
		PUNTI Q	PUNTI D	PUNTI T
A4.1	Migliorie per aumentare il comfort degli ambienti dedicati al consumo dei pasti		max 4 punti	
A4.2	Sistemi di rilevazione gradimenti della qualità percepita dagli utenti		max 3 punti	
A4.3	Informazione all’utenza e interventi di carattere didattico – formative, proposte di educazione alimentare (sia per alunni che per le famiglie), ecc		max 3 punti	
A4.4	Rinfreschi annui per eventi Numero 2 punti per due eventi per massimo 30 persone		max 2 punti	
A4.5	Integrazione/sostituzione arredi e attrezzature:  <i>Interventi migliorativi in termini di fornitura di attrezzature/arredi di nuova dotazione, garantire nel Corso della durata del contratto, sotto il profilo della utilità aggiunta in termini di maggiore efficienza, efficacia ed economia complessiva del servizio (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale descrittivo da allegare all’offerta). Tutto quanto offerto resterà proprietà della SA al termine dell’appalto.</i>		max 7 punti	
	TOTALE	MAX 19		

<b>A5 – PROGETTO DI INFORMATIZZAZIONE E GESTIONE ISCRIZIONE, PRENOTAZIONE, REGISTRAZIONE, CONTROLLO DI PASTI E PAGAMENTI</b>		<b>MAX PUNTI 6</b>		
L'oggetto della valutazione comprende offerte migliorative rispetto a quanto richiesto per l'espletamento del servizio descritto nel presente CSA e il punteggio sarà attribuito secondo i seguenti criteri:				
		<b>PUNTI Q</b>	<b>PUNTI D</b>	<b>PUNTI T</b>
<b>A5.1</b>	Funzionalità del software in base all’accessibilità del servizio da parte dell’utenza ed efficacia del Sistema proposto in termini di trasmissione e sicurezza dati		<b>max 3 punti</b>	
<b>A5.2</b>	Modalità e tempistiche di prenotazione, registrazione pasti. Modalità e tempistiche di gestione informatica dei pagamenti		<b>max 3 punti</b>	
	<b>TOTALE</b>	<b>MAX 6</b>		
	<b>TOTALE PUNTEGGIO MASSIMO OFFERTA TECNICA</b>	<b>80</b>		

Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i “punteggi quantitativi”, vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante l'applicazione di una formula matematica.

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i “punteggi discrezionali” vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata con la lettera T vengono indicati i “punteggi tabellari” vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificatamente richiesto.

L'attribuzione dei punteggi discrezionali avviene assegnando un coefficiente compreso tra zero ed uno, espresso in valori centesimali, a ciascun elemento dell'offerta. Tali coefficienti vengono moltiplicati per i punteggi massimi attribuibili e previsti per ogni parametro o sub parametro.

Al fine di rendere omogenea l'assegnazione dei punteggi alle diverse offerte per ogni parametro o sub- parametro sopra indicato, sono individuati i seguenti giudizi con relativo coefficiente numerico. Gli stessi ed il relativo coefficiente saranno utilizzati dalla Commissione per la valutazione del progetto.

GIUDIZIO	COEFFICIENTE
ottimo	1
più che buono	0,9
buono	0,8
più che sufficiente	0,7
sufficiente	0,6
non completamente adeguato	0,5
limitato	0,4
molto limitato	0,3
minimo	0,2
appena valutabile	0,1
non valutabile	0

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare, l'attribuzione del punteggio avviene automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta dell'elemento richiesto.

Quanto agli elementi quantitativi cui è assegnato un punteggio nella colonna “Q” della tabella, è attribuito un coefficiente, variabile tra zero e uno, sulla base della formula con interpolazione lineare:

$$C_i = R_a / R_{max}$$

dove:

C<sub>i</sub> = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo;

R<sub>a</sub> = numero di prodotti dell'offerta del concorrente i-esimo;

R<sub>max</sub> = numero di prodotti maggiore tra quelli offerti dai concorrenti in gara.

La ditta concorrente che non avrà ottenuto almeno 40/80 punti nel punteggio complessivo relativo al progetto tecnico sarà esclusa dalla gara, perché il progetto presentato sarà ritenuto insufficiente. L'aggiudicazione avverrà nei confronti della/e ditta/e che avrà/avranno ottenuto il maggior punteggio dato dalla sommatoria del punteggio attribuito al prezzo e del punteggio complessivo attribuito alla qualità. Poiché l'aggiudicazione avviene in base all'offerta economicamente più vantaggiosa, tutti gli elementi di giudizio qualitativo forniti dalla ditta aggiudicataria, unitamente al prezzo, costituiscono obbligo contrattuale.

Non è prevista la riparametrazione dei punteggi.

Per calcolare il coefficiente unico da attribuire all'offerta in relazione agli elementi cui è assegnato un punteggio discrezionale, la commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo.

#### **Criterio di attribuzione del punteggio economico max 20 punti**

Il punteggio massimo sarà attribuito all'offerta che presenterà il costo complessivo più basso, mentre alle altre offerte il relativo punteggio sarà assegnato applicando la seguente formula:

$$P_i = 20 \times (P_{min}/PO)$$

dove:

Pi = punteggio da attribuire

Pmin = prezzo più basso offerto in gara

PO = prezzo offerto dal singolo concorrente

#### **5. CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE**

Si rinvia al Capitolato Speciale descrittivo e prestazionale allegato **sub. A)** e relativi allegati:

1. Allegato 1 - Linee guida ATS Insubria per il servizio di ristorazione scolastica (ed. 2016);
2. Allegato 2 - Linee guida ATS Insubria per servizio di ristorazione scolastica – Le ricette (ed 2016);
3. Allegato 3 – DUVRI;

#### **6. DUVRI**

Si rinvia al DUVRI allegato al Capitolato Speciale descrittivo e prestazione (Allegato 3)

#### **7. SCHEMA DI CONTRATTO**

Si rinvia allo schema di contratto allegato **sub. B)**

Il Responsabile dell'Area Affari Generali  
*F.to Rag. Pierangela Colombo*