



COMUNE DI DOLIANOVA

PROVINCIA SUD SARDEGNA

C.A.P. 0904 PIAZZA BRIGATA SASSARI

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE NELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEI COMUNI DI DOLIANOVA SERDIANA E SOLEMINIS - ANNI 2.

PROGETTAZIONE AI SENSI DELL' ART. 41 COMMA 12 DEL D. LGS. 36/23

L'intervento, relativo ad un appalto di servizi, risulta inserito nel programma triennale degli acquisti dei servizi e delle forniture approvato con Deliberazione del Consiglio Comunale n. 46 del 30.11.23 CUI S80004050920202400001.

L'intervento viene progettato ed eseguito dalla stazione appaltante.

L'articolo 41, comma 12, del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, "Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici", disciplina la progettazione dei servizi e delle forniture.

In particolare, prevede che la progettazione delle forniture e dei servizi sia articolata in un unico livello e che sia predisposta dalle stazioni appaltanti mediante propri dipendenti in servizio. L'allegato 1.7, cui rimanda la suddetta disposizione, in realtà non specifica quali debbano essere i contenuti minimi di un progetto di servizi.

Si ritiene, tuttavia, che, come in passato (ex art. art. 23 comma 15 del D.lgs. 50/2016), il progetto di servizi debba contenere almeno i seguenti documenti:

- relazione illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio;
- indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'articolo 26, comma 3, del decreto legislativo n. 81 del 2008;
- calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con indicazione del costo della manodopera e degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
- prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi;
- capitolato speciale, 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.

Premessa

Il Comune di Dolianova con delibera della G.C. n. 76 del 23.06.22. ha aderito al Progetto "MENSArda – Mense Sarde a Km 0", finanziato dalla Regione Autonoma della Sardegna, approvato dall'Assessorato dell'Agricoltura e riforma Agro Pastorale del Servizio dei territori e delle comunità rurali ed attuato dall'ANCI Sardegna e dall'Agenzia Laore Sardegna al fine di promuovere l'istituzione di mense a chilometro zero per la ristorazione scolastica e collettiva, partecipando alla manifestazione di interesse finalizzata all'individuazione di comuni interessati ad aderire al network "amici di MENSArda – mense a km 0".

Con l'avvio del progetto è stato creato un tavolo partecipato, aperto a tutti gli attori coinvolti nella filiera delle mense scolastiche, che ha consentito di realizzare in vari comuni dei servizi di ristorazione scolastica di qualità, sostenibili e a Km zero, con evidenti e positive ricadute sociali, economiche e ambientali.

Tale Tavolo ha stimolato la collaborazione di tutti i soggetti coinvolti: Comuni, ASL, Agenzia LAORE, la scuola (Insegnanti, personale scolastico, genitori), organizzazioni di categoria agricole, imprese agricole, gestori di mense, imprese fornitrici di alimenti.

In tale ambito si è usufruito del Supporto tecnico e delle attività del tavolo partecipato finalizzate alla stesura di un capitolato d'appalto tipo finalizzato a raggiungere i seguenti obiettivi:

- Applicazione dei CAM (Criteri Ambientali Minimi).
- Impiego nella ristorazione scolastica, nel rispetto delle percentuali, di prodotti biologici richiesti dai CAM per le varie categorie di alimenti, di prodotti di qualità certificata BIO della Sardegna (Bio a Km. zero).
- Impiego nella ristorazione scolastica per la percentuale di alimenti oltre quella definita dai CAM di prodotti alimentari della Sardegna (Km. zero) di seguito appartenenti alle categorie: Qualità certificata (DOP, IGP, biologici, integrati), tradizionali, prodotti di montagna, prodotti agro-biodiversi, prodotti da agricoltura sociale, a filiera corta.
- Rendere strategica e indispensabile l'attuazione di un adeguato piano di educazione alimentare condiviso con tutti che svolga un'azione sistemica, integrata e continua nel tempo. Piano di educazione alimentare che coinvolga tutti i soggetti della filiera ristorazione scolastica e che possa contare su risorse certe e consistenti attraverso l'inserimento a pieno titolo nel prezzo del pasto. Nel calcolo dell'importo a base d'asta sono previsti i costi per il piano di educazione alimentare.
- Migliorare la sostenibilità ambientale, sociale, culturale ed economica della ristorazione scolastica per il territorio facendo in modo che la mensa sia uno dei punti centrali per un nuovo sviluppo sostenibile delle aree rurali della Sardegna e il raggiungimento della sovranità alimentare;
- Sensibilizzare i comuni alla realizzazione e ripristino dei centri di cottura nei luoghi di somministrazione dei pasti;
- Fare proprie porre in atto i principi elencati nel manifesto di MENSARDA;

- Eliminare e/o ridurre gli sprechi alimentari;
- La possibilità di introdurre e sperimentare scelte che migliorino l'autonomia dei ragazzi .
Esempio: Apparecchiare e sparecchiare in autonomia, utilizzo corretto delle posate, sapersi versare le bevande, poter prendere il cibo in autonomia, sviluppare il proprio senso del gusto, imparare ad assaggiare nell'ambito dell'educazione sensoriale, conoscere il territorio attraverso il cibo;
- Accrescere la consapevolezza di tutti i soggetti della filiera della ristorazione scolastica dell'importanza di dare un contributo determinante alla realizzazione di un servizio di qualità, sostenibile e a Km zero;
- Accrescere il grado di soddisfazione da parte degli utenti del servizio di ristorazione scolastica e la consapevolezza di tutta la filiera di porre al centro della loro azione il bene comune ed in particolare la salute delle nuove generazioni.

1. Relazione tecnico - illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio;

Finalità del servizio di ristorazione collettiva scolastica

L'Istituto Comprensivo di Dolianova è composto dalle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado presenti nel territorio dei comuni di Dolianova, Donori, Serdiana e Soleminis.

I comuni di Dolianova, Serdiana e Soleminis dal 2011 hanno costituito una gestione associata del servizio di ristorazione scolastica individuando il Comune di Dolianova ente capofila.

La finalità generale del servizio di ristorazione scolastica è quella di rendere effettivo il diritto allo studio degli alunni delle scuole statali dell'infanzia, primarie, e secondarie di primo grado di Dolianova, Serdiana e Soleminis

Nell'ambito del servizio sono inoltre perseguiti obiettivi di educazione alimentare al fine di diffondere corretti criteri nutrizionali e di prevenzione.

La ristorazione scolastica rappresenta infatti un settore della ristorazione collettiva in cui si concentrano peculiari valenze di tipo preventivo, educativo e nutrizionale, di garanzie igienico – sanitarie e di sicurezza nell'ambito di un percorso di qualità totale.

L'attenzione al contesto ambientale in cui si consuma il pasto va considerato un elemento concreto della qualità dell'offerta di ristorazione ed è un ulteriore elemento di prospettiva di miglioramento del servizio della ristorazione scolastica stessa.

Nella configurazione e redazione degli atti gara si è dato seguito a quanto disposto nel Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 recante i nuovi "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" entrati in vigore dal 4 agosto 2020, stante l'obbligatorietà stabilita agli artt. 57 e 130 del Codice degli appalti, per la configurazione dei requisiti partecipazione, per i criteri di valutazione dell'offerta tecnica e per i requisiti prestazionali di esecuzione.

In particolare si è tenuto conto di quanto disposto dall'art. 130 del D.Lgs. 36/23 i servizi di ristorazione sono aggiudicati tenendo conto, in particolare, degli aspetti relativi a fattori quali la qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale, il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi pertinenti e della qualità della formazione degli operatori.

I riferimenti normativi e di indirizzo di cui si è tenuto conto nel presente progetto sono i seguenti:

- 1) Codice dei contratti pubblici D.Lgs. 36/23.
- 2) Legge regionale n. 1/2010 - Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n. 18 (nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale), che all'articolo 2 stabilisce che

“le pubbliche amministrazioni, quando ... predispongono capitolati per servizi di ristorazione collettiva aggiudicati con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, subordinano l’economicità a criteri di qualità, nonché alla tutela della salute e difesa dell’ambiente, ad esigenze sociali e alla promozione dello sviluppo sostenibile, con l’introduzione dei prodotti di cui al comma 1, prodotti tipici, DOP e IGP, prodotti provenienti da agricoltura biologica e/o integrata, prodotti tradizionali, prodotti locali e a filiera corta, all’interno dei servizi di ristorazione collettiva, dando priorità a quelli di cui si garantisca l’assenza di organismi geneticamente modificati”.

2) Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica;

3) Decreto del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 recante i nuovi “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari;

4) Normativa nazionale e Comunitaria in materia di sicurezza alimentare. Il servizio è erogato a tutti gli utenti con imparzialità e sono accolte le esigenze degli iscritti al servizio che, per motivi di salute o di religione, chiedono di poter seguire diete particolari.

5) Le linee guida regionali per il servizio di ristorazione scolastica approvate con determinazione N. 1567 del 05.12.2016 del direttore del servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare della Regione Autonoma della Sardegna

È volontà dell'Amministrazione Comunale garantire il servizio avvalendosi di soggetti esterni. Il contratto in essere giunge a scadenza al termine del mese di giugno 2024 e pertanto vi è la necessità di indire una gara d'appalto per individuare il soggetto che gestirà il servizio dal 01/10/24 e fino al 30/06/26.

Iscritti e plessi di riferimento

Scuola infanzia Dolianova		Scuola primaria Dolianova		Scuola secondaria I grado Dolianova		Scuola secondaria I grado Serdiana		Scuola secondaria I grado Soleminis		UTENTI A.S.2024/25
Alunni	Insegnanti	Alunni	Insegnanti	Alunni	Insegnanti	Alunni	Insegnanti	Alunni	Insegnanti	N. 558
120	12	144	18	153	12	38	8	47	6	

L'utenza è composta:

- da alunni della scuola dell’Infanzia per 5 giorni settimanali
- da alunni della scuola primaria per 5 giorni settimanali
- da alunni della scuola secondaria di primo grado di Dolianova, Serdiana e Soleminis per due giorni settimanali
- da personale docente e collaboratori scolastici che svolgono funzioni di *‘assistenza’ durante il servizio mensa*”;
- Il servizio potrà essere esteso ad altre tipologie di utenti con disagio economico sociale.

	SCUOLA SECONDARIA SERDIANA	SCUOLA SECONDARIA SOLEMINIS	DOLIANOVA		
			SCUOLA SECONDARIA DOLIANOVA	SCUOLA PRIMARIA DOLIANOVA	SCUOLA INFANZIA DOLIANOVA
LUNEDI		47		144	120
MARTEDI			153	144	120
MERCOLEDI	38			144	120
GIOVEDI		47		144	120
VENERDI	38		153	144	120

La somministrazione dei pasti avverrà presso:

- Refettorio ubicato nella Scuola primaria di Dolianova per l'utenza della Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado di Dolianova;
- Refettorio presso la Scuola secondaria di I grado del comune di Serdiana;
- Refettorio presso la Scuola secondaria di I grado del comune di Soleminis;

Per quanto riguarda il plesso di Dolianova il pasto sarà somministrato su 2/3 turni giornalieri sulla base delle indicazioni fornite dall'Istituto Comprensivo di Dolianova.

Organizzazione del servizio

Per servizio di ristorazione scolastica si intende la preparazione, l'approvvigionamento e la somministrazione di tutti i pasti giornalieri, la predisposizione dei tavoli, la pulizia e il riassetto di tutti i locali e delle attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio.

Il servizio sarà espletato secondo le seguenti modalità e obblighi:

- 1) la Ditta Appaltatrice provvede all'acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia. Dovranno essere dotati del marchio europeo di qualità ecologica ECOLABEL o altre certificazioni volontarie ecologiche equivalenti rilasciate da organismi di certificazione indipendenti.
- 2) La Ditta Appaltatrice provvede alla preparazione dei pasti e all'acquisto del gas necessario alla cottura dei cibi ed inoltre :
 - a) si impegna a preparare e fornire, su richiesta del Comune di Dolianova e senza oneri aggiuntivi, pasti (da concordare con la stazione appaltante) per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative, il cui costo unitario è quello di aggiudicazione.

- b) con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, la somministrazione dei pasti dovrà avvenire in piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibile, posate e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica.
 - c) la Ditta Appaltatrice, oltre alla fornitura di piatti in ceramica, bicchieri infrangibili e posate, dovrà provvedere alla fornitura degli utensili e delle ulteriori attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti ed alla fornitura delle stoviglie e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali scolastici (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli, con esclusione degli arredi del refettorio). alla fornitura e installazione di una macchina lavastoviglie opportunamente dimensionata, nei locali del centro cottura. La medesima resta di proprietà della Ditta Appaltatrice e dovrà essere ritirata alla scadenza del contratto. Le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria della macchina sono in carico alla Ditta Appaltatrice. Una soluzione alternativa, in caso di momentaneo guasto alla lavastoviglie, potrà essere ricercata nell'uso di piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con materiale riciclabile/compostabile che dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo, presso tutte le sedi, in modo da non arrecare interruzione al servizio;
- 2) l'acqua da somministrare durante i pasti è l'acqua di rete, anche al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche. Solo nei giorni in cui non è disponibile la rete idrica pubblica, per motivi accertati dai competenti organi, sarà cura dell'appaltatore fornire acqua in confezione senza che l'aggiudicatario possa chiedere ulteriori compensi. In ogni caso l'acqua va servita in boccali o caraffe di vetro infrangibile o di altro materiale idoneo. Possono essere utilizzate eventualmente le borracce fornite dal gestore o personali.
 - 3) L'eventuale fornitura di diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari).
 - 4) La Ditta Appaltatrice provvede all'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti, l'assistenza ai minori della scuola dell'Infanzia e primaria durante il pranzo, provvedendo al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta, lo sbarazzo, la pulizia e disinfezione di tutti i locali, deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale, il ritiro dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;
 - 5) L'allestimento dei tavoli dei refettori a seguito del coinvolgimento ed in sintonia con tutti i soggetti interessati (Comune, ASL, Gestore, Scuola, Genitori) potrà essere svolto, ai soli fini educativi, in collaborazione degli insegnanti e degli alunni;
 - 6) La Ditta Appaltatrice provvede alla fornitura degli utensili e delle attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti, le stoviglie e gli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli, con esclusione degli arredi del refettorio).
 - 7) Il Servizio di trasporto:
 - a. dal Centro Cottura del comune di Dolianova dei pasti da consegnare ai refettori delle scuole di Sordiana e Soleminis;
 - b. dal proprio Centro di Cottura dei pasti delle diete speciali da consegnare ai diversi refettori;

- c. dal Centro Cottura del comune di Dolianova dei pasti da consegnare al al C.E.A.S. Mont'Arrubiu dell'Ente Foreste della Sardegna per la realizzazione del Progetto "Scuola nel Bosco" che coinvolge l'utenza delle sezioni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria 2/3 giorni alla settimana dal 01/11-31/05 di ogni anno scolastico;
- 8) Tutto il personale di cucina dovrà essere in possesso di valido attestato di formazione per il personale alimentarista di livello 2 (rischio alto), come previsto dal Regolamento UE 852/2004. Il fornitore dovrà garantire l'affiancamento a nuovi assunti di personale già addestrato, allo scopo di evitare disservizi nell'appalto.
- 9) L'appaltatore ha l'obbligo di disporre, dal momento dell'inizio dell'appalto e durante il corso dello stesso, di apposito centro di produzione dei pasti di emergenza, regolarmente registrato ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004, per la preparazione, la cottura e la confezione dei pasti in oggetto, nonché per lo stoccaggio delle materie prime ove previsto. In ragione della necessità di assicurare un livello qualitativo ottimale dei pasti forniti, il centro di produzione dei pasti deve essere ubicato ad una distanza dai punti di somministrazione, tale che sia assicurata la consegna con tempi di percorrenza non superiori ai 30 minuti. I pasti di cui al presente capitolato saranno eseguiti in tale centro di produzione nei seguenti casi: 1) impossibilità di utilizzo del Centro di Cottura sito presso l'Istituto Comprensivo di Dolianova, 2) diete speciali, 3) pasti destinati ai refettori di Serdiana e Soleminis (laddove non sia possibile l'utilizzo del centro cottura di Dolianova) 4) pasti destinati al Progetto "Scuola nel Bosco" con sede al C.E.A.S. Mont'Arrubiu dell'Ente Foreste della Sardegna (laddove non sia possibile l'utilizzo del centro cottura di Dolianova). L'ubicazione del centro di produzione sarà resa nota alla Stazione Appaltante entro giorni 10 dall'aggiudicazione. All'Appaltante saranno consentiti sopralluoghi. In caso di guasto o di avaria agli impianti di cottura o di conservazione, la ditta appaltatrice è tenuta a garantire la produzione dei pasti individuando una o più strutture alternative fino al ripristino del locale di produzione individuato per l'esecuzione del presente appalto. Le spese relative a detto immobile (utenze, pulizie, canoni vari) sono totalmente a carico dell'appaltatore. Nel caso di pasti prodotti in tale centro di produzione l'appaltatore dovrà predisporre i pasti in multiporzione.

Sono a carico della ditta appaltatrice la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature esistenti nella cucina, utilizzati per il servizio di ristorazione, sia di proprietà del Comune che della Ditta Appaltatrice, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza.

La Ditta Appaltatrice dovrà restituire alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali, efficienti e in buono stato. Eventuali variazioni di sedi nel corso dell'appalto, saranno comunicati tempestivamente alla Ditta Appaltatrice senza che questi possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione della Ditta Appaltatrice nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento la Ditta Appaltatrice ritenga necessario sostituirle o integrarle, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune.

In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, la Ditta Appaltatrice dovrà darne immediata comunicazione al Comune. Anche in caso di operazioni di manutenzione

ordinaria la Ditta Appaltatrice è tenuto a comunicare tempestivamente al Comune ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori.

Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto. L'ingresso nel locale mensa sarà riservato solo al personale della Ditta Appaltatrice e a quello espressamente autorizzato dal Comune.

Il personale della ditta appaltatrice, è tenuto prima di lasciare i locali, a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.

Il Comune mette a disposizione della Ditta Appaltatrice, i locali dati in uso comprendenti:

- centro cottura sito in viale Europa, completo di elettrodomestici (esclusa lavastoviglie), con annesso locale dispensa per lo stoccaggio delle derrate, nonché il refettorio dotato di tavoli e sedie in numero adeguato agli utenti del servizio delle scuole di Dolianova
- refettorio dotato di tavoli e sedie in numero adeguato presso la Scuola secondaria di primo grado sita in Soleminis .
- refettorio dotato di tavoli e sedie in numero adeguato presso la Scuola secondaria di primo grado sita in Serdiana .
- attrezzatura esistente di sua proprietà come da inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e di un rappresentante della Ditta Appaltatrice almeno una settimana prima dell'inizio del servizio. La Ditta Appaltatrice assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

La comunicazione giornaliera dei pasti avverrà tramite sistema informatizzato implementato a cura e spese della ditta aggiudicataria.

QUALITA' DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Il Comune richiede e promuove, in osservanza dell'art. 130 del D.Lgs. 36/23 e della L.R. N. 1/2010, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali, da operatori dell'agricoltura sociale e a filiera corta, di produzione biologica, tipici e tradizionali, nonché di quelli a denominazione protetta (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti, delle disposizioni ambientali in materia di *green economy*, dei criteri ambientali minimi pertinenti di cui all'articolo 34 del codice degli appalti e della qualità della formazione degli operatori.

Il Comune, inoltre, promuove l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

L'elenco dei fornitori all'elenco di operatori economici interessati a divenire fornitori di alimenti per i gestori della ristorazione collettiva sostenibile dell'Agenzia Laore (consultabile al link <https://www.sardegnaagricoltura.it/index.php?xsl=443&s=450681&v=2&c=7683>) può essere strumento di garanzia della rintracciabilità e origine dei prodotti agroalimentari locali e di qualità

a cui l'impresa aggiudicatrice può ricorrere per la individuazione di soggetti idonei per la fornitura degli alimenti.

CONTROLLO DELLA QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

I pasti forniti devono essere preparati a regola d'arte, nel pieno rispetto della normativa vigente in materia e secondo le più accurate procedure che ne garantiscano la qualità organolettica e l'assoluta sicurezza igienica. E' facoltà del Comune di Dolianova effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il centro di cottura nonché presso i vari centri di ristorazione delle varie scuole servite, al fine di verificare la rispondenza del servizio reso alle norme contrattuali e giuridiche previste

E' inoltre facoltà del Comune disporre senza limitazione di orario la presenza presso il centro di produzione pasti di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge.

Gli insegnanti e i genitori degli utenti delle scuole dell'istituto comprensivo di Dolianova hanno la possibilità di costituirsi in una Commissione Mensa, organo di verifica con ruolo propositivo e non vincolante, che rappresenta un importante anello di congiunzione fra Amministrazione, famiglie e scuola.

PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE

E' compito della ditta appaltatrice presentare un piano da sviluppare nel corso della durata del contratto, che promuova, ricercando la collaborazione dell'agenzia Laore Sardegna, della ASL e degli altri enti interessati, l'educazione alimentare che:

- provveda, alla divulgazione presso gli utenti del servizio (alunni, studenti, insegnanti e genitori) di materiale informativo relativo alla composizione dei menù con particolare riferimento a territorio e alimentazione, stagionalità degli alimenti e informative in merito all'organizzazione del servizio;
- attivi, presso il centro di produzione pasti, incontri-laboratori rivolti ai genitori e alle classi – secondo modalità da concordare con le singole Istituzioni Scolastiche - al fine di offrire l'opportunità di far conoscere le procedure di produzione in un quadro di trasparenza della propria attività, nonché la disponibilità a partecipare, quando richiesto, ad incontri con insegnanti per la condivisione delle varie problematiche del servizio.
- organizzi le attività volte alla promozione della cultura alimentare, alla diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, così come risulta dalle linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione, nonché di una serie di attività – individuate di concerto con l'Amministrazione Comunale e le istituzioni scolastiche, volte alla prevenzione dell'obesità infantile;

- valorizzi le produzioni agroalimentari di qualità del territorio locale e regionale con il coinvolgimento delle aziende agricole produttrici. Le attività di educazione alimentare che coinvolgono il mondo della produzione agricola nel rispetto della L.R. n. 1/2010 si svolgeranno con la partecipazione attiva delle Fattorie didattiche accreditate del territorio.

Le attività di educazione alimentare dovranno prevedere, di concerto con il corpo degli insegnanti, la realizzazione di laboratori sull'origine, storia e cultura delle tradizioni alimentari del territorio che prevedano la ricerca, il recupero e utilizzo di pasti o menù facenti parte della tradizione rurale del territorio nella mensa scolastica con il coinvolgimento dei genitori, nonni e associazioni culturali del territorio. Particolare attenzione dovrà essere riservata all'azione di tutela e valorizzazione di peculiari agrobiodiversità locali.

Tutte le attività dovranno essere esplicitate con modalità e tempi di realizzazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti organizzativi e migliorativi del servizio.

2. le indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'articolo 26, comma 3, del decreto legislativo n. 81 del 2008;

Il comma 5 dell'art. 26 del D. Lgs. 9/04/2008, N. 81 aggiornato al D.Lgs. N. 106/2009 recita:

“Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni. I costi di cui primo periodo non sono soggetti a ribasso.”

La presente analisi prezzi degli oneri per la sicurezza fa riferimento al capitolato speciale d'oneri predisposto dal Comune di Dolianova.

In questo modo quindi gli oneri della sicurezza generici sono soggetti al ribasso d'asta applicato alla tariffa, l'affidatario dovrà sostenere i costi derivanti da tali oneri, senza che gli venga riconosciuto un sovrapprezzo.

Il DUVRI prescrive che venga effettuata la formazione degli addetti dell'appaltatore circa i rischi dovuti alle interferenze ed in materia di gestione delle emergenze e conseguente adozione delle misure di protezione per i luoghi di lavoro oggetto dell'appalto (attrezzature antincendio presenti, procedure di allarme, percorsi di esodo, ecc.).

Quantificazione degli oneri per la sicurezza

I costi per la sicurezza sono valutati in € 576,00 annui ai sensi e per gli effetti della L. 3 agosto 2007, n. 123, recante "Misure in tema di tutela della salute e della sicurezza sul lavoro", che il servizio presenta rischi da interferenza. L'Appaltatore è obbligato a integrare in cooperazione con il comune di Dolianova ed eventualmente anche con soggetti terzi datori di lavoro in ambito scolastico, il Documento di Valutazione dei rischi Interferenziali, allegati al Capitolato di Gara, in adempimento dell'obbligo previsto dal D. Lgs.81/2008, nei casi in cui ci siano interferenze durante l'espletamento del servizio.

3. Il calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;

L'appalto avrà la durata di 2 anni decorrenti dall'effettiva attivazione del servizio che verrà concordata con il Responsabile del Servizio Affari generali del Comune di Dolianova. Il servizio dovrà essere avviato entro il 01/10/24 ovvero dalla data stabilita nella comunicazione di aggiudicazione del medesimo. Si procederà al fine di garantire gli utenti, nelle more della stipulazione del contratto, ad avviare il servizio sotto le riserve di legge. Alla scadenza del contratto, perdurando le condizioni che hanno determinato il ricorso al presente appalto e qualora il servizio sia stato svolto in modo pienamente soddisfacente per il Comune, accertato il pubblico interesse e la convenienza al rinnovo del rapporto e verificate le compatibilità di bilancio, l'affidamento del servizio al soggetto aggiudicatario potrà essere ripetuto, con procedura negoziata agli stessi patti e condizioni, per ulteriori mesi 24.

Il numero complessivo di pasti per l'intero periodo contrattuale è determinato, considerando i giorni di servizio di un anno scolastico (con inizio dal mese di ottobre e sino al mese di giugno) con un abbattimento fisiologico del 20 % tenendo conto della media dei pasti effettivamente erogati negli ultimi 4 anni scolastici.

Il costo del servizio di ristorazione è pari a 6,41 (iva esclusa)

La determinazione delle voci di costo stimate a base di gara ha tenuto conto dei seguenti elementi:

- Costo del personale (comprensivo del costo del caricamento, sul sistema informatizzato messo a disposizione dal Comune, delle presenze degli alunni iscritti al servizio mensa).
- Costo delle derrate alimentari e non
- Piccola manutenzione
- Costo del trasporto del pasto dai centri di cottura a tutte le scuole;
- Progetto di educazione alimentare;
- Spese generali
- Utile d'impresa
- Costi aziendali della sicurezza di cui all'art. 95, comma 10, del nuovo Codice degli appalti

Costo del personale

Ai fini del calcolo del costo del personale è stato assunto come riferimento il Costo orario del lavoro presente nel CCNL per i lavoratori dipendenti da aziende del settore Turismo - Comparto Pubblici Esercizi, Commercio triennio 2018-2021, "Ristorazione collettiva".

Si è quindi moltiplicato il costo orario tabellare rispetto ai livelli di inquadramento del personale, per il monte ore necessario. Il riferimento per il calcolo è costituito dalle tabelle approvate con il citato DM 44/2019 del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali per il settore personale – Comparto ristorazione collettiva.

L'Ente ha stimato che, per il periodo dell'appalto (2 anni), i costi della manodopera siano pari ad € 232.731,84.

PROFILO	LIVELLO	ORE SETTIMANALI	COSTO ORARIO	SETTIMANE	TOTALE	SEDE LAVORATIVA
Cuoca	LIV. 4	35	20,45	39	27.914,25 €	Dolianova
Aiuto cuoca	LIV. 5	15,5	19,21	39	11.612,45 €	Dolianova
Addetta mensa	LIV. 6	15	18,17	39	10.629,45 €	Dolianova
Addetta mensa	LIV. 6S	30	18,43	39	21.563,10 €	Dolianova
Addetta mensa	LIV. 6S	15	18,43	36	9.952,20 €	Serd/Sole
Addetta mensa	LIV. 6S	19,5	18,43	36	12.937,86 €	Dolianova
Addetta mensa	LIV. 6S	16	18,43	36	10.615,68 €	Dolianova
Addetta mensa	LIV. 6S	15,5	18,43	39	11.140,94 €	Dolianova
Addetta mensa	LIV. 6S	4	18,43	36	/	Donori
Addetta mensa	LIV. 6S	15	18,43	39	/	Donori
Addetta mensa	LIV. 6S	4	18,43	36	/	Donori
TOTALE COSTO ANNUO					116.365.92 €	

Dal presente elenco è stato scorporato il personale che svolge la propria attività lavorativa presso la sede di Donori in quanto tale ente dall'anno scolastico 2024/25 non farà più parte della presente gestione associata.

Costo materie prime

Derrate alimentari costo biennale: € 255.000,00.

Il costo delle derrate alimentari è stato calcolato sulla base delle spese sostenute nel corso del precedente appalto.

Altre voci di costo

Derrate non alimentari costo biennale 19.523,00

Piano di educazione alimentare costo biennale: € 32.539,00

Spese generali (comprensive delle di spese di trasporto) importo biennale: € 32.539,00

Utile di impresa importo biennale: € 32.539,00

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

VOCI COSTO	INCIDENZA	VALORE
Derrate alimentari	39%	2,5
Derrate non alimentari	3%	0,19
Personale	36%	2,29
Manutenzione ordinaria	2%	0,13
Progetto di educazione alimentare	5%	0,32
Spese generali (comprensiva delle spese di trasporto)	10%	0,64
Utile di impresa	5%	0,32
Oneri della sicurezza non soggetti a ribasso	0,177%	0,01
TOTALE	100%	6,41

I costi per la sicurezza sono valutati in complessivi € 576,00 annui e in € 0,01 a pasto (576/50.842) ai sensi e per gli effetti della L. 3 agosto 2007, n. 123, recante “Misure in tema di tutela della salute e della sicurezza sul lavoro”, che il servizio presenta rischi da interferenza. L’Appaltatore è obbligato a integrare in cooperazione con il comune di Dolianova ed eventualmente anche con soggetti terzi datori di lavoro in ambito scolastico, il Documento di Valutazione dei rischi Interferenziali, allegati al Capitolato di Gara, in adempimento dell’obbligo previsto dal D. Lgs.81/2008, nei casi in cui ci siano interferenze durante l’espletamento del servizio.

Il numero di pasti presunti nel biennio è di circa n. 101.683.

Scuole	Utenti	giorni	Pasti per anno scolastico	Abbattimento 20%	Numero presunto pasti per anno scolastico
Soleminis scuola secondaria	47	60	3180	636	2544
Serdiana scuola secondaria	38	60	2760	552	2208
Dolianova scuola secondaria	153	60	9900	1980	7920
Dolianova scuola infanzia	120	170	22440	4488	17952
Dolianova Scuola primaria	144	156	25272	5054,4	20217,6
TOTALE			63552	12710,4	50841,6

Il valore complessivo del presente appalto, tenuto conto in via puramente previsionale del numero di 50.842 pasti confezionati annui, viene così stimato:

1) N° pasti annui X costo singolo pasto: $50842 \times € 6,41 = € 325.894,66$ per il periodo previsto di un anno comprensivo dell'importo di € 576,00 relativo agli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso come determinati in DUVRI , parte integrante del presente capitolato, esclusa l'IVA.

Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'aggiudicatario tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati.

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle prenotazioni dei bambini presenti che verranno comunicati, da parte del personale scolastico, al personale della ditta aggiudicataria.

Il caricamento quotidiano dei dati sul sistema informatizzato messo a disposizione del Comune sarà effettuato da personale della ditta aggiudicataria.

L'importo annuo del costo del servizio è pari a € 325.894,66 iva esclusa.

L'importo biennale del costo del servizio è pari a € 651.789,31 iva esclusa.

Proroga ex art. 120 comma X € 325.894,66

Il presunto valore globale dell'appalto , incluso l'eventuale rinnovo di 24 mesi e la proroga è pari a € 1.629.473,28 Iva esclusa

Cauzione provvisoria 1% € 16.294,73

L'appalto è finanziato con fondi di bilancio comunale e con la contribuzione dell'utenza.

Calcolo contribuzione utenza

Comune	alunni	Tariffa media	Contribuzione annua utenza
Dolianova	41635	2,5	104.088,00 €
Soleminis	2256	2,5	5.640,00 €
Serdiana	1824	2,5	4.560,00 €
Totale	45715		114.288,00 €

**PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI COMPLESSIVI NECESSARI PER L'ACQUISIZIONE
DEL SERVIZIO**

PERIODO	COSTO IVA ESCLUSA	COSTO IVA INCLUSA
24 mesi	€ 651.789,31	€ 676.803,38
Rinnovo	€ 651.789,31	€ 676.803,38
TOTALE	€ 1.303.578,62	€ 1.353.606,76
Proroga di cui al comma 10 art. 120	€ 651.789,31	€ 676.803,38
TOTALE	1.629.473,28 €	1.692.008,45 €

CAP.	ANNO 2024	ANNO 2025	ANNO 2026	TOTALE
4579/1 Quota utenza	33.333,33 €	100.000,00 €	66.666,67 €	200.000,00 €
4580/1 fondi di bilancio	79.467,23 €	238.401,69 €	158.934,46€	476.803,38 €
totale	112.800,56 €	338.401,69 €	225.601,13 €	676.803,38 €

	Tipologia	Importo onnicomprensivo
A	Contributo anac	€ 410,00
B	Commissione giudicatrice	€ 1.000,00
C	Accantonamento per imprevisti (adeguamenti istat prezzi al consumo, 5%)	€ 33.840,17
D	2% importo a base d'asta (incentivi art. 45 del d.lgs. 36/2023)	€ 13.015,45
	Totale	€ 47.265,62

CAP.	ANNO 2024	ANNO 2025	ANNO 2026	TOTALE
4580/1 fondi di bilancio	8.877,60 €	€ 23.632,81	15.755,21€	€ 48.265,62

4. 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.

A norma dell'art. 60 D.Lgs.36/2023, è ammessa la revisione dei prezzi, a partire dal secondo anno di durata del contratto.

Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento, dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire. Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizza l'indice Istat dei prezzi al consumo (l'indice medio del paniere di variazione dei prezzi per le famiglie di operai e impiegati (c.d. indice FOI)).

Il numero dei pasti annuo ha valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta, il quantitativo effettivo di pasti consumati annualmente è subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze e ad altre cause e circostanze giustificabili, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. Conseguentemente la fornitura che la ditta è tenuta ad effettuare potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopra indicati, impegnando la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni.

Servizi ulteriori:

Preparazione pasti per indigenti : € 1.500,00 annui

Servizio catering per i centri estivi/animazione estiva minori € 8.000,00 annui

5. 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'appalto ha per oggetto l'insieme delle prestazioni educative e gestionali dettagliate nel Capitolato Speciale a cui si rinvia integralmente.

La gara verrà espletata con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, In esecuzione di tale modalità di gara viene prefissato in 100 (cento) il numero massimo dei punti che la commissione di gara avrà a disposizione per la valutazione di ciascuna offerta.

I criteri da applicarsi sono i seguenti:

Offerta tecnica: Massimo 95 punti

Offerta Economica: Massimo 5 punti

Offerta Tecnica:

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	POLITICHE DI APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI Relativamente al quantitativo previsto dai CAM si premierà l'impegno a fornire prodotti Biologici a Chilometro zero e/o filiera corta (quali ad es. i prodotti biologici forniti dalle aziende iscritte nell'elenco di operatori economici interessati a divenire fornitori di alimenti per i gestori della ristorazione collettiva sostenibile https://www.sardegnaagricoltura.it/index.php?xsl=443&s=450681&v=2&c=7683). Saranno oggetto di valutazione unicamente quelle offerte che riporteranno l'elenco dettagliato delle derrate alimentari biologiche fornite da produttori a chilometro zero e/o filiera corta con allegati i pre-accordi (contratti) sottoscritti con le aziende fornitrici. Utilizzare la scheda "Allegato A" ed unicamente le materie prime ivi elencate	20	1.1	<i>Ortaggi e Frutta</i> Utilizzare la scheda "Allegato A" Verrà assegnato un punteggio di 1 punto per ciascun prodotto fino a un massimo di 10 punti all'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti Biologici da Chilometro zero e/o filiera corta relativamente al quantitativo previsto dai CAM (biologico 50% in peso; almeno un'altra somministrazione o bio o SQNPI)		10	
			1.2	<i>Legumi e cereali</i> Utilizzare la scheda "Allegato A" Verrà assegnato un punteggio di 1 punto per ciascun prodotto fino a un massimo di 5 punti all'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti Biologici da Chilometro zero e/o filiera corta relativamente al quantitativo previsto dai CAM (biologico 50% in peso)		5	
			1.3	<i>carne bovina</i> Verrà assegnato un punto all'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire		1	

				prodotti Biologici da Chilometro zero e/o filiera corta relativamente al quantitativo previsto dai CAM (50% in peso bio ; 10% in peso o bio o SQNZ o "benessere animali in allevamento" e "senza antibiotici"; o DOP o IGP o "prodotto di montagna")			
		1.4		carne avicola Verrà assegnato un punto all'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti Biologici da Chilometro zero e/o filiera corta relativamente al quantitativo previsto dai CAM (20% in peso biologica; le restanti "rurale in libertà"; "rurale all'aperto" e "senza antibiotici".)		1	
		1.5		carne suina Verrà assegnato un punto all'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti Biologici da Chilometro zero e/o filiera corta relativamente al quantitativo previsto dai CAM (10% in peso biologica o SQNZ o "benessere animale..." e "alimentazione priva di antibiotici")		1	
		1.6		Pelati, polpa e passata di pomodoro Utilizzare la scheda "Allegato A" Verrà assegnato un punto all'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti Biologici da Chilometro zero e/o filiera corta relativamente al quantitativo previsto dai CAM (33% in peso biologico)		1	
		1.7		Olio Utilizzare la scheda "Allegato A" Verrà assegnato un punto all'offerente che dimostri il		1	

				<i>proprio impegno a fornire prodotti Biologici da Chilometro zero e/o filiera corta relativamente al quantitativo previsto dai CAM (40% in capacita' l'olio extravergine di oliva biologico)</i>			
2	Fornitura di alimenti a Km zero della Sardegna oltre la quota CAM (quali ad es. i prodotti biologici forniti dalle aziende iscritte nell'elenco di operatori economici interessati a divenire fornitori di alimenti per i gestori della ristorazione collettiva sostenibile https://www.sardegnaagricoltura.it/index.php?xsl=443&s=450681&v=2&c=7683). Saranno presi in considerazione prodotti a chilometro zero e/o filiera corta, relativi all'elenco materie prime di cui all'allegato A, pertinenti il menù adottato e per i quali siano allegati i pre-accordi (contratti) sottoscritti con le aziende fornitrici.	10		Verrà assegnato un punteggio di 1,0 punti per ciascun prodotto fornito da produttori a chilometro zero offerto fino a un massimo di 10 punti (Per la quota di eccedenza rispetto ai quantitativi previsti dai CAM i prodotti dovranno essere offerti tutti i giorni previsti dal menu')		10	
3	Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali per la veicolazione dei pasti Utilizzare la scheda "Allegato B"	5		<i>Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) si devono elencare i veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile</i>	5		
4	Progetto di educazione alimentare Le attività del progetto di educazione alimentare e sostenibilità dovranno essere descritte dettagliatamente. Il progetto	10		Descrizione del piano di educazione alimentare disciplinato dall'art. 9 del capitolato da sviluppare nel corso della durata del	20		

	includerà obbligatoriamente un preciso cronoprogramma delle attività proposte. Massimo 80 righe			contratto, che promuova, ricercando la collaborazione con la ASL, l'Agenzia Laore Sardegna e altri enti, l'educazione alimentare negli alunni, insegnanti e genitori: elaborazione di un piano di educazione alimentare comprendente gli indicatori di risultato ed un preciso cronoprogramma. <i>La valutazione terra' conto della chiarezza della descrizione del progetto, dell'adeguato livello di dettaglio nonché della coerenza col capitolato.</i>			
5	<i>Verifica della qualità delle prestazioni con particolare riferimento alla conformità degli standard previsti dai CAM e dall'offerta tecnica Metodi/procedure adottate per rilevare il livello di qualità complessiva del servizio</i> Massimo 60 righe	10		<i>Il concorrente deve, al fine di assicurare la corretta organizzazione del servizio, il rispetto di quanto previsto dai CAM, dal capitolato e dalla offerta tecnica (con particolare riferimento alle "POLITICHE DI APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI") presentare un progetto tendente ad evidenziare: 1) procedure e strumenti per la verifica dei livelli di qualità del servizio; 2) definizione degli indicatori; 3) reportistica prodotta; 4) relazioni con il Comune; 5) modalità di attivazione di possibili azioni preventive e di possibili azioni correttive volte a ripristinare la qualità del servizio.</i> <i>La valutazione terra' conto della chiarezza della descrizione del progetto, dell'adeguato livello di dettaglio e della coerenza col capitolato .</i>	10		
6	Schema organizzativo / piano operativo del servizio Massimo 60 righe	10		<i>Il concorrente deve indicare in modo tabellare l'organigramma del personale impiegato nell'esecuzione del servizio, distinto per singola scuola, da cui risulti: 1) il numero di risorse impiegate; 2) le funzioni e i compiti attribuiti a ciascuna risorsa; 3) la presenza oraria dei singoli lavoratori sui giorni della settimana</i>	10		

				<i>Il concorrente deve presentare altresì un progetto volto a descrivere le modalità organizzative del personale ispirate ai criteri di efficacia e di efficienza del servizio. La valutazione terra' conto altresì della chiarezza della descrizione del progetto, dell'adeguato livello di dettaglio e della coerenza col capitolato .</i>			
7	Piano di formazione e aggiornamento del personale. Massimo 60 righe	10		<i>Modalità e tempi di attuazione del piano di formazione e di aggiornamento da attuare nei confronti del personale impiegato ad esclusione di quanto previsto per legge in materia di sicurezza. La valutazione terra' conto della chiarezza della descrizione del progetto, dell'adeguato livello di dettaglio e della coerenza col capitolato .</i>	10		
8	Progetto di prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari e riduzione dei rifiuti Massimo 60 righe	10		<i>La presente parte del progetto dovrà prevedere ed indicazione come la Ditta provvederà a:</i> ➤ <i>Donare il cibo non servito ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale,;</i> ➤ <i>Ulteriori modalità di recupero della frazione umida.</i> ➤ <i>Soluzioni atte a conseguire la riduzione della rimanente tipologia di rifiuti e/o imballaggi</i> <i>La valutazione terra' conto altresì della chiarezza della descrizione del progetto, dell'adeguato livello di dettaglio e della coerenza col capitolato .</i>	10		
TOTALE		95			65	30	

ATTRIBUZIONE PUNTEGGI ELEMENTI DI CUI ALLA COLONNA "D" :

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, è attribuito un coefficiente sulla base del metodo "attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario".

I coefficienti V(a) i sono determinati per ogni criterio o sub-criterio attraverso la media dei punteggi, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

La Commissione, per quanto riguarda la valutazione delle offerte tecniche in seduta riservata e sulla scorta della valutazione dei documenti presentati, esprimerà, in base ai criteri sopra menzionati nonché sulla base dei seguenti criteri: chiarezza, esaustività, coerenza col capitolato, realizzabilità e concretezza.

Verrà attribuito da ogni commissario un punteggio variabile da 0 a 1, da valutare in base alla documentazione presentata ad ogni criterio o sub criterio della precedente tabella.

Al fine di rendere omogenea l'assegnazione dei punteggi alle diverse offerte per ogni criterio e sub criterio sopra indicato, sono individuati i seguenti giudizi con relativo punteggio numerico:

1 = Ottimo

0,90 = Buono

0,8 = Discreto

0,7 = Adeguato

0,60 = Sufficiente

0,5 = Mediocre

0,40 = Insufficiente

0.3 = Scarso

0 = Assente- completamente negativo

GIUDIZIO	CRITERI METODOLOGICI
ASSENTE	Trattazione del tutto assente o contraddistinta da una inesistente trattazione del tema costituente il parametro oggetto di valutazione
SCARSO	Trattazione gravemente lacunosa contraddistinta da una scarsa trattazione del tema costituente il parametro oggetto di valutazione.
INSUFFICIENTE	Trattazione che presenta alcune lacune o non del tutto rispondente alle esigenze della Stazione Appaltante, contraddistinta da una insufficiente trattazione del tema costituente il parametro oggetto di valutazione.
MEDIOCRE	Trattazione completa ma appena esauriente delle esigenze della Stazione Appaltante, contraddistinta da una eccessiva scarsa trattazione del tema costituente il parametro oggetto di valutazione
SUFFICIENTE	Trattazione sufficientemente completa rispetto alle esigenze della Stazione Appaltante contraddistinta da una sufficiente trattazione del tema costituente il parametro oggetto di valutazione.
ADEGUATO	Trattazione adeguata rispetto alle esigenze della Stazione Appaltante contraddistinta da una più che sufficiente trattazione del tema costituente il parametro oggetto di valutazione.
DISCRETO	Trattazione discreta rispetto alle esigenze della Stazione Appaltante contraddistinta da discreta trattazione del tema costituente il parametro oggetto di valutazione.
BUONO	Trattazione completa dei temi richiesti, con buona rispondenza degli elementi costitutivi dell'offerta alle esigenze della Stazione Appaltante contraddistinta da una buona trattazione del tema costituente il parametro oggetto di valutazione
OTTIMO	Il parametro preso in esame viene giudicato ottimo. Risulta del tutto aderente alle aspettative della S.A.. La sua presentazione è più che esaustiva ed ogni punto di interesse viene illustrato con puntualità e dovizia di particolari utili ed efficaci in rapporto alla natura del parametro considerato. Le relazioni illustrano con efficacia le potenzialità dell'operatore economico candidato ed evidenziano le ottime caratteristiche di offerta prestazionale

Si procederà poi:

A calcolare la media aritmetica dei punteggi attribuiti ad ogni criterio o sub criterio dai commissari.

I coefficienti così calcolati costituiranno i coefficienti V(a) per ogni criterio o sub criterio.

ALLEGATO A

POLITICHE DI APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI :

<i>Ortaggi e Frutta</i>	<i>Legumi e cereali</i>	<i>carne</i>	<i>Altri prodotti</i>
1) Patate 2) Carote 3) Cipolle 4) Pomodori 5) Insalata 6) Zucchine 7) Fagiolini 8) Finocchi 9) Agrumi 10) Mele 11) Pere 12) Meloni	1) Pasta di grano duro 2) Gnocchi 3) Pane 4) Farina di grano tenero 5) Riso 6) Lenticchie 7) Ceci	1) Bovino 2) Suino 3) Avicola	1) Pelati, polpa e passata di pomodoro 2) Uova in guscio 3) Olio evo 4) Formaggio dolce sardo 5) Mozzarella 6) Prosciutto cotto

ALLEGATO B

<i>Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatto (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) si devono elencare i veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile.</i>								
<i>Numero d'ordine</i>	<i>costruttore</i>	<i>designazione commerciale</i>	<i>modello</i>	<i>categoria classe</i>	<i>motopropulsore</i>	<i>tipo alimentazione</i>	<i>classe di omologazione ambientale</i>	<i>Targa</i>
1								
2								
3								
4								
....								

Offerta Economica: punti 5 – Incidenza 5/100

offerta unica in diminuzione sugli importi relativi ai pasti fino ad un massimo di punti 5;

** La Commissione attribuirà il punteggio massimo alla Impresa che avrà fatto l'offerta più bassa, alle altre offerte verrà assegnato un punteggio proporzionale ottenuto applicando la seguente*

formula: $P_i = P_{\max} * (A_{\min} / A_i)$ — (P_i = punteggio economico- $A_{\min}$ = offerta più bassa - A_i = offerta fornitore)

Si procederà all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta purchè ritenuta valida e meritevole dalla Commissione di gara.