

Settore servizi istituzionali e alla persona

Unità organizzativa servizi sociali, giovanili e istruzione

prot. n. 49447 del 29.06.2023
Dirigente: Stefania Rossignoli
Responsabile del procedimento: Stefania Rossignoli
e-mail: stefania.rossignoli@comune.jesolo.ve.it
telefono: 0421/359182

OGGETTO: progetto del servizio di ristorazione scolastica e produzione pasti utenti servizio domiciliare del comune di jesolo a ridotto impatto ambientale dal 01/01/2024 al 31/12/2025. Relazione di progetto ai sensi dell'art. 23, comma 14 del D. Lgs. 50/2016.

PREMESSA

La presente relazione è redatta ai sensi dell'art. 23, comma 14 del d.lgs.50/2016 e ss.mm. e delinea la progettazione del servizio di ristorazione scolastica e produzione pasti utenti del servizio di assistenza domiciliare per il periodo 01.01.2024 al 31.12.2025, rinnovabile per un ulteriore biennio, per l'importo complessivo di € 2.466.115,20.

1.1. Quadro normativo e regolamentare.

Il quadro normativo di riferimento è quello relativo alla produzione pasti per le scuole, comprese le Linee di indirizzo in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica approvate con deliberazione della giunta regionale n. 161 del 22 febbraio 2022. L'appalto oggetto della presente relazione è un appalto di servizi come definito dal D.Lgs n.50/2016 e s.m.i.. (Codice dei contratti).

1.2 Analisi del contesto e attività previste.

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio refezione scolastica, a ridotto impatto ambientale, durante l'anno scolastico nelle scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Jesolo, e nel periodo estivo presso la colonia marina comunale e i nidi integrati delle scuole d'infanzia paritarie, comprendente tutte le attività relative alla preparazione, trasporto, consegna e somministrazione dei pasti destinati ad alunni, personale docente, aventi diritto al pasto e quanti specificatamente autorizzati, nonché tutte le operazioni legate alla pulizia dei locali di consumo del pasto, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti e alla manutenzione ordinaria delle dotazioni e alla riparazione/integrazione delle attrezzature e delle dotazioni utilizzate per il servizio. L'appalto comprende, inoltre, la fornitura dei pasti per gli utenti del servizio di assistenza domiciliare del comune. L'appalto prevede a carico della Ditta Aggiudicataria l'approntamento di un centro servizi che fornisca supporto alle famiglie con modalità telefonica e mail e presidi le funzioni collegate ad un sistema informatizzato messo a disposizione dal comune in continuità con quello ora in uso. L'aggiudicataria dovrà altresì utilizzare un proprio centro cottura in quanto il centro cottura di proprietà comunale fino ad oggi utilizzato dall'attuale appaltatore richiede alcuni interventi di ristrutturazione e rinnovo attrezzature di un certo rilievo economico non compatibile con la programmazione economico-finanziaria dell'ente.

1.3 Oneri per la sicurezza (D.Lgs n. 81/2008)

Per quanto attiene ai costi della sicurezza, essi si riferiscono ai costi relativi alle misure preventive necessarie ad eliminare o ridurre al minimo i rischi di interferenza a imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi che operino all'interno dei luoghi di lavoro del committente. IL D.U.V.R.I. redatto, allegato al capitolato, è da considerarsi come valutazione preventiva dei rischi specifici e di interferenza connessi al servizio di refezione scolastica. Lo stesso è parte integrante del Capitolato Speciale d'Appalto e sarà sottoscritto in sede di stipulazione del contratto.

1.4 Durata.

L'affidamento avrà durata di anni 2 (due) a decorrere dal giorno 01.01.2024 fino al 31.12.2025 con possibilità di rinnovo per un massimo di anni 2. In tal caso l'affidatario è tenuto a proseguire il servizio alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza. L'amministrazione Comunale si riserva la facoltà di prorogare il termine di scadenza del contratto ex art.

106 c, 11 D. Lgs. 50/2016 per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie all'individuazione di un nuovo contraente e comunque per un periodo non superiore a mesi 6 (sei).

1.5 Calcolo della spesa per l'acquisizione del servizio e prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio.

Il quadro economico ai fini del calcolo della spesa per l'acquisizione del servizio è rappresentato dalla tabella sottostante:

PROSPETTO ECONOMICO			
<i>Descrizione</i>			<i>Importo</i>
A	1	Importo componente servizi	2.466.115,20 €
[A1]	SUBTOTALE PRESTAZIONI SOGGETTE A RIBASSO		2.466.115,20 €
A	2	Costi della sicurezza da DUVRI/PSC	10.871,50 €
[A2]	IMPORTO COSTI SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO		10.871,50 €
[A]	TOTALE IMPORTI PRESTAZIONI		2.476.986,70 €
B	3	Opzioni ex art. 63, co. 5	150.000,00 €
	4	Clausole contrattuali ex art. 106, co. 1, lett. a)	123.305,76 €
	5	Proroga tecnica ex art. 106, co. 11	616.528,80 €
	6	Rinnovi espressi	2.466.115,20 €
[B]	IMPORTO ULTERIORI SOMME		3.355.949,76 €
VSA [A+B]	VALORE STIMATO DELL'APPALTO		5.832.936,46 €
C	7	Incentivi ex art. 113	43.347,27 €
	8	Spese per commissioni giudicatrici	4.000,00 €
	9	Contributi ANAC	660,00 €
	10	Spese per pubblicità	2.500,00 €
[C]	SOMME A DISPOSIZIONE AL NETTO DELLE IMPOSTE		50.507,27 €
D	11	IVA 4%	233.317,46 €
[D]	SOMMA IMPOSTE		233.317,46 €
[C+D]	TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE		283.824,73 €
VPE [A+B+C+D]	IMPORTO TOTALE PROSPETTO ECONOMICO		6.116.761,19 €

CONTESTO NORMATIVO

I servizi da affidare sono rubricati con CPV 55524000-9 e rientrano tra quelli nell'Allegato IX del D.Lgs. n. 50/2016 per i quali l'art. 35 del d.lgs. 50/2016 ha previsto una soglia comunitaria specifica di € 750.000,00.

In considerazione dell'importo dell'appalto, superiore alla soglia comunitaria, l'affidamento avverrà mediante procedura aperta di cui all'art. 2, comma 2 del d.l. 76/2020 convertito in l. 120/2020 e come modificato dal d.l. 77/2021 convertito in l. 108/2021, con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 3 del Codice.

Si specifica inoltre che è prevista la facoltà per la Stazione appaltante di procedere in via d'urgenza alla consegna del servizio nelle more della verifica dei requisiti di cui all'articolo 80 del citato decreto, nonché dei requisiti di qualificazione previsti per la partecipazione alla procedura, ai sensi dell'art. 8, comma 1, lett. a) della legge n. 120 del 2020 come modificato dall'art. 51, comma 1, lettera f), legge n. 108 del 2021.

VALORE GLOBALE DELL'APPALTO E ATTI DI GARA

Ai soli fini previsti dall'art. 35, del d. lgs. 18.04.2016, n. 50 e ss.mm. il valore globale dell'appalto è di **€ 5.832.936,46** iva esclusa così suddiviso: € 2.466.115,20 valore biennale dell'appalto da porre a base di gara; € 10.871,50 oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso; € 150.000,00 ripetizione di servizi analoghi ex art. 63, co. 5, d.lgs. 50/2016; € 123.305,76 modifiche del contratto ex all'art. 106, co. 1, lett. a), d.lgs. 50/2016; € 616.528,80 valore dell'eventuale proroga tecnica (mesi 6); € 2.466.115,20 valore del rinnovo biennale.

Ai sensi dell'art. 23 del d. lgs. 18.04.2016, n. 50 e ss.mm i costi della manodopera sono stati individuati in **€ 1.236.630,46** per il biennio. Tale importo è stato calcolato sulla base di un'indagine di mercato, tenendo conto dei CCNL applicabili ai profili professionali richiesti (in particolare Pubblici Esercizi settore Turismo) tenendo conto dei costi di mercato per appalti simili.

Il prezzo unitario per singolo pasto onnicomprensivo di qualunque onere e costo, IVA esclusa, è fissato in € 5,40 per un totale presunto per un biennio di 228.344 pasti.

Con riferimento all'art. 26 del d.lgs. 81/2008 e ss.mm., l'appalto in oggetto necessita della redazione del documento unico di valutazione dei rischi da interferenze. Verrà elaborato un verbale di coordinamento alla presenza dei R.S.P.P. di entrambe le parti prima dell'inizio del servizio.

L'appalto è costituito da un unico lotto poiché, in considerazione della natura del servizio, rivolto a particolari categorie anche fragili e in un'ottica di efficacia dello stesso, risulta più funzionale ed adeguato l'affidamento ad un unico appaltatore, al fine di garantire un'unitaria rete di gestione del servizio.

CLAUSOLA DI REVISIONE DEI PREZZI

È consentita la revisione dei prezzi ai sensi dell'articolo 29 del Decreto Legge 27 gennaio 2022, n. 4 e dell'articolo 106, comma 1, lettera a), primo periodo, del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, fermo restando quanto previsto dal secondo e dal terzo periodo del medesimo comma 1 dell'articolo 106. Per quanto non espressamente disciplinato dal presente articolo si fa riferimento al predetto articolo 29.

La revisione del prezzo può essere chiesta dall'appaltatore dopo il primo anno di servizio e sempre che in corso di esecuzione del servizio si sia verificato una variazione di singoli prezzi di materiali/servizi, che abbia determinato un aumento o una diminuzione del prezzo complessivo di contratto in misura non inferiore al 10 per cento e tale da alterare significativamente l'originario equilibrio contrattuale.

Il Responsabile del Procedimento conduce apposita istruttoria al fine di individuare le variazioni percentuali dei singoli prezzi di materiali/servizi che incidono sul contratto aggiudicato. L'istruttoria può tener conto di Indici Istat (ad esempio FOI, IPCA), Prezzari con carattere di ufficialità, di specifiche rilevazioni Istat, nonché delle risultanze eventualmente effettuate direttamente dal Responsabile del Procedimento presso produttori, fornitori, distributori e rivenditori. Sulle

richieste avanzate dall'appaltatore la stazione appaltante si pronuncia entro 60 (sessanta) giorni con provvedimento motivato. In caso di accoglimento delle richieste dell'appaltatore il provvedimento determina l'importo della compensazione al medesimo riconosciuta.

CRITERI PREMIALI

L'aggiudicazione sarà effettuata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 2 del d. lgs. 50/2016 e ss.mm., con le modalità di calcolo del punteggio descritte in seguito:

	PUNTEGGIO
Offerta tecnica	85 Max
Offerta economica	15 Max
TOTALE	100

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

Offerta tecnica max 85 punti:

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERI MOTIVAZIONALI	PUNTEGGIO MASSIMO
1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO		40
1.1	Tempo di percorrenza dal centro cottura. Il concorrente dovrà indicare l' esatta ubicazione del centro cottura individuato per lo svolgimento del servizio, nonché il tempo necessario per il trasporto dei pasti dal centro cottura medesimo alla sede del comune di Jesolo, in via Sant'Antonio, 11, calcolato mediante l'utilizzo del sito www.googlemaps.it .	0 punti = tempo > 30 min. 1 punto = tempo > 25 e fino a 30 min. 2 punti = tempo > 20 e fino a 25 min. 3 punti = tempo > 15 e fino a 20 min. 4 punti = tempo fino a 15 minuti.	4
1.2	Qualità della produzione dei pasti nel centro di cottura - Descrivere le attività produttive dei pasti nel centro cottura; - Descrivere le soluzioni organizzative volte ad assicurare il rispetto degli standard di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata;	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: - attività previste in relazione al menù che preservino le caratteristiche	19

	<ul style="list-style-type: none"> - Descrivere la preparazione, le modalità di cottura e tempi di preparazione dei pasti nel rispetto degli standard igienici con riferimento ai tempi produzione e ai locali e/o spazi di lavorazione individuati - 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. <p><i>Allegare relazione max 3 facciate per punto 1.2 formato A4 formattazione Times New Roman, dimensione carattere 12, eventuali tabelle allegate non rientrano nel conteggio</i></p>	<p>organolettiche del prodotto finale nelle fasi produttive individuate;</p> <ul style="list-style-type: none"> - tecniche di cottura individuate che preservino le proprietà nutrizionali ed organolettiche; - personale impiegato nelle fasi produttive individuate; - attrezzature innovative impiegate e corretta gestione degli spazi individuati a garanzia dell'igiene alimentare; - adeguata 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; - presenza di sistemi di controllo qualità adeguati per mantenere gli standard di qualità richiesti. 	
1.3	<p>Produzione, modalità di esecuzione e preparazione delle diete speciali nel centro cottura</p> <ul style="list-style-type: none"> - Descrivere le attività specifiche di cottura; gli spazi e le attrezzature impiegate, compresi materiali impiegati (es. vaschette, contenitori coibentati per il trasporto, involucri, ecc.); - Modalità operative attuate per garantire il legume caldo e il legume freddo e per ridurre i pericoli di contaminazione degli alimenti; - Accorgimenti (es. tempi produttivi, caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari, attrezzature impiegate, ecc.) per garantire elevati standard qualitativi delle diete speciali prodotte; - Indicazione di almeno cinque diete speciali individuate rappresentative (es. intolleranza al glutine, allergie, diete etico-religiose, ecc.); 	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p>saranno premiate le esposizioni sintetiche che evidenzino aspetti che valorizzino le caratteristiche organolettiche qualitative dei pasti proposti e coerenti con accorgimenti relativi alla sicurezza alimentare dei destinatari.</p>	5

	<p>- Verifiche attuate per garantire elevati standard qualitativi delle diete speciali prodotte.</p> <p><i>Allegare relazione max 1 facciata per punto 1.3 formato A4 formattazione Times New Roman, dimensione carattere 12.</i></p>		
1.4	<p>Qualità Menù</p> <p>Si richiede l'elaborazione di un menù su quattro settimane per il periodo invernale ed estivo per le scuole dell'infanzia e primaria nel rispetto dell'allegato 1 e dell'allegato 3 in cui si propongono i piatti in sostituzione dell'indicazione generiche presenti nella tabella proposta nell'allegato 1 (esempio: primo piatto asciutto: sostituire con "risotto alla milanese" oppure "risotto alla parmigiana", piatto unico a base di carne rossa: sostituire con "pennette al ragù" oppure verdura: sostituire con "insalata e pomodoro", ecc.) e che garantiscano variabilità e la stagionalità delle materie prime impiegate. I piatti proposti dovranno essere coerenti ai concetti appartenenti alla dieta mediterranea e alle linee guida della Ristorazione Scolastica nonché alle materie prime utilizzate. Sarà privilegiata l'offerta che proporrà una maggiore varietà di piatti e il consumo di verdura e frutta di stagione, tenendo conto delle tradizioni locali</p> <p><i>Allegare 1 facciata per menù (totale 2 facciate, una per menù invernale Infanzia e primaria, una per menù estivo infanzia e Primaria) formato A4 formattazione Times New Roman, dimensione carattere 12.</i></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p>verranno valutate le proposte di menù che garantiscano variabilità e la stagionalità delle materie prime impiegate. Sarà privilegiata l'offerta che proporrà una maggiore varietà di piatti e il consumo di verdura e frutta di stagione, tenendo conto delle tradizioni locali coerenti con le "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica Regionale del Veneto-anno 2021".</p>	6
1.5	<p>Organizzazione del servizio di trasporto e distribuzione pasti.</p>		6

	<p>Il concorrente dovrà descrivere le modalità organizzative di trasporto e distribuzione dei pasti, attraverso una breve relazione.</p> <p><i>Allegare relazione o tabelle max 2 facciate per punto 1.5 formato A4 formattazione Times New Roman, dimensione carattere 12.</i></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE</p> <ul style="list-style-type: none"> - organizzazione, pianificazione del sistema di trasporto con riferimento al numero di mezzi utilizzati, l'organigramma del personale, il monte ore, tempi e turni di lavoro, le modalità organizzative volte a garantire la qualità complessiva del servizio finale. <p>Saranno premiati le organizzazioni del servizio che garantiscano coerenza con gli orari di somministrazione indicati nel capitolato d'appalto e che garantiscano il rispetto dei tempi di somministrazione indicati nelle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica Regionale del Veneto-anno 2021" ottimizzando i tempi di percorrenza.</p>	
2	GESTIONE DELLE EMERGENZE		4
2.1	<p>Disponibilità di un centro cottura di emergenza.</p> <p>Il concorrente dovrà indicare, qualora ne abbia disponibilità, l'esatta ubicazione del centro cottura di emergenza.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 0 punti = nessuna disponibilità - 1 punto = disponibilità di un centro cottura di emergenza 	1
2.2	<p>Piano di emergenza</p> <p>Piano per garantire la continuità dell'erogazione del servizio in caso di interruzione del servizio per qualsiasi motivo. A titolo esemplificativo assenza imprevista di uno o più operatori, interruzioni delle fonti energetiche e/o guasti alle attrezzature, ecc.</p> <p><i>Allegare relazione o tabelle max 1 facciata per punto 2.2 formato A4 formattazione Times New Roman, dimensione carattere 12.</i></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI:</p> <ul style="list-style-type: none"> - coerenza con le esigenze del Servizio in un contesto di semplice applicabilità - tempistiche del piano di gestione imprevisti per le emergenze proposte; - chiarezza e grado di dettaglio relativo al Servizio offerto. 	3

3	ASPETTI MERCEOLOGICI E FORNITORI			13																							
3.1	<p>Tipologie di prodotti con caratteristiche superiori</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<table><tr><td>Ortaggi per almeno il 50% biologico in peso da chilometro zero e filiera corta</td><td>1 punto</td></tr><tr><td>Frutta per almeno il 50% biologico in peso da chilometro zero e filiera corta</td><td>1 punto</td></tr><tr><td>Legumi per almeno 50% biologica in peso da chilometro zero e filiera corta</td><td>0,5 punto</td></tr><tr><td>Cereali per almeno il 50% biologico in peso da chilometro zero e filiera corta</td><td>0,25 punto</td></tr><tr><td>Pasta per almeno il 50 % biologica in peso da chilometro zero e filiera corta</td><td>0,75 punto</td></tr><tr><td>Yoghurt per almeno il 100% biologico da chilometro zero e filiera corta</td><td>0,5 punto</td></tr><tr><td>Carne bovina per almeno il 50% biologica in peso da chilometro zero e filiera corta</td><td>1,5 punti</td></tr><tr><td>Carne suina per almeno il 10% biologica in peso da chilometro zero e filiera corta</td><td>1 punto</td></tr><tr><td>Carne avicola per almeno il 20% biologica in peso da chilometro zero e filiera corta</td><td>1 punto</td></tr><tr><td>Pane per almeno il 70% biologico in peso da chilometro zero e filiera corta</td><td>0,5 punto</td></tr><tr><td>Salumi per almeno al 30% biologico in peso da chilometro zero e filiera corta</td><td>0,25 punto</td></tr><tr><td>Formaggi per almeno il 30% biologici in peso da chilometro zero e filiera corta</td><td>0,5 punto</td></tr></table>	Ortaggi per almeno il 50% biologico in peso da chilometro zero e filiera corta	1 punto	Frutta per almeno il 50% biologico in peso da chilometro zero e filiera corta	1 punto	Legumi per almeno 50% biologica in peso da chilometro zero e filiera corta	0,5 punto	Cereali per almeno il 50% biologico in peso da chilometro zero e filiera corta	0,25 punto	Pasta per almeno il 50 % 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	
Ortaggi per almeno il 50% biologico in peso da chilometro zero e filiera corta	1 punto																										
Frutta per almeno il 50% biologico in peso da chilometro zero e filiera corta	1 punto																										
Legumi per almeno 50% biologica in peso da chilometro zero e filiera corta	0,5 punto																										
Cereali per almeno il 50% biologico in peso da chilometro zero e filiera corta	0,25 punto																										
Pasta per almeno il 50 % 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																										

10

		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	
3.2	Prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla l. 18.08.2015, 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	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.	3 punti	3
4	PERSONALE			10
4.1	Professionalità ed esperienza maturata dal Capocuoco operante all'interno del Centro di Cottura , così come individuato dall'articolo 22 del capitolato Speciale d'appalto. Dovrà essere allegato il curriculum.	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:		2

		verrà valutato il curriculum in relazione all'esperienza maturata nel settore della refezione scolastica.	
4.2	Professionalità ed esperienza maturata nel settore della refezione scolastica del Coordinatore del servizio , così come individuato dall'articolo 24 del capitolato Speciale d'appalto. Dovrà essere allegato il curriculum.	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: Verrà valutato il curriculum in relazione all'esperienza maturata nel settore della refezione scolastica.	2
4.3	Professionalità ed esperienza della figura individuata come dietista , così come individuato dall'articolo 24 del capitolato Speciale d'appalto. Dovrà essere allegato il curriculum.	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: Verranno valutati: - il curriculum in relazione all'esperienza maturata nel settore della refezione scolastica; .	2
4.4	<p>Programma di formazione del personale</p> <p>Si premette che non sono compresi i corsi di formazione obbligatori, nonché le modalità di apprendimento "on job" e le modalità di apprendimento "sul campo".</p> <p>Si chiede di specificare mediante una tabella (distinta per tipologia di personale coinvolto, es: personale di cucina, addetti alla somministrazione ecc...) i seguenti descrittori:</p> <ul style="list-style-type: none"> - argomento del corso; - modalità di erogazione del corso (online/frontale/altro); - ore dedicate allo specifico corso; 	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p>Completezza ed attinenza specifica del piano di formazione ed aggiornamento, in relazione a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - grado di realizzabilità del piano di formazione ed aggiornamento proposto; - chiarezza e grado di dettaglio relativo al piano di formazione ed aggiornamento; 	4

	<ul style="list-style-type: none"> - modalità di verifica dell'apprendimento del personale; - ente/docente formatore - tempistiche di svolgimento - report di adempimento <p><i>Allegare relazione max 1 facciata per punto 4.4 formato A4 formattazione Times New Roman, dimensione carattere 12.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - misure adottate per permettere la verifica all'ente dell'effettiva realizzazione dei corsi nelle modalità e tempi proposti. 	
5	INFORMAZIONE E PERCEZIONE DELLA QUALITÀ		11
5.1	<p>Possesso di Certificazioni</p> <p>All'operatore economico viene richiesto il possesso delle certificazioni a fianco dettagliate.</p> <p>In caso di RTI, il punteggio verrà assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione.</p> <p>Prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, all'aggiudicatario verrà richiesto di produrre una copia delle certificazioni di qualità dichiarate al fine di verificare quanto offerto in sede di gara.</p>	<p>A) Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 nel settore della ristorazione scolastica o altra classificazione applicabile, idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: servizi di ristorazione collettiva.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nessuna certificazione del sistema di gestione della qualità: 0 punti - Possesso di una certificazione del sistema di gestione della qualità: 1 punto <p>B) Possesso di valutazione di conformità delle proprie misure di gestione ambientale alla norma EMAS (Regolamento CE n. 1221/2009)</p>	4

		<p>sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di eco-gestione e audit, o la certificazione UNI EN ISO 14001.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nessuna certificazione ambientale: 0 punti - Possesso di una certificazione ambientale: 1 punto <p>C) Possesso certificazione di Sistemi di Gestione della Responsabilità d'impresa SA 8000.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nessuna certificazione SA 8000: 0 punti - Possesso certificazione etica responsabilità sociale d'impresa SA 8000: 1 punto <p>D) Documentazione attestante il possesso della certificazione ISO 22000:2005 ovvero ISO 22000:2018 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare" rilasciata da organismi accreditati</p> <ul style="list-style-type: none"> - Assenza di certificazione ISO 22000:2005 ovvero ISO 22000:2018 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare": 0 punti; - Possesso di certificazione ISO 22000:2005 ovvero ISO 22000:2018 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare: 1 punto. 	
--	--	--	--

5.2	<p>Educazione alimentare e ambientale</p> <p>L'operatore economico dovrà descrivere esaurientemente e in modo coerente le attività che intende proporre per informare, incentivare e stimolare il consumo del pasto presso le scuole e le eventuali iniziative che intenderà adottare:</p> <p><i>Allegare relazione max 2 facciate per punto 5.2 formato A4 formattazione Times New Roman, dimensione carattere 12.</i></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - coerenza e completezza delle informazioni e delle attività che si intendono proporre in materia di educazione ambientale, rivolte all'utenza scolastica; - coerenza e completezza delle informazioni date sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio; - 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; - corsi/incontri/laboratori di educazione alimentare da realizzarsi in orario scolastico (annualmente per ogni ordine di scuola). - l'incentivazione delle corrette abitudini alimentari; - la stimolazione al consumo del proprio pasto; - l'efficacia degli strumenti di monitoraggio e delle misure adottate relativamente alla comunicazione. 	5
-----	--	--	---

5.3	Rilevazione del gradimento <i>Allegare relazione max 1 facciata per punto 5.3 formato A4 formattazione Times New Roman, dimensione carattere 12.</i>	Verranno valutati i sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti nonché le soluzioni e le misure per risolvere le criticità emerse.	2
6	SOLIDARIETÀ, ASPETTI ETICI ED ECOLOGICI		1
6.1	Proposta relativa al recupero del cibo non somministrato L'Operatore 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. <i>Allegare relazione max 1 facciata per punto 6.1 formato A4 formattazione Times New Roman, dimensione carattere 12.</i>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p>Saranno premiate le proposte che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	1

		<p>tipologie di prodotti individuati nel progetto (pasti caldi, pasti freddi, frutta, pane, dolci, gelato, ecc.);</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 Venezia (meglio se nel Comune di Jesolo) in relazione al progetto; - vengano previsti tempi di attuazione. 	
7	MIGLIORIE		6
7.1	Migliorie refettori <p>Descrivere le possibili migliorie, integrazioni, sostituzioni di attrezzature attualmente in uso e/o miglioramenti delle condizioni ambientali/strutturali dei vari refettori scolastici.</p> <p><i>Allegare relazione max 1 facciata per punto 7.1 formato A4 formattazione Times New Roman, dimensione carattere 12.</i></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p>Saranno premiate le proposte che, in coerenza ai parametri di legge e al tempo di attivazione del servizio definiti nel Capitolato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - quantità e qualità di piatti, bicchieri, brocche, posate o comunque attrezzature migliorative della qualità del servizio. 	3

8.2	<p>Migliorie servizio</p> <p>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</p> <p><i>Allegare relazione max 1 facciata per punto 7.2 formato A4 formattazione Times New Roman, dimensione carattere 12.</i></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pertinenza rispetto all'oggetto di gara; - Sostenibilità tecnica ed economica; - Funzionalità; - Innovazione; - Valore economico della/e proposta/e. 	3
-----	--	---	---

Metodo di attribuzione del coefficiente, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dai commissari a ciascun concorrente (Ci= coefficiente attribuito al concorrente).

In particolare ogni commissario provvederà, in base ai criteri motivazionali indicati per ciascuno degli elementi qualitativi, ad attribuire discrezionalmente un coefficiente, variabile da zero a uno, sulla base dei seguenti parametri:

VALUTAZIONE	COEFFICIENTE
Eccellente	1,00
Ottimo	0,90
Distinto	0,80
Molto buono	0,70
Buono	0,60
Discreto	0,50
Sufficiente	0,40
Non del tutto sufficiente	0,30
Insufficiente	0,20
Gravemente insufficiente	0,10
Non valutabile	0,00

I commissari potranno esprimere anche coefficienti intermedi centesimali, qualora la proposta sia valutata intermedia tra i parametri sopra indicati. La Commissione calcolerà, quindi, il coefficiente unico per ogni singolo elemento esaminato sulla base della media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari.

OFFERTA ECONOMICA max 15 punti:

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la formula **“non lineare con α pari a 0,2”** come di seguito indicato:

$$C_i = \left(\frac{R_i}{R_{max}} \right)^{0,2}$$

Dove:

C_i = coefficiente da moltiplicare per il punteggio massimo previsto (pari a 15 punti)

R_{max} = ribasso percentuale massimo offerto

R_i = ribasso percentuale offerto dal concorrente i -esimo

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il metodo aggregativo compensatore.

Il punteggio è dato dalla seguente formula:

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

dove

P_i = punteggio del concorrente i ;

C_{ai} = coefficiente criterio di valutazione a , del concorrente i ;

C_{bi} = coefficiente criterio di valutazione b , del concorrente i ;

.....

C_{ni} = coefficiente criterio di valutazione n , del concorrente i ;

P_a = peso criterio di valutazione a ;

P_b = peso criterio di valutazione b ;

.....

P_n = peso criterio di valutazione n .

Il punteggio di ciascuna offerta è dato dalla somma dei singoli punteggi ottenuti dal concorrente per ciascun criterio, inclusi i punteggi tabellari (se previsti) già espressi in valore assoluto.

N.B.: Nel calcolo del punteggio di ogni singolo criterio e sub-criterio discrezionale si procederà ad arrotondamento alla quarta cifra decimale (per eccesso qualora la quinta cifra decimale risulti pari o superiore a cinque, oppure per difetto qualora la quinta cifra decimale risulti inferiore a cinque), mentre per il punteggio tecnico complessivo derivante dalla sommatoria dei punteggi di ciascun criterio si procederà ad arrotondamento alla seconda cifra decimale.

Il punteggio complessivo finale delle offerte sarà dato dalla seguente formula:

$$PA_i = POT_i + POE_i$$

Dove

PA_i = punteggio aggregato del concorrente i ;

POTi = punteggio offerta tecnica del concorrente i;
POEi = punteggio offerta economica del concorrente i.

Non saranno ammesse offerte subordinate, anche indirettamente, a riserve e/o condizioni, né offerte parziali indeterminate o in aumento.

A parità di punteggio, il servizio sarà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio complessivo sull'offerta tecnica. Qualora anche tali punteggi siano paritari, si procederà mediante sorteggio.

La cooperativa aggiudicataria non potrà pretendere sovrapprezzi o compensi diversi da quelli pattuiti, qualunque possa essere la circostanza sfavorevole che insorgesse dopo l'aggiudicazione del servizio.

La commissione giudicatrice sarà formata da n. 3 componenti. Il RUP si avvarrà della commissione per l'eventuale verifica dell'anomalia delle offerte.

INDICAZIONI E DISPOSIZIONI PER LA STESURA DEI DOCUMENTI INERENTI LA SICUREZZA DI CUI ALL'ART. 26, COMMA 3 DEL D. LGS. 81/2008.

L'impresa affidataria deve ottemperare a tutti gli obblighi e le prescrizioni in materia di sicurezza sul lavoro contenuti nel d. lgs. 81/08 e ss.mm., in particolare per quanto riguarda tutte le procedure necessarie per la prevenzione degli infortuni, l'utilizzo di dispositivi di protezione e attrezzature antinfortunistiche, nonché l'adempimento di tutti gli obblighi di formazione ed informazione dei dipendenti ed ogni altro obbligo di legge.

DATI RELATIVI ALL'ATTUALE GESTIONE DEL SERVIZIO

Si riportano di seguito alcuni dati relativi all'attuale gestione del servizio. Si precisa che i servizi oggetto di appalto sono attualmente gestiti da più soggetti con modalità talvolta diverse da quelle oggetto della nuova gara e secondo contratti di appalto e accordi di partenariato sottoscritti a seguito di partecipazione a finanziamenti regionali POR FSE. I dati sono pertanto indicativi. Il servizio di Assistenza Domiciliare integrativa rivolto ad anziani, minori, non autosufficienti e persone socialmente svantaggiate e servizi di promozione del benessere degli anziani è attualmente gestito dalla Cooperativa Promozione Lavoro.

Prospetti relativi al personale assunto dagli attuali gestori al **26.06.2023**:

MANSIONE	CCNL APPLICATO	QUALIFICA	LIVELLO	N. ADDETTI	ORE SETTIMANALI
A.S.M.	Pubblici Esercizi settore Turismo	Operaio	6°S	11	10
A.S.M.	Pubblici Esercizi settore Turismo	Operaio	6°S	10	15
A.S.M.	Pubblici Esercizi settore Turismo	Operaio	6°S	1	11
A.S.M.	Pubblici Esercizi settore Turismo	Operaio	6°S	1	21
A.S.M.	Pubblici Esercizi settore Turismo	Operaio	6°S	1	30

A.S.M.	Pubblici Esercizi settore Turismo	Operaio	6°	1	6
AUTISTA	Pubblici Esercizi settore Turismo	Operaio	5°	1	27,5
CU.SE	Pubblici Esercizi settore Turismo	Operaio	5°	1	32,5
CU.SE	Pubblici Esercizi settore Turismo	Operaio	5°	1	30
CU.CP	Pubblici Esercizi settore Turismo	Operaio	4°	2	25
CU.CP	Pubblici Esercizi settore Turismo	Operaio	4°	1	30
CU.UN	Pubblici Esercizi settore Turismo	Operaio	3°	1	40

Legenda

A.S.M. Addetto ai servizi mensa
 CU.SE Cuoco Secondo
 CU.CP Cuoco capo partita
 CU.UN Cuoco unico

REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Il concorrente deve essere in possesso dei seguenti requisiti:

Requisiti generali:

- Possesso dei requisiti previsti dall'art. 80 del d. lgs. 18.04.2016, n. 50 e ss. mm.;
- Non trovarsi nelle condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter, del D.Lgs. 165/2001;
- Insussistenza delle cause ostative che, in base alla vigente legislazione, determinino divieto a stipulare contratti con la pubblica amministrazione.

Requisiti di idoneità professionale (art. 83, comma 1, lett. a) del d. lgs. 18.04.2016, n. 50 e ss. mm.:

- Iscrizione alla camera di commercio, industria, agricoltura e artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della procedura di gara oppure nel registro o albo delle società cooperative, se trattasi di Cooperativa sociale, oppure nell'Anagrafe unica delle ONLUS presso il Ministero delle Finanze, ai sensi dell'art. 11 del D.Lgs. n. 460/1997.

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro presenta la prova dell'iscrizione con le modalità di cui all'art. 83, comma 3, d.lgs. 50/2016 e cioè mediante dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito ovvero mediante attestazione sotto la propria responsabilità che il certificato prodotto è stato rilasciato da uno dei registri professionali o commerciali istituiti nel Paese in cui è residente.

Requisiti di capacità economica-finanziaria (art. 83, comma 1, lett. b) del d. lgs. 18.04.2016, n. 50 e ss.mm.:

- Possesso di un fatturato globale minimo annuo, per gli esercizi finanziari 2020-2021-2022, per un importo minimo di € 1.000.000,00;
- Disporre di una idonea dichiarazione bancaria rilasciata ai sensi dell'allegato XVII del d.lgs. 50/2016 e ss.mm. da due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del d.lgs. 01.09.1993 n. 385 a dimostrazione della capacità economico finanziaria del concorrente. La referenza deve riportare specifico riferimento al presente appalto mediante riferimento all'oggetto o al CIG.

Requisiti di capacità tecnica (art. 83, comma 1, lett. c) del d. lgs. 18.04.2016, n. 50 e ss. mm.:

- Aver gestito negli ultimi 3 anni dalla data di pubblicazione del bando uno o più servizi analoghi per un importo complessivo pari a € 2.466.115,20 da dimostrarsi attraverso l'elenco dei servizi svolti.

Allegati:

- Capitolato speciale d'appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e produzione pasti utenti servizio domiciliare del comune di Jesolo a ridotto impatto ambientale dal 01/01/2024 al 31/12/2025.



Il responsabile della progettazione
Stefania Rossignoli

Documento informatico sottoscritto con firma elettronica ai sensi e con gli effetti di cui agli artt. 20 e 21 del d.lgs. del 7/03/2005, n. 82 e ss.mm.; sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa.

Il presente documento, se stampato su supporto cartaceo, riproduce in copia l'originale informatico firmato digitalmente predisposto dal Comune di Jesolo e conservato nei propri server, ai sensi degli artt. 3-bis, commi 4-bis, 4-ter e 23 del d.lgs. 07/03/2005 n. 82 "Codice dell'amministrazione digitale" e ss.mm.

I documenti eventualmente allegati in copia alla presente sono conformi ai rispettivi originali conservati nei server del Comune di Jesolo.