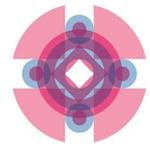




Comune di Bologna



Scuola
è Bologna

PROGETTO DI GARA

PROGETTO DI GARA DI APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE D'INFANZIA, LE SCUOLE PRIMARIE E LE SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO, TRAMITE ACQUISTO DI RAMO D'AZIENDA E GESTIONE DEI CENTRI DI PRODUZIONE PASTI COMUNALI. DURATA DELL'APPALTO: 5 ANNI

Contesto di riferimento

Il Comune di Bologna è stato tra i primi comuni italiani a offrire il servizio di refezione scolastica per consentire di arricchire l'offerta formativa e agevolare le famiglie che lavorano. Gli obiettivi prioritari del Comune di Bologna per il servizio di refezione scolastica si declinano nelle diverse dimensioni di sostenibilità (ambientale, economica, sociale) mettendo al primo posto la salute e il benessere delle giovani generazioni, oltre che l'attenzione all'ambiente.

La refezione scolastica rappresenta infatti un ambito di prevenzione, sia strutturale che comportamentale, sul quale agire per raggiungere i prioritari obiettivi in tema di salute e sostenibilità e come tale deve rispondere a requisiti igienici e nutrizionali, educativi (sensoriale e conoscitivo/cognitivo), civici (rispetto del cibo, degli altri, dell'ambiente, di sé stessi), sociali (di aggregazione).

Con determinazione dirigenziale P.G. n. 224716/2015, sulla base degli indirizzi contenuti nella delibera del Consiglio comunale P.G. n. 33336/2015, la gestione del servizio di refezione scolastica per le scuole d'infanzia, primarie e scuole secondarie di primo grado con contestuale cessione del ramo d'azienda, è stata affidata per il periodo settembre 2015 - giugno 2020, in esito della procedura di gara, all'RTI GEMEAZ ELIOR S.p.A. (mandataria)/CAMST Soc. Coop. a r.l. (mandante) e, a seguito di cessione interna all'RTI, la gestione e la titolarità del ramo d'azienda è stata assunta a partire da settembre 2018 dalla sola Soc. coop. Camst.

Gli oltre 3 milioni di pasti annui sono prodotti e confezionati secondo il sistema "fresco-caldo", preparando e cuocendo i cibi nei 3 centri di produzione pasti comunali oggi in funzione, nella stessa giornata in cui vengono distribuiti e consumati negli orari del pranzo delle 174 scuole cittadine, tutte dotate di mantenitori di calore. I menù stagionali sono corretti e bilanciati, approvati dall'Azienda USL e condivisi con il Tavolo multistakeholder di Educazione Alimentare (TEA), costituito nell'ambito dei lavori della Commissione Mensa Cittadina, monitorati costantemente con diversi strumenti e arricchiti con menù e piatti speciali che promuovono varietà e novità per educare al gusto e all'assaggio, e valorizzare tradizioni, storia, culture e territorio.

La qualità dei prodotti alimentari utilizzati si connota per percentuali superiori al 90% di biologico, con attenzione ai prodotti a filiera corta o nazionale, DOP e IGP, l'utilizzo di prodotti freschi e di stagione, con una quota di ortaggi surgelati non superiore al 20%. Nel servizio di trasporto si riduce l'impatto ambientale ricorrendo a mezzi idonei e ad un sistema di logistica volto a garantire la necessaria puntualità e l'ottimizzazione dei giri di consegna. Nella somministrazione e/o distribuzione dei pasti a scuola si privilegiano stoviglie riutilizzabili escludendo comunque l'uso di plastica.

Si promuovono, attraverso progetti mirati, sostenibilità ambientale, sane abitudini alimentari, agendo costantemente su molteplici leve al fine di migliorare il gradimento e ridurre gli sprechi di cibo. Si realizzano periodicamente e in modo sistematico indagini di soddisfazione sui diversi tipi di utenza, campionamenti e monitoraggi degli scarti di cibo, con ambiti di partecipazione attiva degli utenti, in un'ottica di trasparenza e coinvolgimento, sia diretto che attraverso l'utilizzo di un portale web dedicato e funzionalità collegate. E' prevista all'interno dell'Amministrazione Comunale, un'unità intermedia specificatamente dedicata ai controlli e allo sviluppo della qualità del servizio, con professionalità tecniche dedicate quotidianamente agli audit e al monitoraggio degli standard contrattuali e di servizio.

Oggetto dell'appalto

Il contratto ha per oggetto la gestione complessiva del servizio di refezione scolastica del Comune di Bologna (approvvigionamento, produzione in legame fresco-caldo, distribuzione e somministrazione dei pasti per il pranzo e delle merende) per le scuole dell'infanzia comunali e statali, le scuole primarie e le scuole secondarie di primo grado (per queste ultime in riferimento al solo pranzo), compresi tutti i servizi accessori, complementari e strumentali connessi, come dettagliatamente precisato nella parte B del capitolato, per il periodo 01.09.2020 -31.08.2025 (corrispondente a 5 anni scolastici), con contestuale acquisto di ramo d'azienda e gestione completa dei centri di produzione pasti comunali assegnati in uso gratuito. Sono compresi nel pasto scolastico anche i pasti degli adulti aventi diritto che usufruiranno del servizio a parità di costo e con lo stesso menu degli alunni delle scuole secondarie di I° grado.

I centri di produzione pasti attualmente funzionanti sono:

- Centro Fossolo sito in via Canali 19, Bologna;
- Centro Erbosa sito in via Gobetti 61, Bologna;
- Centro Casteldebole sito in via Galeazza 55/2, Bologna.

I punti di erogazione del servizio sono indicati nell'Allegato B.2 "Elenco scuole", al capitolato speciale d'appalto, contenente l'elenco di tutte le scuole d'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado statali nelle quali deve essere effettuato il servizio di refezione scolastica. Per le scuole d'infanzia comunali il servizio di apparecchiatura, somministrazione pasti e rigovernatura è svolto dal personale comunale, in coerenza con le modalità di erogazione del servizio previste dal contratto d'appalto.

Il servizio si svolge dal lunedì al venerdì per tutta la durata del calendario scolastico, che prende avvio dalla metà di settembre e termina la prima settimana di giugno, salvo la scuola dell'infanzia la cui apertura è anticipata alla prima settimana di settembre e termina il 30 giugno; sulla base del calendario scolastico regionale sono inoltre previste le interruzioni del servizio per le vacanze di Natale e Pasqua. Le caratteristiche, le funzioni e l'organizzazione specifica del servizio in oggetto sono dettagliatamente descritte nel capitolato speciale.

L'Appaltatore è tenuto ad acquisire il ramo d'azienda afferente dal titolare del contratto precedente. Il ramo è costituito da attrezzature, arredi e impianti e beni immateriali quali per esempio il portale della refezione scolastica (e collegati software, data base, dominio, marchio), strumentali alla produzione del servizio oggetto dell'appalto, delle scorte e del personale addetto. La valutazione economica del ramo d'azienda sarà effettuata considerando il valore contabile (al netto degli ammortamenti) dei beni materiali e immateriali che lo costituiscono; a tale valore andrà sottratto il valore degli accantonamenti ai fini del TFR maturati dal personale ceduto con il ramo.

I contenuti del servizio di refezione scolastica devono rispondere anche a tutte le norme di indirizzo in materia di sostenibilità ambientale e green procurement, allineandosi alle indicazioni europee, alle normative nazionali e regionali, nonché ai regolamenti e agli accordi locali, individuando le specifiche obbligatorie o migliorative per le diverse dimensioni del servizio, anche oltre a quanto richiesto dai CAM per la ristorazione scolastica, la cui applicazione è obbligatoria ai sensi dell'art. 34 del codice degli appalti.

Il presente bando non prevede la suddivisione in lotti, in considerazione di una sostanziale omogeneità tecnico-operativa delle prestazioni richieste alle imprese concorrenti, tale da non rendere possibile l'individuazione di alcuna motivazione a supporto della determinazione di scindere le prestazioni richieste in affidamenti separati, oltre a considerazioni in merito ad esigenze funzionali, organizzative ed economiche che rendono preferibile l'accorpamento in luogo del frazionamento, in particolare relativamente alle seguenti peculiarità:

- La presenza di un unitario ramo d'azienda costituito da personale, attrezzature e beni immateriali.
- La ricerca della massima uniformità e omogeneità del servizio offerto all'utenza, che deve ricevere uguali valori prestazionali in funzione in particolare della qualità delle derrate alimentari e delle caratteristiche organizzative e professionali del servizio.
- Possibili economie di scala sui costi di beni e servizi, correlata necessariamente al numero complessivo dei pasti serviti e delle scuole servite.
- L'efficienza e l'ottimizzazione delle risorse interne all'Amministrazione Comunale dedicate al controllo e alla supervisione del servizio.
- Le sinergie e le ottimizzazioni in termini di impatto ambientale, per quanto attiene i trasporti in particolare sui processi di approvvigionamento e distribuzione.

Disposizioni in materia di salute e sicurezza sul lavoro

In applicazione del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., l'Appaltatore (ivi compresi eventuali subappaltatori) redige il documento di valutazione dei rischi incidenti sulla propria attività lavorativa e provvede all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi specifici, anche in riferimento a tutti i locali interessati alle diverse fasi del servizio, come dettagliato nel capitolato speciale.

L'Appaltatore è inoltre tenuto, nei confronti dei propri dipendenti, all'informazione e alla formazione sui rischi specifici propri, nonché sul corretto impiego delle attrezzature utilizzate, sulle misure di prevenzione e protezione individuate per la tutela della sicurezza, della salute e dell'ambiente, ivi compreso l'utilizzo dei dispositivi di protezione individuali.

Il datore di lavoro della sede presso cui è svolto l'appalto fornisce all'Appaltatore (ivi compresi eventuali subappaltatori) dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Inoltre, ai sensi dell'art. 26 del d. lgs. 81/2008, che pone in capo al Datore di Lavoro committente l'obbligo di promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra tutti i soggetti coinvolti nell'esecuzione del contratto, elaborando un documento unico di valutazione dei rischi da interferenza, viene allegato ai documenti di gara (Allegato A.5 "Schema DUVRI", al capitolato speciale di appalto) e con particolare riferimento alla fase di distribuzione dei pasti che si svolge nei locali scolastici uno schema di D.U.V.R.I. standard recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Tale schema di DUVRI successivamente all'aggiudicazione, dovrà essere integrato dal Datore di lavoro della sede presso cui è svolto l'appalto, con i rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto, sulla base delle modalità di esecuzione del contratto di carattere tecnico, logistico e organizzativo, individuando le misure atte ad eliminare o quantomeno ridurre tali rischi, le cui spese sono a carico dell'Appaltatore. L'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'Appaltatore, integra gli atti contrattuali. In caso di modifiche di carattere tecnico, logistico e organizzativo che possano incidere sulle modalità di esecuzione del contratto, l'Appaltatore si obbliga ad aggiornare il D.U.V.R.I..

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 sono valutati per l'importo corrispondente a € 9.134,62 (esclusi oneri fiscali) non soggetto a ribasso, per tutta la durata del contratto, comprendono gli incontri di coordinamento tra le parti per la definizione delle misure di prevenzione e protezione da adottare e la somministrazione di informazione e eventuale formazione del personale.

Importo della gara

Per la realizzazione del servizio in questione nel periodo sopra indicato è stato stimato **un prezzo unitario a pasto a base d'asta** di Euro **4,80** (oneri fiscali esclusi), calcolato considerando una previsione di **un numero di pasti all'anno** pari a 3.255.250, per una previsione indicativa di **16.276.250 pasti nel quinquennio**, da ritenersi indicativo, ma non impegnativo.

La spesa complessiva di euro 81.833.717,50 = (inclusi oneri fiscali, oneri per sicurezza, fondo incentivante le funzioni tecniche di cui all'art. 113 del D. Lgs. n. 50/2016 e contributo ANAC a carico della stazione appaltante), è risorse assegnate all'Area Educazione Istruzione e nuove generazioni con Delibera 15694/2020 DC/5/2020 del 14/01/2020.

Il valore dell'appalto è stato calcolato in riferimento ai singoli fattori produttivi che compongono il costo del servizio (materie prime, manodopera, costi generali), per un importo pari a Euro 78.135.500,00 (esclusa l'IVA e comprensivi degli oneri di sicurezza derivanti da rischi interferenziali pari a Euro 9.134,62) ed un **importo netto di euro 78.126.000,00 soggetto a ribasso**.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo comprende **i costi della manodopera** che la stazione appaltante ha stimato per un importo pari a **Euro 29.938.360,00** nel quinquennio, valutati coerentemente a quanto richiesto in termini di applicazione dell'art 2112 cc e delle ulteriori garanzie a tutela della continuità occupazionale e del mantenimento delle condizioni contrattuali in essere.

La spesa prevista per il **fondo incentivi per funzioni tecniche** (art. 113 del d. lgs. n. 50/2016) ammonta ad **Euro 572.377,5**.

Tipologia di procedura e requisiti di partecipazione

Data la rilevanza del servizio in questione e soprattutto l'importanza della componente qualitativa, è necessario procedere tramite

- procedura di gara aperta, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 50/2016 e successive modificazioni ed integrazioni;
- basata sul criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 c. 2 e 3 lett. a) del medesimo D. Lgs. 50/2016 e successive modificazioni ed integrazioni.

Questa modalità, obbligatoriamente prescritta dal Codice degli appalti, appare la più adeguata per garantire la dovuta attenzione agli aspetti qualitativi e innovativi del servizio e per la valorizzazione delle professionalità presenti – basata sulla valutazione di un progetto gestionale e organizzativo che risponda a obiettivi di qualità del servizio, la cui definizione più articolata è di seguito illustrata, tenendo conto delle Linee di indirizzo per lo sviluppo del servizio di refezione scolastica 2020, frutto di un aggiornamento condiviso con i rappresentanti della commissione mensa cittadina del precedente documento di indirizzi predisposto nel 2015 e anche questo frutto di un percorso partecipato;

Il servizio di refezione scolastica si compone pertanto di:

- una prestazione principale di produzione e confezionamento dei pasti, comprensiva di tutte le fasi di approvvigionamento, stoccaggio, preparazione, confezionamento;
- prestazioni secondarie di trasporto e distribuzione pasti, incluso rigovernatura e pulizie, ritiro confezioni.

In relazione alla natura del servizio, si configura pertanto la possibilità di Raggruppamento Temporaneo d'Impresa (RTI) sia orizzontale che verticale.

Requisiti speciali

Requisito di capacità economico-finanziaria

a) al fine di garantire una adeguata capacità finanziaria, tenuto conto della particolare configurazione dell'appalto che richiede la contestuale cessione del ramo d'azienda oltre che il mantenimento della sua consistenza fino alla scadenza del contratto, ai sensi all'art. 83, comma 5 del D.lgs. n. 50/2016, si richiede un fatturato globale d'impresa complessivo realizzato nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara pari ad almeno Euro 75 milioni. L'ultimo esercizio del triennio da considerare è quello per il quale il requisito può essere comprovato con la presentazione di bilanci o documenti tributari e fiscali che, alla data di pubblicazione del bando di gara, risultino depositati.

Requisito di capacità tecnico professionale

b) Gestione di centri produzione pasti con una produzione, in riferimento ai tre anni scolastici precedenti (2016/17, 2017/18, 2018/19) o ai tre anni solari precedenti (2017, 2018, 2019), di un numero complessivo di pasti non inferiore a 9 milioni, destinati alla refezione scolastica e prodotti anche in esecuzione di più contratti. Nella refezione scolastica si intendono inclusi anche i pasti prodotti per nidi d'infanzia. Nell'istanza di partecipazione dovranno essere esattamente indicati (come da modello fornito unitamente alla documentazione di gara): il numero di pasti prodotti, i committenti a cui sono stati forniti.

c) Gestione, nel periodo riferito a tre anni scolastici precedenti (2016/17, 2017/18, 2018/19) o a tre anni solari precedenti (2017, 2018, 2019), di almeno una cucina centralizzata che abbia prodotto in un anno (il riferimento all'anno può essere inteso sia come anno solare sia come anno scolastico, comunque compreso nell'arco del triennio sopra indicato) almeno 500.000 pasti destinati a refezione scolastica. Nella refezione scolastica si intendono inclusi anche i pasti prodotti per nidi d'infanzia. Nell'istanza di partecipazione dovranno essere esattamente indicati (come da modello fornito unitamente alla documentazione di gara): denominazione ed esatta ubicazione della cucina, anno di riferimento e numero di pasti prodotti, committenti a cui sono stati forniti i pasti.

d) Certificazione ISO 9001:2015 o equivalente.

Essere in possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di **gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015** idonea, pertinente e proporzionata all'oggetto "Servizio di ristorazione scolastica" o comunque "Servizio di ristorazione collettiva".

La comprova dei requisiti è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione alla norma di riferimento. Tali documenti sono rilasciati da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1 per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008. Al ricorrere delle condizioni di cui agli articoli 82, comma 2 e 87, comma 1 e 2 del Codice, la stazione appaltante accetta anche altre prove relative all'impiego di misure equivalenti, valutando l'adeguatezza delle medesime agli standard sopra indicati.

In caso di partecipazione in Raggruppamento Temporaneo di Imprese o consorzio di **tipo verticale** (ovvero in cui il mandatario esegua le prestazioni di servizi indicati come principali anche in termini economici e i mandanti quelle indicate come secondarie):

- il requisito di cui al punto a) dovrà essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria (che lo dovrà quindi possedere in misura percentuale maggiore rispetto a ciascuna delle mandanti). In ogni caso, la somma dei requisiti posseduti dai componenti del raggruppamento deve raggiungere il 100% dei requisiti richiesti;
- i requisiti di cui alle lettere b) e c) dovranno essere posseduti per intero dalla mandataria;
- il requisito di cui alla lettera d) deve essere posseduto da tutti i componenti del raggruppamento, eventualmente declinato in riferimento all'oggetto per la specifica prestazione di servizio resa da ciascun componente.

In caso di partecipazione in Raggruppamento Temporaneo di Imprese o consorzio di **tipo orizzontale** (ovvero in cui gli operatori economici eseguono il medesimo tipo di prestazione) ciascuna impresa del raggruppamento deve comunque possedere i requisiti per la parte di prestazione che si impegna ad assumere:

- i requisiti di cui alle lettere a) e b) dovranno essere soddisfatti nel complesso dal raggruppamento. Detti requisiti devono essere posseduti in misura maggioritaria dalla mandataria. In ogni caso, la somma dei requisiti posseduti dai componenti del raggruppamento deve raggiungere il 100% dei requisiti richiesti;
- i requisiti di cui alla lettera c) e d) dovranno essere posseduti da ciascuno dei partecipanti al raggruppamento, sia dalla mandataria che dalle mandanti.

Criteri di valutazione

Tenuto conto della particolare natura del servizio e dell'importanza degli aspetti qualitativi, all'offerta qualitativa verranno assegnati fino ad un massimo di punti 90 mentre all'offerta economica verranno assegnati fino ad un massimo di 10 punti.

Offerta qualitativa: max punti 90

Il punteggio massimo di 90 punti verrà attribuito dalla commissione giudicatrice tramite l'assegnazione di coefficienti secondo i criteri di seguito indicati.

L'offerta qualitativa dovrà essere sviluppata per un massimo di **48** facciate complessive (escluse tabelle menù e tabelle tipologie derrate, schede tecniche, eventuali altre tabelle sinottiche, strutture esemplificative dei report) utilizzando come formato carattere Arial (o similare) di dimensione 11.

Ciascun argomento dovrà riportare il titolo del paragrafo e il numero di riferimento.

La busta tecnica deve contenere tutta la documentazione di seguito indicata che costituirà oggetto di valutazione da parte della commissione tecnica ai fini dell'attribuzione del relativo punteggio:

1. PROGETTO PER LA GESTIONE DEI SERVIZI AFFIDATI

(massimo 28 facciate, articolate come descritto nei punti seguenti, oltre a schede tecniche dei prodotti e tabelle menù settimanali)

A) Relazione sulla gestione del servizio (massimo 14 facciate)

articolata affrontando in particolare i seguenti aspetti:

- Descrizione dell'organizzazione del servizio che illustri chiaramente come verranno gestiti i principali processi di **Qualificazione dei fornitori**. Approvvigionamento delle materie prime, e sistema di accreditamento dei fornitori, prestando attenzione, tra gli altri aspetti, a quali politiche e strumenti verranno messi in campo per migliorarne la qualità, nonché per ampliare la gamma dei prodotti offerti, compresi quelli biologici e quelli di filiera corta locale e di provenienza nazionale.
- **Organizzazione dedicata al servizio ed efficienza dei sistemi di gestione**. Produzione dei pasti, in tutte le fasi e strumenti di controllo per garantire sicurezza e qualità; organizzazione del trasporto dei pasti, indicando orari, numero e tipologia dei mezzi di trasporto utilizzati per la distribuzione. L'attività di somministrazione dei pasti presso le scuole, comprese le attività di pulizia e sanificazione dei refettori, specificando anche l'organizzazione per la fornitura pasti nelle scuole secondarie di primo grado. Gli strumenti e le procedure per garantire un'adeguata manutenzione delle attrezzature e degli impianti.

- **Gestione delle non conformità e interventi correttivi.** Gestione delle non conformità e interventi correttivi e procedura di presa in carico e gestione delle non conformità segnalate dal committente o rilevate dai controlli qualità interni. Analisi delle non conformità e interventi correttivi, in relazione ai piani di miglioramento.
- **Coordinamento e ruoli di interfaccia con l'utenza,** volti a favorire le relazioni e i confronti con l'Amministrazione Comunale e con gli stakeholder coinvolti nel processo, e a garanzia di un'interlocazione unitaria e continuativa del servizio.
- **Gestione, formazione e coinvolgimento del personale,** evidenziando la professionalità del personale impiegato, le competenze necessarie all'esecuzione del presente servizio, in tutte le sue fasi, gli strumenti di sviluppo e valorizzazione delle competenze necessarie, con particolare attenzione alle modalità di programmazione delle attività di formazione/aggiornamento professionale (ore e contenuti) in relazione alle diverse categorie di personale impiegato e in funzione degli aspetti più rilevanti della qualità del servizio (quali per esempio tecniche di cottura, preparazione e somministrazione in funzione della peculiare tipologia di utenza), alle modalità di coinvolgimento e partecipazione, alla gestione del turn over.

B) Caratteristiche generali dei prodotti offerti

Tabella “Caratteristiche dei prodotti alimentari offerti – menù stagionale scuola primaria”, regolarmente compilata, secondo le indicazioni esemplificative e l'aggregazione merceologica prevista nell'Allegato “Accorpamenti per categorie dei prodotti alimentari”.

Dovranno essere evidenti le caratteristiche generali dei prodotti alimentari offerti, evidenziando le ulteriori derrate appartenenti alle tipologie significative indicate, quali biologico, Dop/IGP (incluso prosciutto cotto Alta Qualità), equosolidale/agricoltura sociale, filiera corta locale, filiera nazionale, aggiuntive rispetto a quelle obbligatorie da capitolato, descritte attraverso la compilazione della tabella secondo le istruzioni di compilazione appositamente fornite.

La tabella dovrà essere compilata assegnando nel primo foglio i singoli prodotti alle categorie indicate nell'Allegato “Accorpamenti per categorie dei prodotti alimentari”, e compilando il secondo foglio secondo le caratteristiche dei prodotti alimentari offerti oggetto di premialità: ogni categoria merceologica è esaustiva ed un prodotto deve essere inserito esclusivamente nella categoria di appartenenza indicata.

I quantitativi complessivi degli ingredienti devono essere conteggiati considerando le ricette di ogni settimana di rotazione per ogni menù stagionale proposto per la scuola primaria. Si precisa quindi che un prodotto deve appartenere univocamente ad una sola categoria merceologica, secondo i criteri illustrati nell'Allegato “Accorpamenti per categorie dei prodotti alimentari”, ma può essere contemporaneamente appartenente a più tipologie di prodotti tra loro compatibili oggetto di premialità: ad esempio un prodotto obbligatoriamente biologico può essere offerto anche di filiera corta locale per il totale del suo peso o per una quota parziale di peso. In questi casi le relative grammature concorreranno alla valutazione per l'assegnazione del punteggio in ciascuna delle tipologie di appartenenza. Per alcune tipologie la percentuale massima assegnabile può non essere il 100%, in considerazione di prodotti con provenienze necessariamente non locali o non italiane. Per esempio nel caso dell'ortofrutta fresca il peso complessivo ricomprende anche referenze quali le arance che dovranno essere necessariamente scorporate dal peso indicato nella quota di prodotto a filiera corta locale e inserite nella sottocategoria "agrumi", ovvero la frutta quali banane, ananas o altra frutta esotica fresca, di provenienza extra UE, dovrà essere classificata nella sottocategoria "Frutta esotica fresca" e non calcolata in quanto prevista come obbligatoria solo nelle categorie biologico e equosolidale. Solo per la categoria “Formaggi”, la somma del peso tra biologico e DOP/IGP (incluso Prosciutto cotto alta qualità) dovrà essere almeno uguale al totale dei prodotti della categoria (100% o superiore) così come prescritto dal capitolato speciale d'appalto.

L'offerta in sede di gara di derrate appartenenti alle tipologie di prodotti oggetto di premialità sarà vincolante per l'aggiudicatario per la produzione dei pasti di tutti gli ordini di scuole.

Se le informazioni presenti nelle schede tecniche fornite non dovessero risultare coerenti con quanto rappresentato dall'offerta relativa alla qualità delle derrate alimentari, verranno comunque recepite le indicazioni fornite nella compilazione della tabella **“Caratteristiche dei prodotti alimentari offerti – menù stagionale scuola primaria”** e prima dell'avvio del servizio dovranno essere fornite le schede tecniche coerenti con quanto indicato nella tabella.

C) **Progettazione del Menù (massimo 6 facciate, oltre alle tabelle menù settimanali)**

Stante la coerenza dello schema dei menù stagionali proposti e la rispondenza alle linee ed ai principi nutrizionali richiesti, dovranno essere illustrati i seguenti ambiti:

- **Schemi dei menù stagionali e calcolo del peso corrispondente delle diverse categorie di prodotti**, con allegata relazione volta a descrivere i **processi di gestione degli aspetti relativi alla varietà e al gradimento**.

Dovranno essere descritte le modalità adottate per garantire il raggiungimento degli obiettivi di miglioramento degli aspetti organolettici, della varietà degli alimenti proposti e del gradimento, nel rispetto dei vincoli di produzione presenti nel capitolato; le modalità di gestione e adeguamento del menù, per garantire varietà, flessibilità, aumentare il gradimento e ridurre gli scarti; la presenza di piatti o menù speciali. Il menù proposto deve essere dettagliato e comprensivo dei conteggi nutrizionali e dei calcoli bromatologici, conforme alle indicazioni dei principali riferimenti normativi in materia indicati nel capitolato speciale d'appalto e relativi allegati.

Dovranno essere descritte le modalità adottate per garantire l'arricchimento del menù attraverso rotazione delle settimane (almeno 5), numero di preparazioni singole e numero di giornate speciali, per accompagnare eventi, ricorrenze, o con riferimenti simbolici, storici, valoriali (quali per esempio numero e adeguatezza di giornate di menù a km zero, della legalità, delle ricorrenze...); interventi e modalità con le quali si intende garantire la varietà stagionale, l'introduzione di nuovi prodotti, accompagnare e stimolare assaggio e scoperta di prodotti della tradizione locale e delle diverse culture alimentari, favorire il consumo delle preparazioni meno gradite (pesce, legumi, ortaggi, cereali), incrementare varietà e ridurre la monotonia delle proposte, favorire e accompagnare l'accoglienza di proposte quali piatto unico o piatto principale.

- **Proposte per la gestione e somministrazione di spuntini/merende salutari a base di frutta**, in relazione all'efficace gestione dei modelli alternativi di merenda al fine di favorire, da parte delle scuole e delle famiglie, l'adesione a proposte concrete e facilmente gestibili, di merende salutari, specie a base di frutta, in sostituzione della merenda portata da casa. Dovranno essere illustrate chiaramente e quantificate le composizioni delle merende; il numero di porzioni settimanali di frutta fresca previste, oltre a quelle richieste in capitolato; la gestione organizzativa con la quale si intende realizzare entrambi i modelli descritti nel capitolato; le risorse dedicate e le attività del personale; le modalità e i tempi per attivare/disattivare la scelta da parte delle scuole; l'approccio con il quale si potranno affrontare i vincoli organizzativi determinati dalle diverse articolazioni scolastiche, dagli orari, dall'operatività e dal trasporto; l'eventuale conservazione a scuola della frutta per il giorno dopo, in contenitori idonei già divisa per classe; il necessario supporto di servizi, comunicazione, formazione in accompagnamento all'azione proposta.
- **Caratteristiche e varietà del pane fresco a pranzo** che, su un prodotto di consumo quotidiano, garantiscano una maggior rotazione di formati e tipologie, pur rispettando le caratteristiche nutrizionali e organolettiche richieste per il prodotto. Dovranno essere descritte le varietà e i formati, anche al fine di accompagnare adeguatamente determinate portate in modo più appetibile, ed evitare la monotonia legata alla frequenza di

consumo, a favorire il consumo di farine integrali o diverse dal grano. Dovranno essere definite le modalità di imbustamento e confezionamento, nell'ottica di utilizzare materiale a basso impatto ambientale in sostituzione della plastica (sacchetti di carta o altro materiale facilmente riciclabile) o modalità che riducono la produzione di rifiuti, preservando comunque al massimo la qualità del prodotto dalla produzione al consumo.

D) Schede tecniche dei prodotti offerti in gara, intese come scheda tecnica del produttore del marchio o del prodotto proposto contenente tutte le informazioni necessarie a valutare l'idoneità del prodotto e coerenti con quelle indicate in etichetta, ai fini di garantire il rispetto delle principali caratteristiche richieste dal capitolato, dell'offerta dei menù e delle caratteristiche delle derrate alimentari oggetto di premialità.

Le schede tecniche dovranno contenere le informazioni minime richieste per le tipologie di prodotti indicate dall'Allegato B.1 "Schede Prodotto" del capitolato speciale d'appalto. Ai fini della valutazione e del computo delle schede tecniche complete e corrette, saranno considerate valide anche informazioni fornite tramite auto dichiarazioni del produttore allegate alle medesime. Verrà valutata la completezza, la correttezza e la coerenza delle schede tecniche presentate in relazione alle informazioni fornite e alla loro corrispondenza a quanto richiesto dal capitolato speciale d'appalto e relativi allegati (in particolare Allegato B.1 "Schede prodotto"), nonché in base alle caratteristiche migliorative offerte e alla tipologia di prodotti oggetto di premialità e al menù proposto, anche in funzione della numerosità dei prodotti e della varietà corrispondenti.

Per tutto quanto attiene il rispetto dei vincoli di legge e dei limiti dei contaminanti indicato all'Allegato B.5 "Limiti di contaminazione microbiologica e chimica" del capitolato speciale d'appalto, si intendono assolute tutte le prescrizioni previste dalla normativa vigente e l'adeguamento ad ogni modifica e aggiornamento successivi alla pubblicazione della presente gara. Tali ambiti saranno oggetto di controlli da parte delle strutture tecniche deputate, in seguito all'aggiudicazione.

Resta inteso che l'offerta delle caratteristiche qualitative dei prodotti in sede di gara che hanno concorso all'assegnazione dei punteggi della parte B del presente progetto, sarà vincolante per l'aggiudicatario per la produzione dei pasti di tutti gli ordini di scuole per tutto il periodo di vigenza del contratto. Prima dell'inizio del servizio dovranno comunque essere sostituite le eventuali schede tecniche non corrette o non coerenti con il menù proposto e con le caratteristiche delle derrate offerte in gara.

E) Sistemi di gestione, controllo e monitoraggio della sicurezza, delle emergenze (massimo 3 facciate, oltre a eventuali certificazioni possedute)

Relazione sugli aspetti organizzativi messi a punto sulle garanzie di sicurezza igienico alimentare a partire dal sistema di tracciabilità della filiera (dalla fornitura del prodotto all'integrazione e informatizzazione dei sistemi di ordini/carico e scarico magazzino), sulle funzionalità e le innovazioni anche informatiche volte a presidiare il controllo di tutti i processi del flusso di lavoro, in particolare per la gestione dei pasti dieta (dalla progettazione alla somministrazione) evidenziando le garanzie e gli strumenti utilizzati per presidiare i punti critici; sulle procedure previste per la gestione delle situazioni di emergenza al fine di garantire la continuità del servizio e di ridurre al minimo l'impatto sull'utenza. Si possono allegare sistemi di rintracciabilità delle filiere agroalimentari e Certificazioni UNI EN ISO 22005, certificazioni UNI EN ISO 22000 sulla sicurezza alimentare (edizioni in corso di validità), certificazioni sulle produzioni di pasti da agricoltura biologica conforme al REG CE 834-2007, già possedute per altri centri di produzione.

F) Sostenibilità ambientale (massimo 5 facciate, oltre ad eventuali certificazioni possedute)

Relazione sulle azioni e gli impegni in tema di sostenibilità ambientale, in riferimento all'impatto ambientale dell'intero ciclo di produzione ed erogazione del servizio, ai mezzi di trasporto, alla riduzione dei rifiuti e degli imballaggi, alla riduzione degli sprechi, al recupero e alla donazione di cibo, a eventuali certificazioni ambientali possedute.

In particolare si chiede di dettagliare le caratteristiche in termini di sostenibilità ambientale negli ambiti relativi a:

- **Mezzi e dei sistemi di trasporto**, in funzione dei vincoli legati alla necessaria puntualità di consegna dei pasti negli orari ed alla dislocazione capillare delle sedi di consumo presso le scuole, e al necessario ricorso al numero adeguato di mezzi idonei al trasporto in via esclusiva dei pasti. Dovranno essere illustrate le caratteristiche del parco mezzi in relazione ai requisiti minimi ambientali, i sistemi di logistica adottati nella distribuzione dei pasti e nell'approvvigionamento.
- **Riduzione dei rifiuti e degli imballaggi**, con particolare riferimento alle azioni dirette e indirette (sui fornitori), nella scelta di materiali alternativi e sostenibili, nel riciclo e riutilizzo degli stessi.
- **Monitoraggio, recupero e donazione**, descrivendo gli impegni in termini di reportistica relativa a sprechi, rifiuti, ciclo di vita dei prodotti e a modalità attive di recupero del cibo non consumato destinato alla donazione.
- **Certificazioni ambientali volontarie e sistemi di gestione ambientale**, da presentare ai fini di avvalorare la capacità di applicare misure di gestione ambientale durante l'esecuzione del contratto, relative a prodotti, servizi e processi, e dimostrare la propria capacità di eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001). Saranno accettate anche altre prove documentali delle misure di gestione ambientale, a condizione che l'Appaltatore dimostri che tali misure sono equivalenti a quelle richieste nel quadro del sistema o della norma di gestione ambientale applicabile. Tra le documentazioni accettate in questo ambito può altresì essere presentata una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione).

2. MONITORAGGIO DELLA QUALITÀ E MIGLIORAMENTO CONTINUO DEL SERVIZIO (massimo 4 facciate, oltre ad eventuali esempi di reportistica o bilanci di responsabilità sociale)

Relazione sul monitoraggio della qualità sul miglioramento continuo del servizio, inerente rilevazioni della qualità, rendicontazione e responsabilità sociale, che evidenzii i processi e i criteri con i quali vengono gestiti ed orientati coerentemente al miglioramento continuo. Descrizione del sistema adottato per consentire il monitoraggio della qualità del servizio erogato, degli indicatori qualitativi e quantitativi proposti. La relazione deve descrivere anche la modalità, la frequenza e il tipo di indagini mirate a rilevare il gradimento dei pasti, la valutazione degli scarti, la qualità percepita "customer satisfaction" da parte dei diversi target di utenza (bambine e bambini, genitori, insegnanti, lavoratori), ed evidenziare la funzionalità del sistema di monitoraggio alla predisposizione di piani di azioni per perseguire il miglioramento continuo della qualità.

A partire dai requisiti minimi previsti nel capitolato speciale, dovranno essere indicate le reportistiche previste dal sistema informatico per migliorare e sviluppare il sistema di monitoraggio esistente, la banca dati da alimentare per il sistema di controllo, le funzionalità di estrazione dati e reportistica che saranno rese disponibili. In aggiunta alla relazione, potranno essere allegati a titolo esemplificativo, report di dettaglio di indicatori di performance e qualità, bilanci di responsabilità sociale preventivi e consuntivi, piani di miglioramento, schemi o grafici su adeguatezza dei parametri della carta dei servizi. Tale documentazione aggiuntiva deve essere eventualmente presentata al fine di avvalorare il sistema di monitoraggio interno, gli strumenti di rilevazione della soddisfazione dell'utente, la capacità di risposta alle criticità rappresentate dall'utenza, in termini educativi e di revisione dei processi produttivi.

3. COMUNICAZIONE E GESTIONE DEL PORTALE DELLA REFEZIONE SCOLASTICA (massimo 6 facciate)

A) Piano di comunicazione

Relazione contenente una descrizione dell'organizzazione di una funzione specificatamente dedicata alla comunicazione, evidenziando le risorse impiegate, le finalità perseguite, i contenuti e i principali strumenti utilizzati per la predisposizione di un piano di comunicazione che tenga conto delle peculiarità del servizio di refezione scolastica, delle progettualità in materia di immagine e comunicazione in relazione ai diversi target e canali esistenti e da implementare.

B) Portale web e interfacce digitali

Descrizione del progetto di implementazione ulteriore, adeguamento e sviluppo del portale web della ristorazione scolastica esistente, evidenziando l'implementazione di nuove funzionalità e le modalità che si intendono adottare al fine di ottimizzarne e aumentarne l'utilizzo da parte dell'utenza, garantirne la puntuale gestione, la manutenzione e lo sviluppo assicurando trasparenza e partecipazione attiva degli utenti.

Si dovranno approfondire in particolare le modalità di fruizione delle reportistiche di monitoraggio richieste dal capitolato speciale, nonché degli interventi volti alla semplificazione dei processi di consultazione e fruizione; i sistemi di monitoraggio e azioni di indicizzazione dei contenuti; lo sviluppo di altri applicativi e interfacce digitali che sappiano uniformare gli accessi e favorire la fruizione di contenuti specifici per le diverse fasce di utenze.

4. PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E ALLA SOSTENIBILITÀ (massimo 4 facciate)

Relazione sulle proposte di educazione alimentare e alla sostenibilità, in grado di assicurare continuità ai progetti già in essere e svilupparne di nuovi, valorizzando le strutture esistenti e le competenze professionali del servizio. La relazione dovrà contenere la quantificazione di interventi specifici, gli ambiti di intervento e i target di riferimento, gli strumenti e le metodologie che si intendono utilizzare, con indicazione degli output e degli obiettivi quantitativi e qualitativi che si intendono raggiungere, nonché la modalità di valutazione dei risultati.

Le proposte dovranno essere coerenti con le policy europee, nazionali e locali in ambito di sani stili di vita, sostenibilità ambientale e in coerenza con i progetti sviluppati e consolidati nel tempo dall'Amministrazione Comunale in questi ambiti, oltre a garantire innovazione e sviluppo continuo.

5. OFFERTE MIGLIORATIVE (massimo 6 facciate)

Relazione descrittiva delle offerte migliorative che in particolare dovranno concentrarsi su:

- **Refettori e momenti del pasto**, ovvero azioni volte al miglioramento delle strutture e dell'organizzazione degli ambienti dedicati alla refezione scolastica, al fine di rendere tali ambienti più accoglienti e confortevoli e, di conseguenza, aumentare il gradimento del pasto. Andranno descritte le attività e le dotazioni, la quantificazione degli interventi per tipologia e valutazione di impatto, che si intendono adottare per agire su colori, rumori, attrezzature, volte a favorirne l'effettivo momento di educazione alimentare attraverso il gioco e la socializzazione, a valorizzare l'ambiente di consumo e migliorare l'accoglienza. A titolo di esempio potranno essere formulate soluzioni che attengono la dotazione di strumentazioni, accessori e stoviglie per la somministrazione dei pasti, volte a facilitare il consumo di preparazioni di norma poco apprezzate (ad esempio verdure, legumi, pesce); tecnologie e app informative con l'uso di sagome, mascotte; giochi didattici; installazione di pannelli fonoassorbenti,...

- **Personale**, evidenziando in particolare:
 - ulteriori impegni di salvaguardia contrattuale del personale impiegato, aggiuntivi rispetto alle tutele già previste in applicazione dell'art 2112 C.C. finalizzati a garantire, per tutta la durata dell'appalto, il mantenimento dei CCNL, compresi i contratti collettivi integrativi, territoriali e aziendali attualmente applicati al personale dipendente coinvolto nella cessione del ramo d'azienda;
 - strumenti e modalità proposti per garantire la continuità occupazionale e dei CCNL applicati al personale impiegato, nella precedente gestione, in attività affidate in subappalto;
 - meccanismi che, ai fini dell'obbligo del mantenimento della consistenza del ramo d'azienda previsto nel capitolato, attingano al personale impiegato nell'attività di distribuzione dei pasti che eventualmente si intende affidare in subappalto;
 - strumenti e processi gestionali volti a favorire qualità del lavoro e benessere organizzativo, inclusi processi di welfare aziendale e indagini di clima, conciliazione dei tempi di vita e conseguenti interventi di miglioramento;
 - impegni e progetti in tema di responsabilità sociale, trasparenza ed eticità che coinvolgono il personale, finalizzati allo sviluppo di modalità partecipative che consentano di coniugare innovazione, qualità del lavoro e incrementi della performance.

MODALITA' DI ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO OFFERTA QUALITATIVA (totale 90 punti)

Il sistema di attribuzione dei punteggi seguirà la seguente articolazione:

1	PROGETTO PER LA GESTIONE DEI SERVIZI AFFIDATI	PUNTI 68
A)	DESCRIZIONE DELL'ORGANIZZAZIONE DEI PRINCIPALI PROCESSI ORGANIZZATIVI	PUNTI 24
A1)	Approvvigionamento delle materie prime e qualificazione dei fornitori	Punti 4
A2)	Organizzazione del servizio ed efficienza dei sistemi di gestione	Punti 7
A3)	Gestione delle non conformità e interventi correttivi.	Punti 5
A4)	Coordinamento e interfaccia con l'utenza	Punti 4
A5)	Processi di gestione, formazione e coinvolgimento del personale	Punti 4
B)	CARATTERISTICHE GENERALI DEI PRODOTTI ALIMENTARI OFFERTI	PUNTI 23
B1)	Proposta, sulla base della reperibilità di mercato, di ulteriori derrate, appartenenti alle categorie	Punti 3
B1.1	<i>Biologico: quota di ortofrutta maggiore dell'85,5% (escluse patate e legumi)</i>	<i>1 punto</i>
B1.2	<i>IGP/DOP (incluso Prosciutto cotto Alta Qualità)</i>	<i>1 punto</i>
B1.3	<i>Equosolidale/ Agricoltura sociale</i>	<i>1 punto</i>
B2)	Prodotti appartenenti a filiere corte locali	Punti 6
B2.1	<i>Carni fresche</i>	<i>1 punto</i>
B2.2	<i>Prodotto ortofrutticoli (freschi e surgelati escluse patate e legumi)</i>	<i>2 punti</i>
B2.3	<i>Pane e prodotti da forno</i>	<i>1 punto</i>
B2.4	<i>Pasta, farine e cereali</i>	<i>1 punto</i>
B2.5	<i>Ovoprodotti</i>	<i>1 punto</i>
B3)	Prodotti appartenenti a filiere interamente nazionali	Punti 14
B3.1	<i>Carni fresche</i>	<i>3,5 punti</i>
B3.2	<i>Carni trasfornate (salumi)</i>	<i>0,5 punti</i>
B3.3	<i>Prodotto ortofrutticoli (freschi e surgelati escluse patate e legumi)</i>	<i>2 punti</i>
B3.4	<i>Pane e prodotti da forno</i>	<i>1 punto</i>
B3.5	<i>Farine, pasta, cereali</i>	<i>1 punto</i>
B3.6	<i>Ovoprodotti</i>	<i>1 punto</i>
B3.7	<i>Oli e conserve</i>	<i>2 punti</i>
B3.8	<i>Latte, yogurt e formaggi</i>	<i>2 punti</i>
B3.9	<i>Legumi</i>	<i>1 punto</i>
C)	PROGETTAZIONE DEL MENU'	PUNTI 10
C1)	Varietà e gradimento	Punti 4
C2)	Proposte alternative per la gestione e la somministrazione di spuntini e merende salutari	Punti 4
C3)	Caratteristiche e varietà del pane fresco a pranzo: formati, ingredienti, packaging...	Punti 2
D)	COMPLETEZZA, CORRETTEZZA E COERENZA DELLE SCHEDE TECNICHE DEI PRODOTTI OFFERTI IN GARA	PUNTI 3
E)	SISTEMI DI GESTIONE, CONTROLLO E MONITORAGGIO DELLA SICUREZZA, DELLE EMERGENZE	PUNTI 4
F)	SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	PUNTI 4
F1)	Mezzi e sistemi di trasporto a ridotto impatto ambientale	Punti 1
F2)	Riduzione dei rifiuti e degli imballaggi	Punti 1
F3)	Monitoraggio, recupero e donazione dei pasti non distribuiti e delle materie prime non utilizzate	Punti 1
F4)	Certificazioni ambientali volontarie e sistemi di gestione ambientale	Punti 1
2.	MONITORAGGIO DELLA QUALITÀ E MIGLIORAMENTO CONTINUO DEL SERVIZIO	PUNTI 5
3.	COMUNICAZIONE e GESTIONE DEL PORTALE DELLA REFEZIONE SCOLASTICA	PUNTI 5
A)	PIANO DI COMUNICAZIONE	PUNTI 2
B)	PORTALE WEB E DELLE INTERFACCE DIGITALI	PUNTI 3
4.	PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E ALLA SOSTENIBILITÀ	PUNTI 4
5.	OFFERTE MIGLIORATIVE	PUNTI 8
A)	REFETTORI E MOMENTI DEL PASTO	PUNTI 3
B)	PERSONALE	PUNTI 5

La valutazione dei contenuti qualitativi di cui sopra verrà effettuata dai singoli commissari attribuendo dei coefficienti secondo i parametri di seguito indicati:

- contenuto insufficiente: coefficiente da 0 a 0,25
- contenuto sufficiente: coefficiente da 0,26 a 0,50
- contenuto buono: coefficiente da 0,51 a 0,75
- contenuto ottimo: coefficiente da 0,76 a 1

Quindi sulla base del giudizio espresso da ciascuno dei commissari e del corrispondente coefficiente medio ottenuto saranno attribuiti i sub-punteggi per i sub-criteri (moltiplicando il coefficiente medio assegnato dai commissari per il punteggio massimo previsto per ciascun sub-criterio).

1. PROGETTO PER LA GESTIONE DEI SERVIZI AFFIDATI Totale Punti 68

Come di seguito articolati:

A) DESCRIZIONE DELL'ORGANIZZAZIONE DEI PRINCIPALI PROCESSI ORGANIZZATIVI PUNTI 24

L'assegnazione dei punti sarà attribuita secondo la seguente articolazione:

A1) Approvvigionamento delle materie prime e qualificazione dei fornitori Punti 4

Saranno valutati i criteri e le modalità adottate per verificare la qualità dei propri fornitori per tutta la durata dei relativi rapporti commerciali e le modalità con le quali garantire politiche e strumenti per migliorarne la qualità, nonché per ampliare la gamma dei prodotti offerti, compresi quelli biologici e quelli di filiera corta locale e di provenienza nazionale.

Il punteggio verrà assegnato tenendo conto delle modalità di selezione, gestione e controllo dei fornitori di beni e servizi che si intendono adottare, ovvero sulla base della descrizione dei processi di selezione, accreditamento, analisi e campionamento, visite ispettive, certificazioni, gestione delle contestazioni, elenco dei fornitori omologati.

Es: certificazioni in tema di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione delle edizioni in corso di validità delle ISO 22000 (sicurezza alimentare) e EN ISO 22005(tracciabilità) dei fornitori o delle piattaforme distributive utilizzate; sistemi di autocontrollo da questi adottati; requisiti di qualità richiesti e verifica del mantenimento degli stessi nel tempo; audit di parte terza sui fornitori; controlli di processo e di prodotto effettuati sui fornitori.

Verranno valutate le modalità con le quali l'aggiudicatario organizza l'accesso alle informazioni disponibili sui fornitori, verifica periodicamente il mantenimento dei requisiti del fornitore, effettua il monitoraggio delle forniture, segnala eventuali casi di non conformità, organizza eventuali visite di valutazione presso i fornitori.

A2) Organizzazione del servizio ed efficienza dei sistemi di gestione Punti 7

Verranno valutati l'organizzazione complessiva proposta per tutte le fasi e i processi di cui si compone il servizio e gli strumenti di controllo per garantire sicurezza e qualità; l'organizzazione dei processi produttivi, del trasporto dei pasti (indicando orari, numero e tipologia dei mezzi di trasporto utilizzati per la distribuzione); l'attività di somministrazione dei pasti presso le scuole, comprese le attività di pulizia e sanificazione dei refettori e nello specifico l'organizzazione per la fornitura pasti nelle scuole secondarie di primo grado; gli strumenti e le procedure per garantire un'adeguata manutenzione delle attrezzature e degli impianti e i profili professionali dedicati alle diverse aree gestionali.

I punti verranno assegnati anche in base alle modalità con le quali si intendono governare i processi chiave del servizio, prevedendo tecnologie e figure dedicate nelle funzioni più significative e ad alto contenuto tecnologico e professionale. Si valuterà l'adeguatezza del rapporto ore /addetti prevista per le attività di somministrazione in relazione al numero ai pasti serviti, anche in linea agli standard di riferimento attuali del servizio indicati in capitolato.

Il punteggio verrà assegnato anche in relazione al sistema di gestione dei flussi interni e delle garanzie di sicurezza e qualità (presidio di tutti gli aspetti igienico sanitari, di sicurezza alimentare, di tracciabilità e rintracciabilità, di monitoraggio, controllo e intervento, della gestione delle emergenze). Per le figure specialistiche identificate verrà valutata la formazione, realizzata negli ultimi due anni, esclusa quella di legge, e verranno valutate le ore di formazione e la coerenza rispetto al profilo professionale dedicato al contratto.

A3) Gestione delle non conformità e interventi correttivi

Punti 5

Il punteggio verrà attribuito valutando l'efficacia e la validità della proposta in merito al sistema di gestione delle non conformità e delle criticità, prevedendo modalità di efficiente e tempestiva risoluzione delle problematiche quotidiane. Si valuterà la procedura di presa in carico e gestione delle non conformità segnalate dal committente o rilevate dai controlli qualità interni.

Verranno valutati il processo di istruttoria e di garanzia di applicazione delle azioni correttive previste a fronte di non conformità, la sistematicità dell'analisi delle stesse e gli interventi correttivi integrati nel piano di miglioramento. Per le attività di somministrazione e distribuzione si valuteranno le modalità di gestione, il tempo di presa in carico e prima risposta delle richieste di intervento, i tempi e gli standard previsti per provvedere ad integrazione/sostituzione delle preparazioni e dei pasti. Si valuterà la disponibilità ad integrare i sistemi di gestione delle non conformità con quelli in uso da parte dell'Amministrazione Comunale al fine di semplificare il processo di contestazione/controdeduzione e ottimizzare i tempi di gestione.

A4) Coordinamento e interfaccia con l'utenza

Punti 4

Verranno valutate la destinazione di risorse e strumenti, nonché l'assegnazione di una figura coordinamento unitario del contratto, che consentano di favorire le relazioni e i confronti con l'Amministrazione Comunale e con gli stakeholder coinvolti nel processo, a partire dagli utenti e dalle loro forme organizzate di rappresentanza. Sarà oggetto di attribuzione di punteggio un sistema di coordinamento in grado di assicurare l'uniformità della gestione, anche tra le diverse strutture produttive ed omogenizzare le performance in una logica di innalzamento degli standard di qualità e di condivisione delle buone pratiche, oltre che garantire una interlocuzione unitaria e complessiva rispetto al servizio. Il punteggio sarà attribuito valutando l'efficacia di specifiche policy e criteri di presa in carico e gestione delle relazioni con l'utenza (segnalazioni, lamenti, criticità, esigenze e fabbisogni) e degli standard migliorativi previsti in termini di modalità, canali, tempi di presa in carico e di risposta. Si valuteranno gli interventi volti a migliorare l'interfaccia web, la classificazione e l'analisi delle segnalazioni da parte dell'utenza sul portale.

A5) Processi di gestione, formazione e coinvolgimento del personale

Punti 4

Verranno attribuiti i punteggi in base all'illustrazione delle peculiarità del sistema di gestione delle persone sul lavoro, partendo dagli approcci adottati per l'inserimento/affiancamento, la qualificazione e la crescita professionale, la formazione e l'addestramento: accoglienza, rilevazione dei fabbisogni formativi, pianificazione degli interventi, articolazione per qualifiche, temi e ore, valutazione dei risultati, sistemi di progressione, sistemi premianti e incentivanti. Si valuteranno le proposte di interventi formativi volti a migliorare gli aspetti che incidono, oltre che sulla sicurezza, sul gradimento delle preparazioni specifiche e peculiari per il target d'utenza a cui si rivolge il servizio.

Si prenderanno in considerazione le modalità che si intendono attuare al fine di favorire il coinvolgimento e la motivazione del personale ai diversi livelli, allineare in modo continuativo tutto il personale, per ciascun ruolo, sulle caratteristiche del servizio, i contenuti specifici e l'andamento del servizio, per la condivisione dei feedback in relazione ai livelli di performance richiesti, anche al fine di raccogliere e valorizzare i contributi individuali e di squadra, agevolando ascolto e comunicazione trasversale e bottom up. Si terrà conto anche del possesso di eventuali certificazioni in tema di sicurezza dei lavoratori ISO 45001/OHSAS 18001, di responsabilità sociale, trattamento etico dei lavoratori SA8000.

B) CARATTERISTICHE GENERALI DEI PRODOTTI ALIMENTARI OFFERTI

PUNTI 23

In relazione alle tipologie e quantità di prodotti corrispondenti al menù base presentato in offerta, secondo lo schema esemplificativo contenuto nell'Allegato B.3 "Menù. Riferimenti progettazione. Esempi rotazioni settimanali stagionali" al capitolato speciale di appalto, sarà attribuito, per ciascuna dimensione di seguito specificata, il punteggio massimo al concorrente che avrà offerto percentuali maggiori di prodotti in relazione al peso complessivo previsto, per le specifiche categorie e sotto categorie di prodotti indicate nell'apposito prospetto (Tabella "Caratteristiche dei prodotti alimentari offerti – menù stagionale scuola primaria"). Agli altri concorrenti sarà attribuito un punteggio in proporzione inferiore.

Nel calcolo delle derrate espresse in grammi si precisa che ai fini della valutazione delle offerte presentate 1 grammo corrisponde ad 1 millilitro.

I punti della sezione B saranno articolati come segue.

B1) Proposta, sulla base della reperibilità di mercato, di ulteriori derrate, appartenenti alle categorie indicate

Punti 3

In base alla compilazione della scheda allegata.

I punti verranno assegnati in base alle percentuali di prodotto in peso, al netto delle caratteristiche obbligatorie già richieste per alcuni prodotti, per le seguenti tipologie, secondo la ripartizione:

B1.1	Biologico: quota di ortofrutta maggiore dell'85,5% (escluse patate e legumi)	1 punto
B1.2	IGP/DOP (incluso prosciutto cotto Alta qualità)	1 punto
B1.3	Equosolidale/ Agricoltura sociale	1 punto

B2) Prodotti appartenenti a filiere corte locali

Punti 6

In base alla compilazione della scheda allegata.

Questa dimensione deve far riferimento, a seconda delle diverse categorie di prodotti, alle specifiche come indicate di seguito, ovvero in considerazione della prossimità della coltivazione / produzione, al luogo di consumo, ovvero ricompreso nel territorio dell'Emilia Romagna o comunque in località sita a non più di 200 km dal Comune di Bologna.

Nello specifico si deve far riferimento:

- Per i prodotti ortofrutticoli freschi, al luogo di coltivazione.
- Per i prodotti lattiero caseari, al luogo di produzione / stabilimento dell'ultima fase di lavorazione.
- Per le carni, al luogo di macellazione e sezionamento dell'animale, secondo la normativa vigente.
- Per le verdure surgelate e le uova, al luogo di produzione/ stabilimento dell'ultima fase di lavorazione.
- Per i prodotti industriali confezionati, al luogo di produzione/stabilimento dell'ultima fase di lavorazione. Quando un prodotto subisce più fasi di lavorazione si intende per luogo di produzione quello in cui è avvenuta l'ultima fase.

Sarà attribuito il punteggio massimo al concorrente che avrà offerto percentuali di prodotti a filiera corta più alte, in funzione del peso complessivo della specifica categoria calcolata in base allo schema di menù presentato. Agli altri concorrenti sarà attribuito un punteggio proporzionalmente inferiore.

I punti verranno assegnati in base alle percentuali di prodotto in peso per le seguenti categorie:

• Carni fresche	1 punto
• Prodotto ortofrutticoli (freschi e surgelati escluse patate e legumi)	2 punti
• Pane e prodotti da forno	1 punto
• Farine, pasta, cereali	1 punto
• Ovoprodotti	1 punto

B3) Prodotti appartenenti a filiere interamente nazionali**Punti 14**

In base alla compilazione della scheda allegata.

Questa dimensione deve far riferimento al territorio nazionale, a seconda delle diverse categorie di prodotti

- Per i prodotti ortofrutticoli, il luogo di coltivazione.
- Per i prodotti lattiero caseari, il luogo d'origine della materia prima.
- Per le carni, la definizione di origine nazionale determinata dalla normativa europea vigente.
- Per le verdure surgelate e uova, il luogo d'origine e della materia prima.
- Per i prodotti industriali confezionati, il luogo d'origine della materia prima prevalente.

Sarà attribuito il punteggio massimo al concorrente che avrà offerto percentuali di prodotti nazionali, in funzione del peso complessivo della specifica categoria calcolata in base allo schema di menù presentato. Agli altri concorrenti sarà attribuito un punteggio proporzionalmente inferiore.

I punti verranno assegnati in base alle percentuali di prodotto in peso per le seguenti categorie

• Carni fresche	3,5 punti
• Carni trasformate (salumi)	0,5 punti
• Prodotto ortofrutticoli (freschi e surgelati escluse patate e legumi)	2 punti
• Pane e prodotti da forno	1 punto
• Farine, pasta, cereali	1 punto
• Ovoprodotti	1 punto
• Oli e conserve	2 punti
• Latte, yogurt e formaggi	2 punti
• Legumi	1 punto

C) PROGETTAZIONE DEL MENU'**PUNTI 10**

I punti della sezione C saranno assegnati secondo la seguente articolazione:

C1) Varietà e gradimento**Punti 4**

Stante la coerenza dello schema dei menù stagionali proposti e la rispondenza alle linee ed ai principi nutrizionali richiesti, il punteggio verrà assegnato in base alla descrizione delle modalità con le quali si intende gestire lo strumento flessibile del menù: frequenza, modalità e strumenti di rilevazione, misurazione e valutazione del gradimento delle singole preparazioni; modalità di lettura comparativa e storica delle performance delle diverse preparazioni e conseguenti azioni di miglioramento.

Verrà assegnato il punteggio in relazione alle modalità adottate per garantire l'arricchimento del menù attraverso rotazione delle settimane superiore a 5, numero di preparazioni singole e numero di giornate speciali, per accompagnare eventi, ricorrenze, o con riferimenti simbolici, storici, valoriali (quali per esempio numero e adeguatezza di giornate di menù a km zero, della legalità, delle ricorrenze).

La valutazione verterà anche su interventi e modalità con le quali si intende: garantire la varietà stagionale, l'introduzione di nuovi prodotti; accompagnare e stimolare assaggio e scoperta di prodotti della tradizione e di altre culture; favorire il consumo delle preparazioni meno gradite (legumi, ortaggi, cereali).

Si terranno in considerazione le proposte volte ad incrementare varietà e ridurre la monotonia sia nelle preparazioni (tipi di cottura, formati di somministrazione, formulazione ricette,..) che nella gamma di prodotti offerti all'interno della singola categoria, anche in considerazione di gradimento e stagionalità, specie per frutta e verdura.

C2) Proposte alternative per la gestione e la somministrazione di spuntini e merende salutari

Punti 4

Verrà attribuito il punteggio in base alla coerenza organizzativa e alla flessibilità dei modelli alternativi proposti per le merende a base di frutta, al numero delle porzioni e alla varietà di frutta aggiuntive previste, in aggiunta a quelle settimanali richieste, alla semplicità e facilità di fruizione per le scuole, in termini di impatto organizzativo, ovvero alle soluzioni organizzative più efficaci da adottare al fine di favorire, da parte delle scuole e delle famiglie, l'adesione a proposte concrete e facilmente gestibili, di merende salutari, specie a base di frutta, in sostituzione della merenda portata da casa, affrontando i vincoli organizzativi determinati dalle diverse articolazioni scolastiche. Il punteggio verrà attribuito in base alla coerenza rispetto alle risorse dedicate e le attività del personale, alle modalità e ai tempi per attivare/disattivare la scelta da parte delle scuole, e tenendo conto della fattibilità concreta delle proposte alla luce dei vincoli suddetti, nonché del supporto di servizi, comunicazione, formazione in accompagnamento all'azione proposta, del sistema di incentivazione e promozione volto a favorire l'adesione al modello virtuoso di spuntino/merenda con la frutta.

C3) Caratteristiche e varietà del pane fresco a pranzo: formati, ingredienti, packaging

Punti 2

Verranno attribuiti i punteggi in base alle proposte in grado di garantire, su un prodotto di consumo quotidiano, la maggior rotazione di formati e tipologie, pur rispettando le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche richieste per il prodotto. Si valorizzeranno: la varietà, volta ad accompagnare adeguatamente determinate portate in modo più appetibile, ad evitare la monotonia legata alla frequenza di consumo, a favorire il consumo di farine integrali o diverse dal grano; la frequenza di somministrazione di pani freschi speciali, con l'utilizzo di farine (oltre che biologiche) prodotte con grano di filiera corta o grani antichi o altri cereali.

Verranno valutate nello specifico anche le modalità di imbustamento e confezionamento.

Il punteggio sarà attribuito valutando anche l'utilizzo di materiale a basso impatto ambientale in sostituzione della plastica (sacchetti di carta o altro materiale facilmente riciclabile) o modalità che riducano la produzione di rifiuti, preservando comunque al massimo la qualità del prodotto dalla produzione al consumo.

D) COMPLETEZZA, CORRETTEZZA E COERENZA DELLE SCHEDE TECNICHE DEI PRODOTTI OFFERTI IN GARA

PUNTI 3

La commissione valuterà complessivamente le schede tecniche dei prodotti presentati in funzione alla loro completezza, correttezza e coerenza in relazione alle informazioni fornite e alla loro corrispondenza a quanto richiesto dal capitolato speciale d'appalto e relativi allegati (in particolare Allegato B.1 "Schede Prodotto"), nonché in riferimento alle offerte migliorative oggetto di premialità. Le schede tecniche dei prodotti presentate dai concorrenti saranno considerate complete se presenti, in lingua italiana e in forma scritta, tutte le informazioni minime richieste:

- Indicazione del produttore
- Data di emissione o di revisione
- Elenco degli ingredienti
- Origine della materia prima /della materia prima prevalente
- Allergeni
- Shelf life
- Le informazioni attinenti le caratteristiche obbligatorie previste dal capitolato per ogni specifico prodotto (aggiuntive rispetto a quelle previste per legge o riferite all'Allegato B.5 "Limiti di contaminazione microbiologica e chimica" al capitolato speciale d'appalto). Per esempio non viene indicata la natura biologica, la stagionatura, l'indicazione DOP/IGP per un prodotto obbligatoriamente richiesto come tale in capitolato e nell'Allegato B.1 "Schede Prodotto".

Le schede tecniche presentate dai concorrenti saranno considerate corrette se contenenti informazioni compatibili con i vincoli obbligatori previsti dal capitolato per ogni specifico prodotto (aggiuntive rispetto a quelli obbligatori per legge o riferiti all'Allegato B.5 "Limiti di contaminazione microbiologica e chimica" al capitolato speciale d'appalto). Al contrario non saranno considerate corrette se tra gli ingredienti elencati nella scheda tecnica dovessero comparire ingredienti esclusi dal capitolato quali OGM, grassi idrogenati e saturi, polifosfati,...

Le schede tecniche saranno considerate coerenti se corrispondenti per numerosità, varietà, categoria merceologica e caratteristiche, con quanto previsto dal capitolato e dall'Allegato B.1 "Schede Prodotto", con l'articolazione del menù proposto in gara, con le caratteristiche dichiarate nella compilazione della tabella "Caratteristiche dei prodotti offerti – menù stagionale scuola primaria".

**E) SISTEMI DI GESTIONE, CONTROLLO E MONITORAGGIO
DELLA SICUREZZA, DELLE EMERGENZE**

PUNTI 4

Verrà valutata la solidità del sistema della gestione della sicurezza igienico alimentare a partire dal sistema di tracciabilità della filiera (dalla fornitura del prodotto all'integrazione e informatizzazione dei sistemi di ordini/carico e scarico magazzino).

Verranno valutate le principali funzionalità del sistema gestionale informatizzato utilizzato per presidiare tutti i processi del flusso di lavoro, per la gestione dei pasti dieta (dalla progettazione ai controlli) evidenziando le garanzie e gli strumenti utilizzati per presidiare i punti critici.

I punti verranno attribuiti anche in funzione delle procedure previste per la gestione dei situazioni di emergenza al fine garantire la continuità del servizio e di ridurre al minimo l'impatto sull'utenza

F) SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

PUNTI 4

Assegnati secondo la seguente articolazione:

F1) Mezzi e sistemi di trasporto a ridotto impatto ambientale

Punti 1

Verranno attribuiti i punti in base alle caratteristiche ambientali del parco mezzi utilizzato e il sistema di alimentazione, quali auto e furgoni a partire da euro 5, elettrici, ibridi più recenti e innovativi di quanto prescritto dai Criteri Ambientali Minimi vigenti, oltre a sistemi di valutazione logistica e ottimizzazione delle consegne che riducano al minimo, in funzione dei vincoli di sicurezza, produzione, e puntualità non derogabili, l'impatto ambientale del pasto veicolato.

Sarà altresì valutata positivamente l'ottimizzazione e l'efficientamento della logistica di fornitura delle materie prime presso i Centri di Produzione Pasti, in funzione della riduzione dell'impatto ambientale, considerando elementi quali: la prossimità delle piattaforme di distribuzione, l'adozione di sistemi di trasporto intelligente; l'integrazione verticale e orizzontale delle forniture; la gestione anche cooperativa o sharing di piattaforme logistiche in grado di integrare trasporto su gomma con altri tipi di trasporto meno impattanti; l'ottimizzazione delle consegne con sistemi di pianificazione che consentono il viaggio di mezzi a pieno carico; sistemi di pallett pooling e piantumazione rigenerativa o neutralizzazione dei gas serra e della CO2 prodotta dai trasporti; l'introduzione di sistemi di green supply chain e il coinvolgimento di più soggetti della filiera.

F2) Riduzione dei rifiuti e degli imballaggi

Punti 1

I punti saranno attribuiti in base alla presentazione di interventi mirati a ridurre l'impatto ambientale degli imballaggi, diretti e indiretti (sui fornitori), oltre a quanto già prescritto dai CAM, in particolare rispetto all'utilizzo di materiale riciclato o a ridotto impatto ambientale, alla riduzione dei sovraimballi,...), ai sistemi di monitoraggio, quantificazione e rendicontazione delle azioni di riduzione dei rifiuti e dei risultati raggiunti in linea con la legge regionale N° 16/2015 e il Piano Regionale sulla Gestione dei Rifiuti. Verranno valutati interventi innovativi di ricerca e sviluppo dedicati ai temi della sostenibilità e della riduzione dell'impatto ambientale, in ogni fase del processo.

In particolare si valorizzeranno sistemi di monitoraggio del ciclo di vita dei prodotti (quelli a maggior impatto in termini di volumi e frequenza di consumo), dell'impatto ambientale dei diversi processi di servizio, dei consumi e della riduzione dei rifiuti.

F3) Monitoraggio, recupero e donazione dei pasti non distribuiti e delle materie prime non utilizzate

Punti 1

I punti verranno attribuiti in funzione di azioni e impegni specifici, in riferimento alla Legge Regionale 16/2015 e alla legge 166/2016, nell'ambito di protocolli e azioni concrete atte a favorire la riduzione dello spreco alimentare a partire dalla fase di produzione del prodotto, supportando il coinvolgimento attivo delle scuole e delle famiglie e la condivisione di buone prassi; la sigla di accordi specifici con enti e soggetti dedicati al recupero del cibo e alla redistribuzione nei rispetti delle norme di sicurezza igiene ed in collaborazione con le istituzioni sanitarie locali. La presentazione di sistemi di monitoraggio e valutazione degli scarti in un'ottica di riduzione degli stessi, e di rendicontazione di quanto recuperato e redistribuito.

F4) Certificazioni ambientali volontarie e sistemi di gestione ambientale

Punti 1

I punti verranno attribuiti al possesso delle certificazioni ambientali volontarie relative a prodotti, servizi e processi, in grado di avvalorare la capacità dell'Appaltatore di applicare misure di gestione ambientale durante l'esecuzione del contratto.

Verrà valutato l'impegno ad acquisire la certificazione UNI EN ISO 14001:2015 rilasciata dagli organismi accreditati, la registrazione al Regolamento EMAS (Ue) n. 1505/2017 o l'applicazione di sistemi equivalenti di gestione ambientale conformi all'articolo 45 del regolamento (CE) n. 1221/2009, o altre norme di gestione ambientale fondate su norme europee o internazionali in materia, certificate da organismi accreditati per lo specifico scopo, ai sensi del regolamento (CE) n.765/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio.

Sarà oggetto di valorizzazione anche l'utilizzo di prodotti e servizi certificati con il marchio volontario europeo Ecolabel UE) in riferimento ai prodotti di pulizia e disinfezione, prodotti cartacei, prodotti compostabili in plastica monouso ad uso alimentare, altri materiali di lavoro compostabili, riciclati, riutilizzabili o altre dichiarazioni Ambientali di Prodotto-EPD (Environmental Product Declaration) o altre soluzioni adottate per ridurre l'impatto ambientale nelle diverse fasi del processo.

La commissione valuterà in particolare, oltre alle certificazioni volontarie, la descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale dalla quale emerga chiaramente l'impegno ad implementare nell'ambito del presente appalto una politica ambientale integrata, basata su un'analisi ambientale iniziale, sistemi di monitoraggio, un programma di miglioramento, la predisposizione di uno specifico sistema di gestione ambientale supportato da analisi, misurazioni e valutazioni volte a contribuire oggettivamente agli obiettivi delle policy nazionali, regionali e locali sul clima e sull'ambiente.

2. MONITORAGGIO DELLA QUALITÀ E MIGLIORAMENTO CONTINUO DEL SERVIZIO

PUNTI 5

Il punteggio sarà assegnato in base alla rappresentazione puntuale del sistema e delle modalità e degli strumenti che si intendono utilizzare per garantire un approccio fattivo e concreto al miglioramento continuo del servizio.

A partire dalla descrizione del sistema per consentire il monitoraggio della qualità del servizio erogato, degli indicatori qualitativi e quantitativi proposti, delle modalità di effettuazione delle indagini di gradimento dei pasti, della valutazione degli scarti, delle indagini periodiche di "customer satisfaction", e delle funzionalità del sistema di monitoraggio, delle reportistiche previste dal sistema informatico per migliorare e sviluppare il sistema di reportistica esistente, della banca dati da

alimentare per il sistema di controllo, delle funzionalità di interrogazione/reportistica che saranno rese disponibili, si valuteranno la coerenza e la correlazione tra i diversi strumenti e processi previsti per garantire misurazione e valutazione della qualità del servizio e predisporre adeguate azioni di miglioramento. Ovvero si assegneranno i punti in base alle correlazioni logiche e funzionali tra indagini di customer, analisi delle non conformità e delle cause, trend di performance dei diversi aspetti del servizio, piano di miglioramento, carta dei servizi, bilancio di responsabilità sociale preventivo e consuntivo.

3. COMUNICAZIONE E GESTIONE DEL PORTALE DELLA REFEZIONE SCOLASTICA

PUNTI 5

I punti della sezione 3 saranno assegnati secondo la seguente articolazione:

A) Piano di comunicazione

Punti 2

Si valuteranno le caratteristiche della funzione dedicata alla comunicazione, le risorse e le professionalità impiegate, le finalità perseguite, i contenuti e i principali strumenti utilizzati per la predisposizione di un piano di comunicazione che tenga conto delle specificità del servizio di refezione scolastica. Si attribuiranno i punti in relazione alla coerenza e alla funzionalità del sistema proposto per gestire tutti gli aspetti che riguardano comunicazione esterna e l'immagine del servizio, per presidiare gli strumenti di comunicazione, per garantire la programmazione di periodiche campagne di informazione e sensibilizzazione.

I punti saranno attribuiti in riferimento all'efficacia: degli strumenti e delle modalità di relazione con l'utenza, diretta e indiretta; delle forme, dei tempi e delle modalità di diffusione delle conoscenze delle caratteristiche del servizio di refezione scolastica presso l'utenza, articolata per target, in particolare verso genitori e insegnanti; della promozione dell'utilizzo degli strumenti di interscambio quali portale, assaggi, segnalazioni; della gestione e del coordinamento dei mezzi e dei canali previsti dai piani redazionali. Verranno valorizzati anche eventuali strumenti finalizzati alla valutazione e alla comunicazione degli impatti ambientali lungo il ciclo di vita di beni e servizi (Life Cycle Assessment-LCA; carbon footprint; waterfootprint) nonché alla rendicontazione degli impatti ambientali del servizio (contabilità ambientale).

B) Portale web e delle interfacce digitali

Punti 3

I punti saranno attribuiti sulla base della proposta di ottimizzazione del portale web della refezione scolastica esistente, in virtù delle modalità con le quali si garantiranno la puntuale gestione, la manutenzione e lo sviluppo del Portale, assicurando trasparenza e partecipazione attiva degli utenti ed implementando o ottimizzando funzionalità utili per i diversi target di utenza. Verrà premiata anche l'attenzione all'ottimizzazione dei sistemi di reportistica e alla semplificazione dei processi di consultazione, fruizione, ai sistemi di monitoraggio e azioni di indicizzazione dei contenuti, allo sviluppo di altri applicativi e interfacce digitali che sappiano uniformare gli accessi e favorire la fruizione di contenuti specifici per le diverse fasce di utenze.

4. PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E ALLA SOSTENIBILITÀ

PUNTI 4

Verrà attribuito il punteggio in base alla proposta articolata di educazione alimentare letta in funzione della capacità di dare continuità ai progetti in essere e svilupparne l'evoluzione successiva, valorizzando le competenze specifiche e professionali caratteristiche del servizio nonché l'apertura delle strutture più adatte, tra i Centri di Produzione Pasti, alle visite didattiche, alle occasioni di incontro per famiglie, insegnanti e studenti con nutrizionisti e cuochi. Si assegneranno i punti in base alla possibilità di animare e rendere occasioni educative i momenti dedicati al pasto a scuola, nei refettori, nonché alla messa a disposizione delle professionalità interne e delle reti territoriali virtuose per interventi di formazione, sensibilizzazione, comunicazione, fuori e dentro le scuole.

Si valorizzeranno, oltre alle proposte e alla numerosità degli interventi offerti, anche i processi di presa in carico e coordinamento delle attività di educazione alimentare (promozione dell'adesione, iscrizioni, feedback e rendicontazione), le modalità di ingaggio e le strategie di promozione dell'adesione ai progetti.

5. OFFERTE MIGLIORATIVE

PUNTI 8

I punti delle offerte migliorative verranno assegnati secondo la seguente articolazione:

A) Refettori e momenti del pasto

Punti 3

Il punteggio verrà attribuito in particolare ad interventi da realizzare nelle scuole, specie nei refettori, finalizzati a migliorare l'ambiente di fruizione del pasto supportando in tal modo anche il gradimento dello stesso, agendo su colori, rumori, attrezzature, volte a favorirne l'effettivo momento di educazione alimentare attraverso il gioco e la socializzazione, a valorizzare l'ambiente di consumo e migliorare l'accoglienza. A titolo di esempio si possono citare azioni quali l'introduzione di strumentazioni, accessori e stoviglie per la somministrazione, volte a facilitare il consumo di preparazioni di norma poco apprezzate; il ricorso a tecnologie e applicazioni informatiche, o l'uso di sagome, mascotte, giochi didattici, installazione di pannelli fonoassorbenti,....

B) Personale

Punti 5

Si valuteranno ulteriori impegni di salvaguardia contrattuale del personale impiegato, aggiuntivi rispetto alle tutele già previste in applicazione dell'art 2112 c.c., finalizzati a garantire per tutta la durata dell'appalto il mantenimento dei CCNL, compresi i contratti collettivi integrativi, territoriali e aziendali, attualmente applicati al personale dipendente coinvolto nella cessione del ramo d'azienda.

Verranno valorizzati anche strumenti e modalità proposti per garantire la continuità occupazionale e dei CCNL applicati al personale impiegato nella precedente gestione in attività affidate in subappalto.

Saranno inoltre premiati meccanismi che, ai fini dell'obbligo del mantenimento della consistenza del ramo d'azienda previsto nel capitolato, attingano al personale impiegato nell'attività di distribuzione dei pasti che eventualmente si intende affidare in subappalto.

Verranno valutati strumenti e processi gestionali volti a favorire qualità del lavoro e benessere organizzativo, inclusi processi di welfare aziendale e indagini di clima e conseguenti interventi di miglioramento.

Si terrà conto, nell'attribuzione del punteggio, dei processi gestionali volti a favorire qualità del lavoro e benessere organizzativo, inclusi interventi di welfare aziendale, conciliazione dei tempi di vita e lavoro, indagini di clima e conseguenti azioni di miglioramento.

Si valuteranno gli impegni e i progetti in tema di responsabilità sociale, trasparenza ed eticità che coinvolgono il personale, finalizzati allo sviluppo di modalità partecipative che consentano di coniugare innovazione, qualità del lavoro e incrementi della performance, accompagnati da relativi strumenti di misurazione, valutazione e valorizzazione dei risultati.

Soglia di sbarramento

Si ritiene, di prevedere una soglia di sbarramento sull'offerta tecnica pari a 63 punti, che se non raggiunta comporterà l'esclusione del concorrente.

Il raggiungimento della soglia minima deve verificarsi prima di ogni riparametrazione.

Riparametrazioni

Si prevede la riparametrazione sia sui singoli criteri al fine di garantire il mantenimento del peso attribuito a ciascun criterio di valutazione previsto, sia la seconda riparametrazione al fine di garantire l'equilibrio tra il punteggio massimo attribuibile per l'offerta tecnica e il punteggio massimo attribuibile per l'offerta economica.

Attribuzione punteggio economico

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente variabile da zero a uno, tramite la formula del Massimo ribasso:

Formula con interpolazione lineare

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

dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente *i*-esimo;

Ra = valore del ribasso sul prezzo a pasto offerto dal concorrente in esame (inteso come differenza tra il prezzo pasto a base di gara e il prezzo pasto offerto);

R_{max} = valore del ribasso sul prezzo a pasto dell'offerta più conveniente (inteso come differenza tra il prezzo pasto a base di gara e il prezzo pasto offerto più basso) .