



COMUNE DI SAN GIORGIO DELLA RICHINVELDA

REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA

Procedura aperta, sopra soglia comunitaria, per l'affidamento del servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale per le scuole, gli utenti del servizio domiciliare e per il personale comunale. Dal 01/09/2026 al 31/08/2029 con opzione di ripetizione dal 01/09/2029 al 31/08/2031

RELAZIONE ILLUSTRATIVA (art. 41 comma 12 del d. lgs. 36/2023)

Sommario

Premesse	3
1. Oggetto del Servizio.....	4
2. Durata dell'appalto	6
3. Procedura di gara e criteri di valutazione	6
4. Criteri di valutazione e assegnazione dei punteggi	7
5. Calcolo del valore a base d'asta e dell'importo totale dell'appalto.....	18
6. Clausola sociale	19
7. Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza ex all'articolo 26, comma 3, del D.lgs. 81/2008	19

Premesse

L'art.41 comma 12 del D.lgs.36/2023 – Codice dei Contratti pubblici, prevede *“La progettazione di servizi e forniture è articolata in un unico livello ed è predisposta dalle stazioni appaltanti e dagli enti concedenti mediante propri dipendenti in servizio”*.

Il servizio di ristorazione scolastica, erogato da tempo dall'Amministrazione Comunale, rientra nel più vasto concetto di “assistenza scolastica”, le cui funzioni amministrative sono state attribuite ai Comuni con l'art. 45 del D.P.R. 24 luglio 1977, n. 616 e le cui modalità di svolgimento sono demandate alla competenza legislativa regionale.

Il presente appalto riguarda l'erogazione:

- della ristorazione rivolta agli alunni frequentanti le scuole del territorio e gli insegnanti;
- della ristorazione domiciliare rivolta agli utenti segnalati dal servizio sociale;
- della mensa aziendale per dipendenti del Comune di San Giorgio della Richinvelda.

Il Comune di San Giorgio della Richinvelda ha la necessità di affidare in appalto il servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale per le scuole, gli utenti del servizio domiciliare e per il personale comunale, in quanto l'attuale appalto scade il 30.06.2026.

L'affidamento di detti servizi, per le cui specifiche tecniche si rimanda al capitolato speciale d'appalto, è ispirato ai seguenti principi:

- Il servizio di refezione scolastica rappresenta uno strumento educativo per una sana alimentazione, promuove la socializzazione e l'inclusione, e rappresenta un supporto logistico per le famiglie, specialmente nel tempo pieno. La mensa propone menu bilanciati, redatti dall'ASFO, che introducono i bambini a cibi sani e alla stagionalità, combattendo l'obesità infantile e le cattive abitudini alimentari. Durante la somministrazione del pasto, gli studenti hanno modo di implementare i rapporti interpersonali, di confrontarsi tra loro secondo uno schema di regole differente e di sperimentare un approccio al cibo certamente diverso da quello vissuto a casa. La ristorazione scolastica ha il compito di educare ed equiparare le possibilità di tutti gli alunni, abitandoli ad un consumo dei pasti ragionevole, salutare e soprattutto che non crei sproporzioni derivanti da una differente estrazione sociale.
- I destinatari del servizio di fornitura pasti a domicilio sono persone – principalmente anziane – con significative limitazioni dell'autonomia personale, non in grado di provvedere autonomamente alle proprie esigenze alimentari e, in particolare, al reperimento e alla preparazione del pasto. Il servizio si pone come risorsa integrativa della gamma delle prestazioni finalizzate a sostenere la domiciliarità delle persone con limitata autonomia, il mantenimento delle persone nel proprio tessuto sociale ed ambiente di vita, la promozione del benessere psico-fisico, il miglioramento della qualità della vita del singolo e il sostegno del livello di autonomia della persona.
Si tratta, pertanto, di un servizio destinato a soggetti in carico al servizio sociale e riconducibile al novero dei servizi socioassistenziali, socioeducativi e sociosanitari che insieme costituiscono il sistema integrato di interventi e servizi sociali, ai sensi della legge 328/2000 e della legge regionale 6/2006.
Il servizio è destinato alle persone anziane nonché in stato di bisogno e in condizioni di limitata autonomia, orientato a favorire la permanenza al proprio domicilio.
- Il servizio di refezione al personale comunale è istituito principalmente per garantire il diritto alla pausa pranzo durante orari di lavoro prolungati. Quando l'orario giornaliero supera le sei ore, è obbligatorio garantire una pausa, la materia è regolata dal CCRL Comparto Unico FVG.

Nel progetto da realizzare nei prossimi tre anni, si vogliono mantenere e implementare le peculiarità dell'utilizzo di alimenti biologici, con preferenza per quelli “a chilometri zero” o da “filiera corta” contemperando il principio di rispetto dell'ambiente e con la promozione dello sviluppo sostenibile,

nella convinzione che rientri tra i compiti della Pubblica Amministrazione promuovere e garantire, oltre agli aspetti legati alla sicurezza, la sostenibilità ambientale e sociale dei prodotti e servizi forniti alla comunità come prevede tutta la normativa legata al GPP (Green Public Procurement).

L'Amministrazione Comunale non ha inteso procedere alla suddivisione in lotti dell'appalto per evitare di rendere l'esecuzione dell'appalto eccessivamente complessa dal punto di vista tecnico, con particolare riferimento alle esigenze di coordinamento, e maggiormente costosa, in ossequio al principio costituzionale di buon andamento della pubblica amministrazione.

Tale scelta garantirà pertanto:

- l'economicità della gestione, in considerazione delle economie di scala derivanti dalla gestione unitaria dell'appalto, nel quale le spese relative all'approvvigionamento delle materie prime, nonché quelli per la produzione dei pasti, incidono in misura particolarmente significativa;
- garantire l'omogeneità delle prestazioni e della qualità, promuovendo così l'uguaglianza per gli utenti, anche con riferimento alle soluzioni migliorative che saranno offerte in sede di gara.

Si rende necessario quindi produrre tutti gli atti necessari ad individuare l'operatore economico cui affidare il servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale per le scuole, gli utenti del servizio domiciliare e per il personale comunale.

La presente relazione ha lo scopo di illustrare la fattibilità economico-finanziaria di massima dell'appalto, definire le modalità operative del servizio e di fornire ai concorrenti le informazioni relative al contratto da affidare utili per la predisposizione delle offerte.

1. Oggetto del Servizio

Con riferimento al servizio oggetto del presente appalto si forniscono i seguenti dati:

CPV: 55524000-9 – Servizi di ristorazione scolastica

Codice ATECO: 56.29.10-Attività di servizi di ristorazione – Mense

CCNL applicabile all'affidamento: H05Y - CCNL per i dipendenti da aziende dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo

I concorrenti dovranno essere in possesso dell'iscrizione alla White List nella sezione "ristorazione, gestione delle mense e catering".

I servizi oggetto dell'appalto rientrano nella disciplina di cui all'art.130 del D.Lgs.36/2023 - Codice contratti Pubblici.

Il Comune di San Giorgio della Richinvelda ha un proprio centro produzione pasti (anche indicato come centro cottura, collocato presso il complesso scolastico del capoluogo sito in via Colonia, che dovrà essere allestito dotandolo di una capacità produttiva sufficiente a soddisfare il bisogno previsto dai servizi oggetto del presente appalto (si richiama quanto riportato in Capitolato speciale d'appalto allegato 7).

Le tipologie di servizio possono essere così riassunte:

- A. Ristorazione scolastica
- B. Ristorazione per utenti servizio di assistenza domiciliare
- C. Ristorazione personale comunale

La pulizia e igienizzazione dei locali oggetto del servizio di refezione è inclusa nelle prestazioni.

A. Ristorazione scolastica:

Il servizio prevede la preparazione e distribuzione dei pasti per il servizio di ristorazione delle scuole primaria, delle scuole dell'infanzia del capoluogo, della scuola dell'infanzia paritaria con sede a Rauscedo, in questo caso il servizio riguarda la preparazione e il trasporto dei pasti confezionati con appositi contenitori termici in multiporzione mediante il sistema del legame differito-caldo. Il servizio potrà essere esteso, su richiesta e per periodi determinati, alla scuola secondaria. Utenti servizio:

- SCUOLA DELL'INFANZIA DEL CAPOLUGO (ALUNNI)
- SCUOLA DELL'INFANZIA DEL CAPOLUOGO (INSEGNANTI)
- SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA DI RAUSCEDO (ALUNNI) (pasti veicolati)
- SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA DI RAUSCEDO(INSEGNANTI) (pasti veicolati)
- SCUOLA PRIMARIA DEL CAPOLUOGO (ALUNNI)
- SCUOLA PRIMARIA DEL CAPOLUOGO(INSEGNANTI)

B. Ristorazione per utenti servizio di assistenza domiciliare

Il servizio ha per oggetto la preparazione, confezionamento, trasporto e consegna a domicilio dei pasti per gli utenti del servizio di assistenza domiciliare, come richiesto dai servizi sociali.

C. Ristorazione personale comunale

Il servizio prevede la preparazione e distribuzione dei pasti per il servizio di ristorazione del personale comunale nei rientri pomeridiani o su richiesta del personale per esigenze di servizio. La somministrazione avviene nei locali del refettorio della mensa del complesso scolastico del capoluogo, in orario obbligatoriamente successivo al servizio mensa scuole e comunque in orario concordato con il RUP dell'Ente.

Pulizia e igienizzazione dei locali in cui viene svolto il servizio (complementare al servizio di ristorazione scolastica)

Il quadro normativo di riferimento è rappresentato dal DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020 che ha approvato i criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (di seguito CAM), le linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica e i criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per prodotti detergenti come individuati dal DM 51 del 29 gennaio 2021.

Le derrate alimentari e le bevande devono comunque essere conformi a tutti i requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia, richiamate nel Capitolato e negli allegati. Ferme restando le percentuali minime di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto previste dal DM n.65/2020 e le percentuali minime previste nel Capitolato e allegata lista merceologica, l'appaltatore dovrà garantire l'utilizzo di prodotti secondo le percentuali migliorative derivanti dall'offerta tecnica al fine di consentire all'amministrazione di accedere ai contributi nazionali e regionali.

I servizi di cui trattasi sono considerati di pubblica utilità e non possono essere interrotti o sospesi se non per comprovate cause di forza maggiore.

L'obiettivo del Comune di San Giorgio della Richinvelda è quello di garantire un servizio efficiente, a un prezzo congruo, in grado di dare risposte soddisfacenti in termini qualitativi che, in continuità con il precedente appalto, valorizzino qualità, sostenibilità, valore sociale e territorialità.

A titolo puramente indicativo e non vincolante per il Comune ai fini dell'appalto, si forniscono le proiezioni dei fabbisogni relativi ai pasti:

FABBISOGNO PER ANNO SCOLASTICO PRESUNTO		
Denominazione plesso	Utenti	Tot. pasti
Scuola Primaria "E. de Amicis" di San Giorgio della Richinvelda	Alunni	25.600
	Insegnanti	1.500
Scuola Infanzia "Cav. Luchini" di San Giorgio della Richinvelda	Alunni	3.700
	Insegnanti	500
Scuola Infanzia "Immacolata Concezione" fraz. Rauscedo	Alunni	10.000
	Insegnanti	1.600

FABBISOGNO ANNUALE PRESUNTO	Tot. pasti
------------------------------------	-------------------

Pasti servizio domiciliare	4.200
----------------------------	-------

FABBISOGNO ANNUALE PRESUNTO	Tot. pasti
Pasti servizio mensa personale comunale	800

Orario di servizio:

Il calendario di apertura e chiusura del servizio di **ristorazione scolastica**, compresa la sospensione nei periodi di vacanza, è quello stabilito dal calendario scolastico regionale, fatte salve le eventuali modifiche deliberate dalle singole Autorità Scolastiche (Istituti Comprensivi) nell'ambito della propria autonomia.

Per quanto riguarda il calendario di fornitura dei **pasti a domicilio**, si fa riferimento al calendario solare, con consegne dal lunedì al sabato. I pasti sono per asporto e il servizio deve essere garantito dal lunedì al sabato (6 giorni su 7) per il pasto di mezzogiorno, tutto l'anno senza pause estive anche nei giorni di festività infrasettimanali escluso solo il giorno di Natale e Pasqua.

Per quanto riguarda il calendario di fornitura dei **pasti al personale comunale**, si fa riferimento al calendario solare, con somministrazione dal lunedì al venerdì in base alla prenotazione giornaliera.

Attualmente gli orari di somministrazione dei pasti sono i seguenti:

- Scuola Infanzia di San Giorgio della Richinvelda: 11.45
- Scuola Primaria di San Giorgio della Richinvelda: 12.15
- Consegna pasti Scuola Infanzia di Rauscedo (pasti veicolati): 11.15
- Consegna pasti servizio domiciliare: dalle ore 12.00

Servizio mensa personale comunale: ore 13.00 durante l'anno scolastico / ore 12.30 periodo estivo (per personale comunale)

2. Durata dell'appalto

L'affidamento avrà durata di 3 anni, dal 01/09/2026 al 31/08/2029, con opzione di ripetizione di servizi analoghi per ulteriori due anni (in via presunta dal 01/09/2029 al 31/08/2031), ai sensi dell'art. 76 comma 6 del D. lgs. 36/2023. Nel periodo estivo il servizio riguarderà la predisposizione dei pasti per il servizio domiciliare, compresa la consegna, e per il personale comunale.

Nei casi indicati dall'art.120 comma 11 del D. lgs. 36/2023 l'Amministrazione si riserva la facoltà di prorogare il contratto con l'appaltatore uscente per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure di affidamento e fino ad un massimo di 6 mesi. In tale ipotesi il contraente originario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

3. Procedura di gara e criteri di valutazione

La procedura di gara verrà svolta dalla Centrale di Committenza di Porcia qualificata ai sensi dell'articolo 63, comma 2 lettera c), del d.lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e ss.mm.ii., in virtù della Convenzione sottoscritta dal Comune di San Giorgio della Richinvelda in data 09/04/2026 Rep. AP Porcia 6/2026.

L'affidamento avverrà mediante procedura aperta e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli articoli 71 e 130, del Decreto legislativo 31/03/2023, n. 36 (in seguito anche Codice).

La procedura aperta verrà interamente svolta tramite [il Portale Appalti del Comune di Porcia](#),

raggiungibile

all'indirizzo

<https://portaleappalti.comune.porca.pn.it/PortaleAppalti/it/homepage.wp>

La durata del procedimento è prevista nel termine massimo di 9 mesi dalla pubblicazione del bando, come da disposizione contenuta nell'allegato I.3 del Codice.

La forma di affidamento scelta è l'appalto di servizi. Ai sensi dell'art. 71,108 comma 2 lett. a) e 130 del D. Lgs. 36/2023 si procederà all'esperimento di una procedura di gara aperta mediante aggiudicazione con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base dei seguenti punteggi:

	Punteggio massimo
Offerta tecnica	85
Offerta economica	15
TOTALE	100

Non si applica la riparametrazione dei punteggi assegnati.

Soglia di sbarramento

Ai sensi dell'art. 108, comma 7, del Codice le offerte che conseguiranno un punteggio relativo all'aspetto tecnico/qualitativo inferiore a 40 punti saranno escluse dalla successiva fase di valutazione economica, in quanto non coerenti con gli standard funzionali e qualitativi minimi attesi.

4. Criteri di valutazione e assegnazione dei punteggi

A	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA					
	criteri di valutazione	Punti max Totali		sub-criteri di valutazione	punti D max	punti T max
A	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA (max 10 facciate formato A4, carattere tipo Ms Arial (o equivalente), dimensione 11, interlinea singola, margini 2 cm.)	24	A.1	APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI. Il concorrente descrive il sistema di approvvigionamento, fornitura e conservazione, e relativo piano di rintracciabilità, delle derrate alimentari, i criteri di selezione ed accreditamento dei fornitori e l'elenco dei fornitori, anche in riferimento alle normative vigenti ed alle certificazioni da questi possedute. <i>Verranno valutate con maggior favore le proposte che evidenzino migliore funzionalità del sistema di valutazione, qualificazione e monitoraggio dei fornitori, con particolare riferimento ai fornitori locali, differenziati tra piattaforme e aziende produttrici (produzioni primarie e prodotti trasformati), nonché le modalità di stoccaggio delle materie prime.</i>	11	
			A.2	PRODUZIONE DEI PASTI. Il concorrente descrive le modalità di lavorazione delle		

			<p>materie prime, i tempi e metodi di cottura, i tempi di sosta, di confezionamento e mantenimento delle temperature, descrivendo il piano di controlli qualitativi sulle materie prime, sul prodotto finito e sulle attrezzature utilizzate e le tecniche di cottura.</p> <p><i>Verranno valutate con maggior favore le proposte che garantiscano il rispetto di più alti standard di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata e, conseguentemente, la qualità complessiva dei pasti prodotti.</i></p>		
		A.3	<p>TRASPORTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI.</p> <p>Il concorrente si impegna ad adottare soluzioni organizzative per la conservazione delle qualità nutrizionali degli alimenti nelle fasi di trasporto e distribuzione dei pasti presso i terminali di somministrazione, assicurando controlli significativi.</p> <p>A tal proposito il concorrente presenta una relazione nella quale descrive lo schema organizzativo della fase di veicolazione dei pasti dal centro cottura alla scuola dell'infanzia di Rauscedo e agli utenti del servizio pasti a domicilio del Comune di San Giorgio della Richinvelda, con indicazione della tipologia (es. elettrici, GPL, metano, etc) e numero di mezzi, degli orari di partenza e arrivo dei servizi (scolastici e domiciliari).</p> <p><i>Verranno valutate con maggior favore le proposte organizzative che assicurino l'ottimale distribuzione dei pasti, dal centro cottura del concorrente agli utenti (scolastici e domiciliari), con le tempistiche adeguate ai luoghi e all'utenza di riferimento, nel rispetto degli standard di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata, in particolare quella con la maggiore efficacia ed efficienza per la riduzione dei tempi intercorrenti tra l'inizio del confezionamento, la consegna dei pasti e l'inizio della somministrazione, e i mezzi di trasporto elettrici come previsto dal</i></p>	6	

				capitolato.		
TOTALE CRITERIO A)					24	

B DERRATE ALIMENTARI IMPIEGATE NEI PASTI						
	criteri di valutazione	Punti max Totali		sub-criteri di valutazione	punti D max	punti T max
B	DERRATE ALIMENTARI IMPIEGATE NEI PASTI	24	B.1	<p>PRODOTTI BIOLOGICI. Il concorrente deve dichiarare se, per le seguenti categorie di prodotti, intende offrire percentuali di biologico superiori rispetto a quelli previsti nell'allegato 3 - "Lista merceologica dei prodotti alimentari". Il concorrente, in relazione ai prodotti biologici offerti, presenta l'elenco dei produttori dei suddetti prodotti biologici e allega la relativa scheda tecnica per ciascun prodotto offerto, da cui risulti la certificazione del metodo di produzione biologica del fornitore. Per ciascuno dei prodotti sotto elencati verranno assegnati i punteggi indicati, sino a un massimo di 16 punti.</p> <p>Frutta, ortaggi, legumi % in peso minima 60% biologico: 0 punti Offerta migliorativa: - % in peso superiore al 60% e fino a 69%: 1 punto - % in peso pari o superiore al 70% e fino a 79%: 1,5 punti - % in peso pari o superiore al 80%: 2 punti</p> <p>Pane % in peso minima 70% biologico: 0 punti Offerta migliorativa: - % in peso superiore al 70% e fino a 79%: 1 punto - % in peso pari o superiore al 80%: 2 punti</p> <p>Gnocchi o pasta ripiena % in peso minima: nessuna Offerta migliorativa - % in peso fino al 49%: 0 punti - % in peso pari o superiore al 50% e fino al 99%: 0,5 punti - 100% in peso biologico: 1 punto</p> <p>Pasta e altri prodotti a base di cereali % in peso minima 70% biologico: 0 punti</p>		16

			<p>Offerta migliorativa</p> <ul style="list-style-type: none"> - % in peso superiore al 70% e fino a 79%: 1 punto - % in peso pari o superiore all'80% e fino a 99%: 1,5 punto - % in peso pari al 100%: 2 punti <p>Formaggi e salumi % minima 30% biologico: 0 punti</p> <p>Offerta migliorativa</p> <ul style="list-style-type: none"> - % in peso superiore al 30% e fino a 49%: 1 punto - % in peso pari o superiore al 50% e fino a 59%: 1,5 punti - % in peso pari o superiore al 60%: 2 punti <p>Carne bovina % in peso minima 50% biologico: 0 punti</p> <p>Offerta migliorativa</p> <ul style="list-style-type: none"> - % in peso superiore al 50% biologico: 1 punto <p>Carne avicola % minima 20% biologico: 0 punti</p> <p>Offerta migliorativa</p> <ul style="list-style-type: none"> - % in peso superiore al 20% e fino al 39%: 1 punto - % in peso pari o superiore al 40% e fino al 49%: 1,5 punti - % in peso pari o superiore al 50%: 2 punti <p>Pelati, polpa e passata di pomodoro % minima 40% biologico: 0 punti</p> <p>Offerta migliorativa</p> <ul style="list-style-type: none"> - % in peso superiore a 40% e fino a 49%: 1 punto - % in peso pari o superiore a 50% e fino a 59%: 1,5 punti - % in peso pari o superiore al 60%: 2 punti <p>Olio extravergine di oliva % minima 40% biologico: 0 punti</p> <p>Offerta migliorativa</p> <ul style="list-style-type: none"> - % in peso superiore a 40% fino a 59%: 1 punto - % in peso pari o superiore a 60% e fino a 69%: 1,5 punti - % in peso pari o superiore al 70%: 2 punti 		
		B.2	<p>PRODOTTI A KM 0</p> <p>Il concorrente deve dichiarare quante volte l'anno scolastico intende offrire i prodotti di seguito elencati.</p> <p>Il concorrente, in relazione ai prodotti di cui al presente subcriterio presenta l'elenco dei produttori e allega la relativa scheda tecnica per ciascun prodotto offerto, da cui risulti la certificazione del metodo di produzione biologica</p>	8	

				<p>del fornitore.</p> <p>La somministrazione dei prodotti sotto elencati, nella giornata in cui vengono proposti, deve essere garantita ad ogni alunno presente in quella giornata.</p> <p>I punteggi sono assegnati come segue, sino a un massimo di 8 punti.</p> <p>Mele e/o pere produzione Friuli-Venezia Giulia o chilometro zero</p> <ul style="list-style-type: none"> - 0 volte all'anno scolastico: 0 punti - 4 volte all'anno scolastico: 1 punto - 8 volte all'anno scolastico: 2 punti <p>Formaggio PAT produzione Friuli-Venezia Giulia o chilometro zero</p> <ul style="list-style-type: none"> - 0 volte all'anno scolastico: 0 punti - 3 volte all'anno scolastico: 1 punto - 5 volte all'anno scolastico: 1,5 punti <p>Carne bovina produzione Friuli-Venezia Giulia o chilometro zero</p> <ul style="list-style-type: none"> - 0 volte all'anno scolastico: 0 punti - 1 volta all'anno scolastico: 1 punto - 3 volte all'anno scolastico: 1,5 punti <p>Uova fresche o ovoprodotto a chilometro zero</p> <ul style="list-style-type: none"> - 0 volte all'anno scolastico: 0 punti - 4 volte all'anno scolastico: 1,5 punto - 8 volte all'anno scolastico: 3 punti 		
TOTALE CRITERIO B)					24	

C ORGANIZZAZIONE DELLE RISORSE UMANE E RUOLI DI RESPONSABILITÀ						
	criteri di valutazione	Punti max Totali		sub-criteri di valutazione	punti D max	punti T max
C	<p>ORGANIZZAZIONE DELLE RISORSE UMANE E RUOLI DI RESPONSABILITÀ (max 4 facciate formato A4, carattere tipo Ms Arial (o equivalente), dimensione 11, interlinea singola, margini 2 cm.)</p>	18	C.1	<p>PIANO DI UTILIZZO DELLE RISORSE UMANE.</p> <p>Il concorrente dovrà presentare la descrizione organizzativa con la quale intende assicurare la gestione del servizio specificando dettagliatamente, per singolo plesso:</p> <p>a) figure professionali specialistiche impiegate nell'appalto, quali coordinatore/coordinatrice dell'appalto e dietista;</p>	14	

			<p>b) personale impiegato nel servizio, specificando le qualifiche professionali e le mansioni, il livello di inquadramento contrattuale;</p> <p>c) altre eventuali figure professionali specialistiche impiegate nell'appalto;</p> <p>d) gli orari di servizio giornalieri e settimanali l'organico completo, giornaliero/settimanale, impiegato per il servizio, in relazione all'organizzazione del lavoro nelle diverse fasi di produzione (ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento, distribuzione, ecc.), la gestione delle sostituzioni comprese le assenze temporanee; in caso di presenza, nello stesso refettorio, di più turni di distribuzione, per ciascun turno dovrà essere fornito il relativo organigramma e timing operativo;</p> <p>e) esperienza professionale pregressa del personale in servizi di ristorazione collettiva;</p> <p>f) il piano di formazione ed aggiornamento del personale, oltre a quello previsto per legge.</p> <p>Il concorrente dovrà allegare, in un unico file, il CV delle figure professionali di cui alla lettera a) e c). Le pagine afferenti ai CV non rientrano nel conteggio delle pagine previste per la presentazione della relazione.</p> <p><i>Verranno valutate con maggior favore le proposte che offrano:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>la miglior organizzazione complessiva delle diverse professionalità offerte, ovvero la maggior qualità organizzativa e fattibilità delle modalità operative ed organizzative del personale;</i> - <i>l'articolazione dei profili professionali e degli orari che garantiscano una maggiore efficacia ed efficienza del processo di produzione e una migliore qualità del processo di verifica;</i> - <i>i tempi e i turni di lavoro maggiormente coerenti con l'organizzazione del lavoro prevista e con la riduzione dei</i> 		
--	--	--	---	--	--

				<p><i>tempi di attesa;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>per quanto riguarda il piano formativo, saranno valutate le proposte di piani formativi più efficaci, in termini di miglioramento delle professionalità, impegnate e di conseguente positiva ricaduta sul servizio erogato.</i> - <i>con riferimento alle figure professionali di cui alla lettera a) e c), verranno valutati i CV allegati, con particolare riferimento a alla formazione scolastica e alle esperienze professionali maturate nel settore in ruoli/posizioni analoghe.</i> 		
			C.2	<p>ADEMPIMENTI IN MATERIA DI STABILITÀ OCCUPAZIONALE E DI PARI OPPORTUNITÀ</p> <p>Il concorrente descrive le modalità con le quali intende adempiere agli impegni riguardanti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la garanzia della stabilità occupazionale del personale impiegato, con riguardo alle modalità del riassorbimento del personale e alle garanzie riconosciute al personale riassorbito; - la garanzia delle pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate. <p><i>Verranno valutate con maggior favore le proposte che offrano:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>concrete modalità di applicazione delle clausole sociali, con particolare riferimento al piano di riassorbimento del personale, al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa ed alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico);</i> - <i>maggiori garanzie in materia di stabilità occupazionale, di pari opportunità e di inclusione lavorativa.</i> 	4	
TOTALE CRITERIO C)					18	

D PROGETTI RIVOLTI ALL'UTENZA						
	criteri di valutazione	Punti max		sub-criteri di valutazione	punti D max	punti T max

		Totali				
D	<p>PROGETTI RIVOLTI ALL'UTENZA</p> <p>Tali iniziative non devono comportare costi aggiuntivi diretti o indiretti per il Comune, e non devono essere già previste o vietate dal Capitolato speciale. (max 3 facciate formato A4, carattere tipo Ms Arial (o equivalente), dimensione 11, interlinea singola, margini 2 cm.)</p>	9	D.1	<p>INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE</p> <p>Il concorrente descriva le iniziative di educazione alimentare che intende attuare nel corso dell'affidamento, in coordinamento con l'istituto comprensivo, al fine di aumentare il livello di informazione sulla ristorazione collettiva e promuovere la cultura di un'alimentazione sana e sostenibile, con particolare riferimento ai seguenti temi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - alimentazione per la salute e la prevenzione di patologie connesse ad una alimentazione non corretta ed equilibrata; - provenienza territoriale e stagionalità degli alimenti; - corretta gestione della raccolta dei rifiuti e prevenzione dello spreco alimentare; - modalità di produzione e trasformazione dei prodotti. <p>Potranno essere previste visite guidate, incontri con esperti di nutrizione e/o cucina, attività di pratiche di laboratorio.</p> <p><i>Saranno valutate con maggior favore le iniziative che coinvolgano non solo gli alunni e il personale scolastico ma anche le famiglie, che prevedano la fornitura di materiale informativo cartaceo e/o digitale, coerenti con eventuali altri progetti proposti da AsFO o previsti dalla normativa regionale.</i></p>	5	
			D.2	<p>SODDISFAZIONE DEL SERVIZIO DA PARTE DELL'UTENZA</p> <p>Il concorrente descriva le procedure e le modalità di verifica del gradimento dei menu, i livelli di soddisfazione del servizio, gli strumenti utilizzati, e definisca gli indicatori e la reportistica da consegnare all'Amministrazione, con frequenza almeno semestrale.</p> <p><i>Verranno premiati progetti, concretamente realizzabili, che evidenzino la maggior frequenza ed efficacia delle rilevazioni,</i></p>	4	

				elaborazione di idonea reportistica da fornire all'amministrazione comunale e le modalità di attivazione di possibili azioni correttive per il miglioramento del servizio.		
TOTALE CRITERIO D)					9	

E EVENTUALE POSSESSO DI CERTIFICAZIONI						
	criteri di valutazione	Punti max Totali		sub-criteri di valutazione	punti D max	punti T max
E	<p>Eventuale possesso di certificazioni.</p> <p>(*) Assegnazione punteggio per possesso di certificazioni in caso di RTI.</p> <p>Nel caso di operatori economici componenti un RTI e qualora alcuni componenti siano sprovvisti della certificazione, il punteggio verrà assegnato con applicazione della media aritmetica del punteggio max. attribuito (pari a 1) tra i componenti il RTI.</p> <p>(Es. nel caso di due operatori in RTI con certificazione posseduta da un solo membro del RTI, il punteggio sarà pari a 0,5)</p>	5	E.1	<p>UNI EN ISO 22000:2018</p> <p>Possesso della certificazione UNI EN ISO 22000:2018 relativa a Sistema di gestione per la sicurezza alimentare.</p> <p>Allegare scansione della certificazione in corso di validità firmata digitalmente per attestarne la conformità.</p> <p><i>Assegnazione punteggio tabellare - Per RTI vedi (*)</i></p> <p><i>Per l'ottenimento del punteggio dovrà essere prodotto il relativo certificato rilasciato da Organismo accreditato ed in corso di validità. Tale documentazione non verrà computata nel limite delle pagine previste.</i></p>		1
			E.2	<p>UNI EN ISO 22005:2008</p> <p>Possesso della certificazione UNI EN ISO 22005:2008 relativa a Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari.</p> <p>Allegare scansione della certificazione in corso di validità firmata digitalmente per attestarne la conformità.</p> <p><i>Assegnazione punteggio tabellare - Per RTI vedi (*)</i></p> <p><i>Per l'ottenimento del punteggio dovrà essere prodotto il relativo certificato rilasciato da Organismo accreditato ed in corso di validità. Tale documentazione non verrà computata nel limite delle pagine previste.</i></p>		1
			E.3	<p>SA 8000:2014</p> <p>Possesso della certificazione SA 8000:2014 relativa alla corretta</p>		1

				<p>gestione e al monitoraggio delle attività e processi al fine di garantire ottimali condizioni di lavoro.</p> <p>Allegare scansione della certificazione in corso di validità firmata digitalmente per attestarne la conformità.</p> <p><i>Assegnazione punteggio tabellare - Per RTI vedi (*)</i></p> <p><i>Per l'ottenimento del punteggio dovrà essere prodotto il relativo certificato rilasciato da Organismo accreditato ed in corso di validità. Tale documentazione non verrà computata nel limite delle pagine previste.</i></p>		
			E.4	<p>UNI/PdR 125:2022</p> <p>Possesso di certificazione della parità di genere di cui all'articolo 46 -bis del codice delle pari opportunità tra uomo e donna, decreto legislativo 11 aprile 2006, n. 198.</p> <p>Allegare scansione della certificazione in corso di validità firmata digitalmente per attestarne la conformità.</p> <p><i>Assegnazione punteggio tabellare - Per RTI vedi (*)</i></p> <p><i>Per l'ottenimento del punteggio dovrà essere prodotto il relativo certificato rilasciato da Organismo accreditato ed in corso di validità. Tale documentazione non verrà computata nel limite delle pagine previste.</i></p>		1
			E.5	<p>UNI 11584:2021</p> <p>Possesso di certificazione per la gestione della progettazione di menu destinati alla ristorazione collettiva.</p> <p>Allegare scansione della certificazione in corso di validità firmata digitalmente per attestarne la conformità.</p> <p><i>Assegnazione punteggio tabellare - Per RTI vedi (*)</i></p> <p><i>Per l'ottenimento del punteggio dovrà essere prodotto il relativo certificato rilasciato da Organismo accreditato ed in corso di validità. Tale documentazione non verrà computata nel limite delle pagine previste.</i></p>		1
TOTALE CRITERIO E)						5

F	PROPOSTE MIGLIORATIVE					
	criteri di valutazione	Punti		sub-criteri di valutazione	punti D	punti T

		max Totali			max	max
F	<p>PROPOSTE MIGLIORATIVE</p> <p>Il concorrente indica le proposte migliorative che ritiene utili, efficaci e vantaggiose per lo svolgimento del servizio. (max 2 facciata formato A4, carattere tipo Ms Arial (o equivalente), dimensione 11, interlinea singola, margini 2 cm.)</p>	5	F1	<p>PROPOSTE INNOVATIVE DI PARTICOLARE INTERESSE.</p> <p>Il concorrente presenta una proposta di miglioria, particolarmente innovativa, che aumenti in modo significativo la vivibilità e il benessere dei locali.</p> <p>In particolare verrà valutato con maggior favore il Progetto che offre:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Installazione di nuove attrezzature o la sostituzione di attrezzature presenti (ad esempio: lavastoviglie, lavapavimenti, carrelli portavivande, portarifiuti differenziati, etc....) presso il centro cottura e/o i refettori; - la sostituzione di arredi/strumentazioni (es. tavoli, sedie, etc); - misure per migliorare le condizioni ambientali dei locali interessati dal servizio. - Nella relazione dovrà essere chiaramente indicata la tempistica di esecuzione dei lavori/ forniture di miglioria offerti. <p>NB: Il concorrente non dovrà fare alcun riferimento ai prezzi degli arredi/ attrezzature/ strumentazioni e altre migliorie offerte, a pena di esclusione.</p> <p>Non sono ammesse offerte di pasti gratuiti.</p> <p><i>Verranno premiate quelle proposte, concretamente realizzabili, con caratteristiche migliorative rispetto a quanto in uso o eventualmente indicato in capitolato, che non comportino costi aggiuntivi diretti o indiretti per il Comune, e che non siano già previste o vietate dal capitolato speciale o già oggetto di valutazione.</i></p>	5	
TOTALE CRITERIO F)					5	

5. Calcolo del valore a base d'asta e dell'importo totale dell'appalto

La spesa è finanziata con fondi propri di bilancio.

L'importo complessivo dell'appalto, idoneo a divenire contratto, ai sensi dell'art. 14 del D. Lgs. n. 36/2023, è determinato tenendo conto dell'attuale costo unitario del pasto come di seguito riportato:

- **euro 6,00 IVA escl.** costo singolo pasto per alunni e insegnanti Scuola Primaria "E. de Amicis" San Giorgio della Richinvelda, Scuola Infanzia "Cav. Luchini" San Giorgio della Richinvelda e Scuola Infanzia "Immacolata Concezione" fraz. Rauscedo (pasti veicolati)
- **euro 5,50 IVA escl.** costo singolo pasto per servizio domiciliare
- **euro 5,00 IVA escl.** costo singolo pasto per servizio mensa personale comunale

costi della manodopera, ripetizione dei servizi analoghi per ulteriori due anni scolastici ai sensi dell'art. 76 comma 6 del D. lgs. 36/2023, oneri della sicurezza, spese di gara, incentivi ex art.45 c.8 D.Lgs.36/2023 e spese ANAC.

Prospetto economico e Importo del servizio

		DESCRIZIONE	IMPORTO
A	1	Importo servizio ristorazione scolastica per il triennio	772.200,00 €
		Importo servizio ristorazione assistenziale per il triennio	69.300,00 €
		Importo servizio ristorazione dip. Comunali per il triennio	12.000,00 €
		<i>di cui costi per la manodopera</i>	345.600,00 €
	2	Costi per la sicurezza da DUVRI (non soggetti a ribasso)	1.080,00 €
A		IMPORTO A BASE DI GARA	854.580,00 €
B	3	Ripetizione del servizio per ulteriori due anni	569.000,00 €
	4	Costi per la sicurezza da DUVRI (sulla ripetizione e sulla proroga tecnica)	900,00 €
	5	Quinto d'obbligo (art. 120 c. 9 del D.Lgs. 36/2023)	170.700,00 €
	6	Proroga tecnica (6 mesi)	142.250,00 €
B		IMPORTO ALTRE VOCI	882.850,00 €
VSA		VALORE STIMATO DELL'APPALTO	1.737.430,00 €
C	7	Spese di gara (spese funzionamento CUC Porcia)	7.625,60 €
	8	Incentivi per funzioni tecniche (ex articolo 45 del D.Lgs. 36/2023 - CUC Porcia)	5.390,73 €
	9	Incentivi per funzioni tecniche (ex articolo 45 del D.Lgs. 36/2023 - Comune)	26.953,66 €
	10	Spese tecniche inclusi oneri previdenziali obbligatori (tecnologo alimentare)	6.000,00 €
	11	contributi ANAC	660,00 €
	12	spese per commissioni giudicatrici	4.000,00 €
	13	Imprevisti (inclusa revisione prezzi)	86.871,50 €
	14	IVA 4% su servizio ristorazione scolastica	30.888,00 €
	15	IVA 10% su servizio ristorazione assistenziale	6.930,00 €
	16	IVA 4% su opzioni (ripetizione di servizi analoghi, quinto d'obbligo e proroga tecnica)	35.278,00 €
	17	IVA 22% su Spese Tecniche e oneri per la sicurezza	1.755,60 €
C		SOMME A DISPOSIZIONE	212.353,09 €
QE		IMPORTO TOTALE PROSPETTO ECONOMICO	1.949.783,09 €

Le stime di cui sopra non sono in alcun modo impegnative né vincolanti per il Comune di San Giorgio della Richinvelda, stante l'impossibilità di fissare un numero preciso di pasti annuo e non ne discende alcun obbligo di raggiungere l'importo presunto di cui sopra. Si tratta di importi meramente indicativi che non attribuiscono all'aggiudicatario il diritto ad alcun corrispettivo

minimo o ad alcuna indennità nel caso in cui i quantitativi riportati nelle stime non vengano raggiunti per qualsiasi motivo.

6. Clausola sociale

Il presente appalto è soggetto all'applicazione delle clausole sociali, in conformità a quanto previsto dall'articolo 57 del Codice dei contratti pubblici, nonché agli obblighi e agli impegni previsti dall'articolo 102 del medesimo Codice.

L'Appaltatore ha l'obbligo di assorbire nel proprio organico il personale operante presso le strutture con priorità per il personale già impiegato nell'esecuzione del precedente appalto, salvo esplicita rinuncia individuale, come risultante dalla sottostante tabella sulla base di quanto comunicato dall'operatore uscente:

Personale in organico anno 2025 per clausola sociale

Dipendenti	h/giorno	Costo/h	Totale annuo
Cuoco Liv. 4	7,8	22,31 €	34.268,16 €
Secondo cuoco Liv.5	6,0	20,96 €	22.636,80 €
Commis. di sala liv. 6	2,0	19,87 €	7.153,20 €
Commis. di sala liv. 6	2,0	19,87 €	7.153,20 €
Commis. di sala liv. 6	2,0	19,87 €	7.153,20 €
Commis. di sala liv. 6	1,7	19,87 €	10.539,05 €
Coordinatore responsabile del servizio Liv. 1	1,6	27,37 €	8.243,84 €
Dietista Liv. 4	3,1	22,31 €	12.743,47 €
Gestione amministrativa Liv. 5	1,4	20,96 €	5.369,95 €

A tale scopo si precisa quanto segue:

- il Contratto Collettivo applicato attualmente al personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto e il seguente: CCNL per i dipendenti dei settori dei Pubblici Esercizi, della Ristorazione Collettiva e Commerciale e del Turismo;
- l'operatore economico subentrante applica le disposizioni recate dal contratto collettivo indicato dalla Stazione Appaltante. Gli operatori economici possono indicare nella propria offerta il differente contratto collettivo da essi applicato purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele di quello indicato dalla stazione appaltante;
- il concorrente deve illustrare all'interno del subcriterio C.2 dell'offerta tecnica un le concrete modalità di applicazione della clausola sociale.**
- la mancata presentazione del subcriterio C.2 all'interno dell'offerta tecnica, equivale a mancata accettazione della clausola sociale ed è causa di esclusione dalla procedura di gara.

7. Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza ex all'articolo 26, comma 3, del D.lgs. 81/2008

Si rimanda al documento unico di valutazione dei rischi da interferenze conforme a quanto disposto dall'articolo 2, comma 3 ter, del d.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 (Testo Unico in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro).

I costi per la sicurezza non soggetti a ribasso ammontano, per il triennio, a euro 1.080,00 e a euro 720,00 in caso la stazione appaltante si avvalga dell'opzione di ripetizione del servizio.