

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DI SERVIZI RELATIVI ALLA REFEZIONE SCOLASTICA (TRASPORTO PASTI E SERVIZIO MENSA) NEI NIDI D’INFANZIA, NELLE SCUOLE DELL’INFANZIA E PRIMARIE DEI COMUNI DI CONCORDIA S/S, MEDOLLA E SAN FELICE S/P. - PERIODO 01/11/2024 – 31/08/2026

1. Relazione tecnico illustrativa del servizio

Oggetto

I Comuni di Camposanto, Cavezzo, Concordia s/S, Finale Emilia, Mirandola, Medolla, San Felice s/P, San Possidonio e San Prospero nel 2009 hanno costituito l’Unione dei Comuni Modenesi Area Nord - UCMAN, ente a cui sono state trasferite diverse funzioni tra cui quelle relative all’istruzione (solo da parte dei Comuni di Camposanto, Concordia s/S, Medolla, San Prospero e San Felice s/P).

I medesimi 9 Comuni, al fine di gestire congiuntamente i servizi alla persona del distretto di Mirandola, hanno costituito l’Azienda pubblica di Servizi alla Persona dei Comuni Modenesi dell’Area Nord - ASP, che dal 01 luglio 2023 gestisce i seguenti centri produzione pasti destinati alla ristorazione scolastica dei seguenti comuni:

COMUNE	SERVIZIO	SCUOLE SERVITE	INDIRIZZO
CONCORDIA S/S	CENTRO PRODUZIONE PASTI	Nido, Scuola dell’Infanzia Statale e scuola primaria	Piazza Marconi n.6/3
SAN FELICE S/P	CENTRO PRODUZIONE PASTI	Nido, Scuola dell’Infanzia Statale e scuola primaria	via Rita Levi Montalcini, 220
MEDOLLA	CENTRO PRODUZIONE PASTI	Nido, Scuola dell’Infanzia Statale e scuola primaria	Via Firenze, 4

UCMAN ha determinato, all’interno del panorama complessivo dei propri servizi, di trasferire la gestione delle cucine scolastiche ad ASP, definendo che l’Azienda produca direttamente (in economia) i pasti per la ristorazione scolastica, mentre esternalizzi l’attività di trasporto, somministrazione e gestione dei terminali presso le mense scolastiche

Per quanto riguarda la parte di servizi destinati all’esternalizzazione, ASP intende affidare mediante procedura aperta, ai sensi dell’art. 71 del D.Lgs. 36/2023, con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del rapporto qualità-prezzo in ossequio a quanto previsto dall’art. 108, co. 2 del D.Lgs. 36/2023, secondo i criteri di aggiudicazione riportati al punto 9:

- a) **l’attività ausiliaria di somministrazione dei pasti** (“Servizio mensa”) comprensivo di riassetto sedi e lavaggio stoviglie nelle mense delle scuole dell’infanzia statali e nelle Primarie di Concordia s/S, San Felice s/P e Medolla, così come dettagliato all’art. 2 del CSA;
- b) **il trasporto e consegna dei pasti** dalle cucine gestite direttamente da ASP ai servizi educativi e alle mense scolastiche, così come descritto a all’art. 3 del CSA;
- c) **l’attività ausiliaria di riassetto e lavaggio** presso i centri pasti di Medolla e San Felice s/P così come dettagliato all’art. 4 del CSA.

Il personale incaricato dall’Appaltatore avrà l’intera responsabilità della conduzione del servizio.

Il servizio si configura come un servizio unitario, che necessita di omogeneità degli obiettivi e delle prestazioni, con un coordinamento tecnico e operativo in grado di garantire la continuità delle prestazioni anche in caso di sostituzioni di operatori o di nuove richieste delle istituzioni scolastiche e degli utenti, per cui non è suddivisibile in lotti.

Vista l'eshaustività della documentazione progettuale e le caratteristiche e la capillarità del servizio, si ritiene di non prevedere l'effettuazione di sopralluogo da parte dei potenziali offerenti.

L'Appaltatore dovrà provvedere, con propria organizzazione, con tutti i mezzi e materiali necessari, nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia, alla consegna, alla somministrazione dei pasti ed alla gestione dei terminali di distribuzione con lavaggio stoviglie.

La data di inizio effettivo dei servizi per le primarie, per l'infanzia e per i nidi, per ogni anno scolastico e per ciascun Comune, sarà comunicato dal RUP.

Il periodo di inizio e fine coinciderà indicativamente con le date del calendario scolastico dell'anno di riferimento.

In particolare:

1. i servizi per i nidi dovranno essere resi a partire dal 1° settembre sino alla 1^ settimana di agosto, dal lunedì al venerdì, salvo modifiche del calendario di funzionamento dei nidi e dei servizi estivi di supporto alle famiglie.
2. I servizi per l'infanzia dovranno essere resi dal 15 settembre sino al 30 giugno, dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico adottato dall'Istituto comprensivo di riferimento.
3. I servizi per la primaria dovranno essere resi dal 15 settembre sino al 07 giugno, dal lunedì al venerdì secondo il calendario scolastico adottato dall'Istituto comprensivo di riferimento.

ASP si riserva di anticipare o posticipare il termine dei servizi a seconda delle esigenze delle singole scuole.

Relativamente alla somministrazione questa dovrà avvenire ai tavoli negli spazi adibiti a mensa per quanto riguarda la scuola della infanzia e con "sistema self service" per quanto riguarda la scuola primaria, anche con modalità a doppio turno.

Personale

I servizi saranno svolti direttamente dall'appaltatore con proprio personale qualificato, idoneo a svolgere i compiti assegnati.

Il personale dovrà essere oltre che professionalmente capace, fisicamente idoneo, informato sulle modalità del servizio, sulle norme di igiene sulla produzione di alimenti, della preparazione e somministrazione dei pasti e sulle misure di prevenzione degli infortuni e di sicurezza previste dal D.Lgs. 81/2008 e ss.mm. in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

Tutto il personale dovrà essere in possesso di valido attestato di formazione per il personale alimentarista, come previsto dal Regolamento UE n. 852 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari. I requisiti del personale devono essere comprovati dall'Appaltatore, il quale deve fornire un dettagliato elenco nominativo del personale impiegato nel servizio ed indicando per ciascuno il monte ore settimanale. Tale elenco, con le dichiarazioni del possesso dei requisiti sopra richiesti, deve essere presentato dall'Appaltatore almeno una settimana prima dell'inizio dei servizi a seguito dell'aggiudicazione e dovrà essere costantemente aggiornato e riconfermato all'inizio di ciascun anno scolastico. L'appaltatore dovrà garantire altresì l'affiancamento di eventuali nuovi assunti di personale già addestrato, allo scopo di evitare disservizi.

È fatto obbligo all'appaltatore di garantire le seguenti figure professionali

- operatori servizio mensa in possesso di almeno un'esperienza annuale nell'ambito della ristorazione collettiva; tali figure devono essere costantemente aggiornate sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione sulla sicurezza e prevenzione infortuni sul lavoro e si occuperà di scodellamento pasti, servizi refettorio compresa di pulizia, sanificazione ambienti, lavaggio stoviglie.
- un responsabile dei servizi al quale il RUP potrà fare riferimento per questioni inerenti alla gestione operativa dei servizi stessi. Tale figura dovrà essere in possesso di esperienza almeno triennale nella conduzione di servizi di refezione scolastica analoghi per dimensioni e caratteristiche a quelli oggetto di gara. Deve occuparsi delle operazioni di coordinamento e verifica della corretta applicazione delle metodiche di lavoro, rispetto di quanto previsto dal Piano HACCP, dalla DGR 1452 del 04/09/2023 "Approvazione delle linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari e sostenibili nelle scuole e degli strumenti per la sua valutazione e controllo" e trasporto pasti da asporto.
- Un responsabile unico dell'Appalto che risponda dei rapporti contrattuali fra lo stesso e il RUP della Stazione appaltante e che sia reperibile tramite linea telefonica diretta negli orari di tutti i giorni di esecuzione dei servizi. Deve mantenere la direzione/responsabilità del servizio dal punto di vista tecnico/organizzativo e igienico-sanitario, nonché mantenere i giusti e continui contatti con il RUP/DE per una puntuale verifica dell'andamento del servizio.

In caso di assenza a qualsiasi titolo del personale impiegato, questo dovrà essere sostituito con altro personale di pari professionalità entro la stessa giornata, in tempo utile per la buona esecuzione del servizio.

Clausola sociale

Attualmente il servizio in parola è eseguito da n. 2 operatori economici (cooperativa e società), in modo non uniforme e a scavalco su altre attività, che occupano sui tre cantieri n. 19 addetti. Si specifica che alcuni operatori intervengono su più servizi.

Qualora a seguito della presente procedura di gara, si verificasse un cambio di gestione dell'appalto, l'appaltatore è tenuto ad assicurare la stabilità occupazionale del personale precedentemente impiegato, al rispetto delle clausole sociali previste dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro del comparto di appartenenza e, per quanto in specifico riguarda il comparto delle cooperative sociali, al rispetto dell'art. 37 del CCNL e successivi accordi integrativi di applicazione.

L'appaltatore si impegna, entro trenta giorni dall'affidamento, a riassorbire ed utilizzare prioritariamente il personale alle dipendenze del soggetto gestore uscente, ove gli interessati ne confermino la volontà e sempre che siano in possesso dei requisiti richiesti.

PERSONALE ATTUALMENTE IMPIEGATO NEI SERVIZI				
	Profilo	Monte	Servizio	
1	Addetto alle pulizie e ristorazione	23	Concordia s/S.	6° liv. "CCNL Pubblici Esercizi Ristorazione Collettiva Commerciale e Turismo"
2	Addetto alle pulizie e ristorazione	27	Concordia s/S.	6° liv. "CCNL Pubblici Esercizi Ristorazione Collettiva Commerciale e Turismo"
3	Addetto alle pulizie e ristorazione	10	Concordia s/S.	6° liv. "CCNL Pubblici Esercizi Ristorazione Collettiva Commerciale e Turismo"
4	Addetto alle pulizie e ristorazione	21,30	Concordia s/S.	6° liv. "CCNL Pubblici Esercizi Ristorazione Collettiva Commerciale e Turismo"
5	Addetto alle pulizie e ristorazione	21,30	Concordia s/S.	6° liv. "CCNL Pubblici Esercizi Ristorazione Collettiva Commerciale e Turismo"
6	Addetto alle pulizie e ristorazione	20	Concordia s/S.	6° liv. "CCNL Pubblici Esercizi Ristorazione Collettiva Commerciale e Turismo"
7	Addetta alla distribuzione – Infanzia	15	San Felice s/P.	6° liv. "CCNL Pubblici Esercizi Ristorazione Collettiva Commerciale e Turismo"
8	Addetta alla distribuzione Infanzia	25	San Felice s/P.	6° liv. "CCNL Pubblici Esercizi Ristorazione Collettiva Commerciale e Turismo"
8	Addetta alla distribuzione- Infanzia	25	San Felice s/P.	6° liv. "CCNL Pubblici Esercizi ristorazione Collettiva Commerciale e Turismo"
10	Addetta alla distribuzione- Primaria	20	San Felice s/P.	6° liv. "CCNL Pubblici Esercizi Ristorazione Collettiva Commerciale e Turismo"
11	Addetta alla distribuzione - Primaria	20	San Felice s/P.	6° liv. "CCNL Pubblici Esercizi Ristorazione Collettiva Commerciale e Turismo"
12	Addetta alla distribuzione - Primaria	20	San Felice s/P.	6° liv. "CCNL Pubblici Esercizi Ristorazione Collettiva Commerciale e Turismo"
13	Addetta alla distribuzione - Primaria	15	San Felice s/P.	6° liv. "CCNL Pubblici Esercizi Ristorazione Collettiva Commerciale e Turismo"
14	Addetta alla distribuzione - Primaria	15	San Felice s/P.	6° liv. "CCNL Pubblici Esercizi Ristorazione Collettiva Commerciale e Turismo"
15	Addetta alla distribuzione - Primaria	20	San Felice s/P.	6° liv. "CCNL Pubblici Esercizi Ristorazione Collettiva Commerciale e Turismo"
16	Addetto alle pulizie e ristorazione- Infanzia (su altri servizi)	5	Medolla	2° liv. "CCNL esercenti servizi di pulizia e disinfestazione servizi integrati e multiservizi
17	Addetto alle pulizie e ristorazione Infanzia (stesso operatore che fa lavaggio in cucina)	5	Medolla	2° liv. "CCNL esercenti servizi di pulizia e disinfestazione servizi integrati e multiservizi
18	Addetto alle pulizie e ristorazione Centro Pasti Lavaggio	32,30	Medolla	2° liv. "CCNL esercenti servizi di pulizia e disinfestazione servizi integrati e multiservizi
19	Addetto alle pulizie e ristorazione primaria- terminale Lavaggio	18	Medolla	2° liv. "CCNL esercenti servizi di pulizia e disinfestazione servizi integrati e multiservizi

2. Rischi derivanti da interferenze di cui al D.Lgs. 81/2008

In considerazione delle modalità di esecuzione del contratto d'appalto è stato rilevato che le interferenze tra le attività istituzionali e quelle della ditta sono da considerarsi a contatto medio. Pertanto è stato redatto il Duvri ai sensi

dell'art. 26, comma 3 del D.Lgs. 81/2008 per la definizione delle misure di prevenzione per la sicurezza. Il Duvri è inserito nella documentazione di gara.

I costi per la sicurezza sono pari ad € 1.500,00 sull'intero periodo.

3. Durata dell'appalto

L'appalto viene previsto dall'01/11/2024 al 31/08/2026.

ASP si riserva la facoltà di prorogare il contratto, in caso di esito favorevole dell'andamento, per un periodo della durata di 24 mesi (di cui 4 nel 2026, 12 nel 2027 e 8 nel 2028) dal 01/09/2026 al 31/08/2028.

4. Copertura finanziaria

La spesa è finanziata con fondi propri di ASP.

Il termine di pagamento è fissato entro 60 giorni dalla data di ricevimento della fattura a causa della complessità di gestione del contratto in relazione ai diversi servizi, tariffe e sedi di erogazioni, come previsto dal D.Lgs. 231/2002.

Si precisa che ASP non è soggetta a patto di stabilità.

5. Calcolo della spesa per l'acquisizione del servizio e prospetto degli oneri economici

Il contratto è stipulato interamente "a misura".

L'importo complessivo del contratto è stato stimato € 530.248,43 comprensivi di oneri non soggetti a ribasso, quali:

- sicurezza stimata in complessivi € 1.500,00;
 - costo della manodopera stimata in € 494.653,54;
- il tutto al netto di IVA e/o altre imposte e contributi di legge.

Oneri della sicurezza e costo della manodopera non sono ribassabili.

Ai fini della quantificazione delle principali voci di costo sono stati considerati:

- a. **Costo personale:** ai fini del calcolo del costo del personale è stato assunto come riferimento il Costo orario del lavoro per i lavoratori dipendenti da aziende del settore Turismo – comparto pubblici esercizi "Ristorazione collettiva", indicato al Decreto Direttoriale n. 44 del 27-6-2019, pubblicato sul sito ufficiale del Ministero del Lavoro e delle politiche sociali.

Il costo della manodopera è stato così calcolato:

ANNO	SAN FELICE SUL PANARO	MEDOLLA	CONCORDIA S/S.	TOTALE ORE	Tariffa oraria € 18,89 (liv. 6°) CCNL Ristorazione collettiva Provincia di Modena
2024	1548	450	900	2.8	€ 54.743,23
2025	7740	2169,30	4582	14.491,30	€ 273.744,43
2026	4700	1294,30	2802	8.796,30	€ 166.165,88
TOTALE ORE	13.988	3.914,00	8.284	26.186,00	€ 494.653,54

- b. **Automezzi:** il costo è stato calcolato a partire dai costi storici di bilancio di ASP, da cui è stato ricavato il costo giornaliero per il trasporto pasti pari a € 5,50, moltiplicato per i giorni di servizio dedotti in appalto.

- c. **Oneri sicurezza:** corrispondenti al costo riferito al DUVRI, pari a complessivi € 1.500,00.
- d. **Costi generali:** stimati al 7,00% circa del valore del servizio comprensivi del materiale di pulizia, tovaglioli e tovagliette, dell'HACCP, della formazione del personale e del rischio d'impresa.

6. Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio

Nella tabella sottostante si evidenzia il calcolo del valore complessivo dell'appalto, comprensivo di eventuale ripetizione.

Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi relativi alla refezione scolastica dal 01/06/2024		
A	DESCRIZIONE DEI SERVIZI	VALORE
A1	Importo a base di gara per la durata dell'appalto (comprensivo degli oneri della manodopera pari a 494.653,54 €)	528.748,43 €
A2	Valore dell'appalto riferito alla eventuale ripetizione (comprensivo degli oneri della manodopera pari a 547.488,87 €)	585.231,28 €
A3	Oneri per rischi di interferenza per la durata dell'appalto	1.500,00 €
A4	Oneri per rischi di interferenza per eventuale ripetizione	1.500,00 €
	TOTALE A (valore stimato dell'appalto + oneri rischi interferenze + eventuale ripetizione)	1.116.979,71€
B	ULTERIORI SPESE	VALORE
B1	Iva 22% sull'importo a base di gara per la durata dell'appalto	116.324,65 €
B2	Iva 22% sull'importo a base di gara per eventuale ripetizione	128.750,88 €
B3	Iva al 22% oneri sicurezza	660,00 €
B4	Iva al 22% oneri sicurezza per eventuale ripetizione	660,00 €
B5	Incentivi tecnici (Regolamento A.S.P.) nella percentuale del 0,80% dell'importo a base delle procedure di affidamento [al netto del 0,20% riconosciuto alla Provincia di Modena]	4.241,99 €
B6	Incentivi tecnici (Regolamento A.S.P.) nella percentuale dello 0,20% dell'incentivo di cui all'art. 45, comma 2, a favore del personale della Provincia di Modena per la fase dell'affidamento	1.060,50 €
B7	Importo stimato per esecuzione gara (contributo SUA e ANAC)	1.060,50 €
	TOTALE B	252.758,52 €
	Totale A + B	1.369.738,23 €

7. Requisiti e cause di esclusione

Requisiti di capacità generale (artt. 94 e 95 D.Lgs. 36/2023)

Costituiscono motivi di esclusione di un operatore economico dalla partecipazione ad una procedura d'appalto o concessione il configurarsi di una fattispecie contrattuale e/o situazione previste dagli artt. 94 e 95 del D.Lgs. 36/2023.

Idoneità professionale

- Iscrizione nel Registro della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura o nel Registro delle Commissioni Provinciali per l'Artigianato dei servizi attinenti a quelli richiesti.
- **(In caso di cooperative)** Iscrizione all'Albo delle Società Cooperative presso il Ministero dello Sviluppo Economico a cura della Camera di Commercio, e se cooperative sociali, iscrizioni all'Albo Regionale delle cooperative sociali ex art. 9 della L. 381/1991 con uno scopo sociale compatibile con le attività oggetto dell'appalto.

Capacità economico finanziaria

- aver realizzato un fatturato minimo negli ultimi tre esercizi finanziari disponibili non inferiore a € 500.000,00 (IVA esclusa);

Capacità tecniche professionali

- il concorrente deve aver eseguito nell'ultimo triennio (2021 -2022 2023) due servizi analoghi a quello oggetto di gara (ovvero servizio di ristorazione scolastica per i Nidi d'Infanzia fino alle Scuole primarie) esercitati a favore di committenti pubblici e privati, per un importo nel triennio non inferiore ad € 500.000,00 per servizio;
- il concorrente deve possedere la certificazione UNI EN ISO 9001:2015 pertinente all'oggetto "Servizi di ristorazione scolastica o collettiva".

8. Obblighi dell'operatore economico

L'Appaltatore è tenuto a provvedere a tutte le spese occorrenti e necessarie allo svolgimento delle attività, con propri capitali, mezzi e personale. In particolare provvede:

- a garantire la puntualità del servizio in relazione agli orari scolastici dei singoli istituti, programmati dagli organi competenti;
- a rispettare quanto indicato da capitolato in merito alle modalità di preparazione colazioni e merende e consegna pasti, ottemperando alla normativa vigente in materia;
- a garantire tutte le dotazioni necessarie alla somministrazione dei pasti (tovaglioli, tovagliette,) ed al lavaggio nei terminali di distribuzione;
- a pulire e sanificare i locali e le attrezzature presso le singole sedi di distribuzione del Comune di Concordia s/S, Medolla e San Felice s/P. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie (nei terminali di distribuzione) devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. I prodotti utilizzati devono altresì avere azione virucida;
- a individuare per ogni singolo terminale di distribuzione un referente per l'HACCP;
- al rispetto di tutta la normativa vigente in materia di igiene e sicurezza alimentare, di predisposizione e gestione di un programma di autocontrollo in conformità a quanto previsto dal D.Lgs. n. 193/2007 riguardante l'igiene dei prodotti alimentari e i Regolamenti C.E. n. 852/2004 e Regolamento CE 178/2002 sulla sicurezza alimentare e la tracciabilità degli alimenti;
- alla formazione continua del personale nelle materie di HACCP e sulle materie specifiche per gli addetti alla somministrazione scolastica, circa la porzionatura dei pasti, la gestione delle diete e tutto ciò previsto dalla direttiva regionale 1452 del 04/09/2023;
- ad attivare il servizio di derattizzazione e disinfezione su tutti i terminali delle scuole servite, con modalità programmate (monitoraggio) e straordinarie (chiamata in caso di bisogno), in ottemperanza a quanto previsto nei piani di interventi e nelle relative schede ad integrazione del manuale HACCP ai sensi del regolamento C.E. n. 852/200 - igiene e sicurezza alimentare e ss.mm. e a carico dell'appaltatore;
- a prevedere a sua cura e spese i controlli necessari ad accertare il regolare svolgimento del servizio;
- ad adempiere correttamente agli obblighi verso il personale, tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori.

9. Criteri di aggiudicazione e valutazione

L'appalto sarà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del rapporto qualità-prezzo in ossequio a quanto previsto dall'art. 108, co. 2 del D.Lgs. 36/2023

Il contratto sarà stipulato interamente a misura.

Per la valutazione delle offerte verranno assegnati i seguenti punteggi: Offerta tecnica max 70 punti; Offerta economica max 30 punti.

In particolare all'OFFERTA TECNICA la Commissione attribuirà il punteggio (fino al massimo dei punti indicati) sulla base di apposite descrizioni o relazioni, con criteri comparativi fra le imprese concorrenti. A tal fine dovrà essere presentata una relazione, distinta per le Aree tematiche di cui alla successiva tabella, costituita da massimo n. 16 facciate, dattiloscritte, in italiano, con dimensioni minime del carattere 12.

La Commissione valuterà il progetto contenente la descrizione delle modalità di svolgimento del servizio che il concorrente intende offrire, prendendo in considerazione:

Tabella Temi tecnici di valutazione e coefficienti ponderali

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX
1	PIANO DEI TRASPORTI	20
1.1	Utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per la consegna dei pasti . L'aggiudicatario deve preferibilmente utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale, quali: Veicoli almeno euro 5; Veicoli elettrici; Vetture ibride; Veicolo GPL/metano. L'offerente deve indicare il numero, la tipologia e le caratteristiche dei mezzi di trasporto che intende utilizzare per lo svolgimento del servizio. In caso di utilizzo di veicoli alimentati in modo differente, verrà attribuito un punteggio max 10 punti.	
2	PROGETTO DI GESTIONE	45
2.1	Organigramma e modello organizzativo: complesso di risorse umane che la ditta intende destinare alla gestione del servizio oggetto dell'appalto e relative professionalità.	10
2.2	Piano di formazione ulteriore rispetto alla formazione obbligatoria. Descrivere la tipologia di corsi promossi, la periodicità dello svolgimento e ogni elemento che possa influire in modo significativo sulla professionalità degli operatori coinvolti.	10

2.3	Modalità di sostituzione del personale per assenze impreviste e piano di contenimento del turn over. L'offerente dovrà illustrare le proprie politiche relative al personale (turnover, sostituzioni, benessere dipendenti, ecc.). Verrà valutata la tempestività e l'efficacia delle misure adottate in caso di assenze impreviste, non programmate. Verranno valutate, altresì, le azioni di maggior contenimento del turn over.	10
2.4	Piano delle pulizie. Piano di pulizia e sanificazione, modalità di esecuzione, periodicità, caratteristiche dei prodotti utilizzati per la pulizia e la sanificazione (detergenti, disinfettanti e materiali di consumo) con indicazione del loro impatto ambientale (certificazioni ecocompatibili).	15
3	MIGLIORIE/SOLUZIONI MIGLIORATIVE	5
3.1	Proposte di miglioramento del servizio o di sensibilizzazione ai temi alimentari	

In base all'offerta tecnica ciascun membro della Commissione di gara attribuisce un coefficiente (V), variabile tra 0 e 1, sulla base della propria discrezionalità tecnica a ciascuna Area tematica (t). Per ciascun elemento (t) è calcolata la media dei coefficienti (V) attribuiti da ciascun commissario. Ciascuno, pertanto, esprimerà, per ogni Area tematica (t), un giudizio discrezionale corrispondente ai seguenti coefficienti:

- eccellente: 1,0
- ottimo: 0,9
- molto buono: 0,8
- più che buono: 0,7
- buono: 0,6
- più che discreto: 0,5
- discreto: 0,4
- più che sufficiente: 0,3
- sufficiente: 0,2
- scarso: 0,1
- insufficiente: 0

Ciascuna media dei coefficienti (V) sarà moltiplicata per il punteggio massimo assegnabile (P) ad ogni singola Area tematica (t).

Il punteggio finale assegnabile all'offerta tecnica sarà, quindi, dato dalla sommatoria ($\sum n$) della media dei coefficienti (V) moltiplicati per il punteggio massimo assegnabile, riparametrato alla media dei coefficienti migliore (Vm), secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio finale}_{(a)} = \sum n[(V/V_m) * P]$$

Dove:

Punteggio finale_(a) = punteggio finale della singola offerta tecnica

$\sum n$ = sommatoria di tutte le medie dei coefficienti (V)

(V) = media dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario

(Vm) = media migliore dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario

(P) = punteggio massimo assegnabile per ogni singola Area tematica.

Si precisa che, nell'ambito dell'offerta tecnica, gli operatori economici concorrenti potranno presentare apposita dichiarazione, debitamente motivata e comprovata, relativa alle parti dell'offerta che si ritiene debba essere sottratta

all'accesso, in quanto costituiscono segreti tecnici o commerciali, fatto salvo quanto previsto dagli artt. 35 e 36 del D.Lgs. 36/2023. In mancanza, l'intera offerta sarà considerata integralmente accessibile.

L'offerta economica attribuirà massimo 30 PUNTI al miglior ribasso sull'importo a base di gara (R_m). Agli altri concorrenti che hanno presentato i ribassi (R_i) verrà attribuito un punteggio decrescente (X_i) secondo la seguente formula:

$$X_i = \frac{R_i * P}{R_m}$$

dove (P) = punteggio massimo assegnabile per l'offerta economica.

Il punteggio totale verrà determinato dalla somma algebrica del punteggio dell'offerta tecnica e dell'offerta economica. In caso di assoluta parità tra le offerte migliori, la stazione appaltante procederà al sorteggio tra le offerte uguali.

Sono allegati alla presente relazione i seguenti elaborati:

- A) Capitolato speciale d'appalto
- B) DUVRI- Documento unico dei rischi interferenziali