**MODELLO 3**

**SCHEMA RELAZIONE TECNICA**

La relazione dovrà essere sviluppata obbligatoriamente **nell’ordine e articolazione indicati** nel presente MODELLO e dovrà essere composta da massimo 30 (trenta) cartelle formatoA/4 (*Le cartelle formato A/4 dovranno essere stampate su una sola facciata con carattere “Arial” corpo 12- standard Microsoft Word -, interlinea singola.)*, le eventuali copertine e/o fogli intercalari con l’indicazione dei punti trattati, non saranno conteggiate nel numero delle pagine. Ogni cartella oltre il limite di cui sopra, ovvero impostata in modo difforme dalle indicazioni date, non verrà presa in considerazione in sede di valutazione. In caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di concorrenti, sia costituiti sia costituendi, la relazione dovrà essere presentata dall'Impresa capogruppo e sottoscritta da tutte le Imprese raggruppate o raggruppande. La relazione, in questo caso, dovrà contenere tutte le informazioni richieste riferite al complesso delle Imprese raggruppate o raggruppande;

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **n°** | **criteri di valutazione** | **punti max** |  | **sub-criteri di valutazione** | **Criteri motivazionali per** **l’attribuzione del punteggio** | **punti D max** | **punti Q max** | **punti T max** |
| A.1 | Organizzazione servizio  | 19 | a | Fasi operative del servizio –  | descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio avendo cura di indicare: • le procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti; • le procedure di trasporto e distribuzione dei pasti; *sarà data particolare attenzione alla descrizione, gestione, tempistica delle modalità in cui verrà garantita la Freschezza del pasto veicolato da centro cottura a refettori,considerando tempi di consegna e modalità di conservazione*  • il piano di sanificazione delle strutture.  | 9 | … | **…** |
| b | Diete speciali | Modalità di gestione delle diete speciali, nonché dei menù per utenze e ricorrenze particolari | 3 | … | **…** |
| c | Gestione di imprevisti, emergenze, varianti del servizio, ritardi nell’ordine dei pasti Organizzazione sostituzioni del personale assente – Tipologia del centro di emergenza e descrizione delle misure e delle attenzioni anti Covid che saranno assunte | Gestione delle emergenze e relative proposte di soluzioni alternative all’impossibilità di utilizzo dei centri di cottura per scioperi del personale, interruzione del servizio per cause di forza maggiore. Descrizione del Centro Cottura Alternativo, sua collocazione e descrizione delle modalità uso/tempi/distanze  | 7 |  |  |
| A.2 | Organizzazione del Personale | 21 | a | Composizione e organizzazione logistica dello staff di servizio - Piano organizzativo del personale da impiegare | Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate nel monte ore settimanale (organigramma) e modalità di garanzia e continuità nella composizione dello staff  | 8 | … | **….** |
| b | Responsabili dei servizi + Cv | Direttore del Servizio con esperienza di almeno 5 anni nella ristorazione scolastica e relativo Cv | … | … | **3** |
| Dietista dedicata al servizio (figura diversa dal direttore di servizio) e relativo CV, con esperienza di almeno 5 anni nella ristorazione scolastica |  … |  … | **3** |
| Capo-cuoco dedicato al servizio e CV con esperienza di almeno 5 anni nella ristorazione scolastica |  … |  … | **2** |
| c | Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l’intera durata dell’appalto | Modalità e tempi di attuazione del piano di formazione e di aggiornamento da attuare nei confronti del personale impiegato ad esclusione di quanto previsto per legge in materia di sicurezza. | 5 |  |  |
| A.3 | Migliorie Proposteed educazione Alimentare | 14 | a | Iniziative ed interventi di formazione rivolti alle scuole del territorio su corretta alimentazione e lotta allo spreco alimentare | Sarà valutato il programma di massima e i CV formatori coinvolti | 5 |  |  |
|  |  |  | b | Carta dei Servizi | La Commissione valuterà la proposta più completa e specifica del servizio (bozza modello e descrizione delle modalità di distribuzione) | 4 |  |  |
|  |  |  | e | Progetti di riduzione dello spreco alimentare e recupero dei generi alimentari non consumati in refettorio con scopi sociali, anche mediante fornitura di eventuali attrezzature necessarie quali abbattitore, contenitori termici. | Saranno preferite le proposte qualitativamente più significative e che dimostrino attenzione al progetto, e che dimostrino attenzione affinché la proposta possa riguardare il territorio comunale. | 5 |  |  |
| A.4 | Certificazioni[[1]](#footnote-1) | 6 | a | Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 |  relativa al Sistema di Sicurezza Alimentare con scopo affine al servizio in appalto (servizio di mensa scolastica /ristorazione collettiva con preparazione, trasporto, distribuzione pasti) |  |  | 2 |
| b | Possesso S.G.S OHSAS 18001 (anche UNI ISO 45001:2018) oppure EMAS | Possesso di un certificato di conformità del sistema di gestione alla norma - nel settore pertinente l’oggetto dell’appalto in corso di validità, rilasciato 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. |   |   | 2 |
|  |  |  | c | Possesso della Certificazione UNI 11584 | "Servizi di ristorazione collettiva - Requisiti minimi per la progettazione di menu" |  |  | 2 |
|  |  |  | a | Modalità di selezione e di controllo dei fornitori | La proposta dovrà evidenziare:- i criteri di selezione e valutazione dei fornitori impiegati,- le modalità di gestione dei reclami e delle non conformità di prodotto/processo, con relative azioni preventive/correttive,- il rapporto che intercorre con i fornitori e i sistemi di controllo delle forniture | 6 |  |  |
| A.5 | MODALITÀ E SOLUZIONI PER MIGLIORARE GLI STANDARD MINIMI-C.A.M. Criteri premianti | 20 | b | impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie:- ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la/le specie e le quantità. La quantità deve coprire l’interofabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire;- pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la o le tipologie e le quantità. La quantità deve coprire l’interofabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menùstagionali e con il numero dei pasti da offrire | Presentare una dichiarazione dell’impegno assunto che riporti l’elenco dei “produttori”vale a dire produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da “Km 0”, con le seguenti informazioni: lecategorie di prodotti biologici e le relative quantità che verranno forniti da ciascuno di detti subfornitori; la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo. A tale dichiarazione devono essere allegati i contratti preliminari con i “produttori” che riportino: gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute; le quantità su base mensile per l’ortofrutta o su base annua per le altre categorie di derrate alimentariche prevedono di fornire per l’intera durata contrattuale; la localizzazione dei loro terreni produttivi e la capacità produttiva annua per ciascuna specie ortofrutticola che verrà fornita. Nel caso di impegno a fornire prodotti biologici trasformati da Km 0, deve essere indicata la provenienza delle materie prime principali che vi sono contenute.*I Commissari attribuiranno il proprio giudizio in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività.* | 9 |  |  |
| c | Ulteriori punti tecnici si assegnano se il trasporto primario dei prodotti da filiera corta e Km 0, come sopra definiti, anche per la consegna presso il refettorio, sarà effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, oalimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, informa gassosa (gas naturale compresso — GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gasdi petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica. | Presentare una dichiarazione dell’impresa che gestirà i trasporti primari che riporti l’elenco dei veicoli che verranno utilizzati, indicando il costruttore, la designazione commerciale e il modello, la categoria, la classe, il motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale e la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile e descrivere le misure di gestione ambientale della logistica *I Commissari attribuiranno il proprio giudizio discrezionale sulla base delle dichiarazioni.* | 3 |  |  |
|   |   |   | d | Utilizzo di detergenti a ridotto impattoambientale. | il concorrente dovrà̀ fornire l'elenco dei prodotti utilizzati, specificando: nome commerciale, marca, etichetta ecologica, ogni altra caratteristica che configuri il prodotto a ridotto impatto ambientale.**Si può fare riferimento ai CAM**  | 2 |   |  |
|  | **Totale** | **80** |  |  |  | **80** |  |  |

1. Il punteggio tabellare sarà attribuito dalla commissione, con riferimento al requisito, secondo il seguente schema:

1) Punteggio pieno nel caso il concorrente, o in caso di ATI dove tutti gli altri associati, sono in possesso;

2) Punteggio dimezzato nel caso il concorrente, o in caso di ATI dove, il mandatario possiede il requisito, ma tra gli associati uno o più ne è privo;

3) Punteggio zero nel caso in cui il singolo concorrente non possiede il requisito, o in caso di ATI il mandatario non possiede il requisito. [↑](#footnote-ref-1)