

La busta digitale “B – Offerta tecnica” contiene, **a pena di esclusione**, i seguenti documenti:

- a) relazione tecnica del servizio offerto;
- b) ai fini del rispetto della clausola sociale, il concorrente allega all’offerta tecnica un progetto di assorbimento atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale;

La relazione tecnica del servizio deve contenere per ciascun criterio e sub criterio e per ciascun lotto una specifica relazione che consenta la valutazione secondo i seguenti canoni:

Criteri redazionali: prodotta sotto forma di elaborato descrittivo, formulato su fogli in formato A4, non superiore a 20 (venti) pagine (non si conteggiano le copertine e l’eventuale indice sommario), con carattere non inferiore a 12 ed interlinea non inferiore alla singola, significando che non saranno prese in considerazione informazioni contenute oltre lo spazio sopraindicato.

## **1. PIANO DEL SERVIZIO**

### **1.1 Descrizione e funzionamento del centro di produzione pasti principale**

Ai fini della valutazione il concorrente deve descrivere il centro di produzione, le sue modalità di funzionamento. Dovrà essere indicato il Centro cottura che si intende utilizzare per il Comune di Giaveno ed il titolo in base al quale si ritiene di poter averne la disponibilità (di proprietà del concorrente stesso o di terzi, ecc.). Verranno valutati l’organizzazione degli spazi e delle lavorazioni, il percorso delle materie prime e dei pasti confezionati, le attrezzature impiegate. La relazione tecnica dovrà essere corredata dalla planimetria, da layout dei processi e flussi di lavorazione. Inoltre, dovranno essere indicati la capacità produttiva massima del Centro cottura ed il numero dei pasti attualmente prodotto. Si precisa che il Centro cottura deve possedere una capacità produttiva giornaliera residua da destinarsi al Comune di Giaveno almeno pari al suo fabbisogno giornaliero.

### **1.2 Descrizione del ciclo produttivo e di consegna**

Ai fini della valutazione il concorrente deve descrivere in modo chiaro ed esaustivo il piano del ciclo produttivo e distributivo dei pasti, dimostrando la sostenibilità della propria offerta e l’adattabilità delle proprie misure organizzative ai diversi luoghi e condizioni di erogazione del servizio. Il concorrente deve descrivere in maniera dettagliata il ciclo di pianificazione, programmazione, organizzazione, gestione, esecuzione, verifica, monitoraggio, controllo ed eventuale riorientamento e riorganizzazione dei processi. Questo per ognuno dei seguenti punti:

- a. **attività presso il centro di cottura:** organizzazione e gestione del personale dipendente e non a diverso titolo coinvolto nei processi della gestione aziendale; descrizione dei flussi operativi e dei relativi orari di svolgimento, per quanto concerne le varie fasi di ricevimento, controllo e stoccaggio delle derrate, preparazione e confezionamento dei pasti e delle operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature; descrizione di tutti i flussi e funzionamento delle aree di lavaggio delle attrezzature e delle eventuali stoviglie multiuso;
- b. **attività presso i punti di servizio:** organizzazione e gestione del personale dipendente e non a diverso titolo coinvolto nei processi della gestione aziendale; per le cucine interne (es. nido): descrizione dei flussi operativi e dei relativi orari di svolgimento, per quanto concerne le varie fasi di ricevimento e controllo delle derrate, preparazione e distribuzione (ove previsto) dei pasti e pulizia, detersione e disinfezione delle cucine, dei punti di distribuzione e dei locali annessi; descrizione delle modalità operative utilizzate per garantire un’accurata fase di distribuzione agli utenti, con particolare evidenza della fase di pulizia, detersione e disinfezione pre e post consumo del pasto;
- c. **attività ricomprese dalla fase del trasporto alla distribuzione dei pasti:** organizzazione e gestione del personale dipendente e non a diverso titolo coinvolto nei processi della gestione aziendale;

modalità di pianificazione, predisposizione, gestione delle attività di trasporto; descrizione dei flussi operativi e dei relativi orari di svolgimento; descrizione delle modalità e della frequenza di pulizia, detersione e disinfezione dei mezzi di trasporto e delle attrezzature utilizzate per la veicolazione dei pasti (come ad esempio casse termiche e gastronom, ecc.); modalità di mantenimento delle temperature, nonché delle relative procedure di rilevamento e registrazione; modalità di gestione dai pasti in attesa della distribuzione.

### **1.3 Sistema di tracciabilità delle derrate alimentari e dei materiali usati per il confezionamento**

Ai fini della valutazione il concorrente deve descrivere in modo chiaro ed esaustivo le procedure aziendali relativamente alla tracciabilità/rintracciabilità di:

- tutte le derrate alimentari (compresi i condimenti, gli aromi e le spezie) durante tutto il processo, dal ricevimento delle merci e delle derrate presso il centro di cottura e magazzino afferente e delle derrate nelle cucine delle sedi scolastiche, alla distribuzione dei pasti veicolati nei refettori e negli altri locali scolastici individuati come idonei (es. Scuola Sandro Pertini). I concorrenti dovranno descrivere dettagliatamente tutti i passaggi utilizzati comprese le modalità, la frequenza di registrazione dei dati, il grado di accessibilità a prima richiesta dell'A.C. ed il grado di trasparenza e semplicità di lettura dei dati stessi;

- tutto il materiale utilizzato per il confezionamento dei pasti (come ad esempio pellicole per alimenti, carta forno, carta monouso, piatti monouso ecc.);

Dovranno essere specificate le modalità di selezione, accreditamento e sostituzione dei fornitori nonché le modalità di gestione delle anomalie e delle criticità, affinché i relativi effetti non si ripercuotano sulla corretta esecuzione del servizio.

### **1.4 “Gestione delle attività relative alle diete speciali per patologie”**

Ai fini della valutazione il concorrente deve descrivere in modo chiaro ed esaustivo l'intero flusso operativo per la predisposizione dello schema dietetico:

- a. dal primo invio della documentazione all'I.A. da parte dell'A.C. o dell'utente, alla somministrazione della dieta speciale all'utente nei punti di distribuzione;
- b. le modalità organizzative ed i meccanismi operativi adottati, per la preparazione delle diete speciali, in termini di organizzazione del lavoro, aree di lavorazione dedicate, attrezzature utilizzate e personale specifico dedicato:
  - presso il centro cottura, per quanto concerne le varie fasi di acquisto delle derrate, ricevimento, controllo e stoccaggio delle derrate, tracciabilità, preparazione, identificazione e confezionamento dei pasti dietetici;
  - presso le cucine interne (dove presenti), per quanto concerne le varie fasi di ricevimento e controllo delle derrate, preparazione, identificazione e distribuzione (ove previsto) dei pasti dietetici;
  - durante la fase di trasporto e distribuzione dei pasti per quanto concerne il servizio per tali tipologie di servizio;
  - descrizione delle istruzioni specifiche (anche in forma di vademecum, strumenti di supporto, ecc.) ad uso di tutto il personale dedicato alle diete speciali, per il trattamento delle patologie più critiche (celiachia, intolleranza al frumento, intolleranza al glutine, diabete, pluriallergie – come ad esempio al nichel) e dei relativi flussi comunicativi per metterle in atto;
  - descrizione delle istruzioni specifiche ad uso del personale incaricato della distribuzione dei pasti dietetici nelle scuole, in merito ai controlli da effettuarsi sulle attrezzature e sugli specifici elettrodomestici, nonché sulla corretta corrispondenza fra quanto consegnato e quanto indicato a schema dietetico prima della distribuzione delle diete speciali;

- modalità ed accorgimenti con i quali l'I.A. attua il Regolamento UE 2016/679, ai fini della trasmissione degli schemi dietetici (elaborati dall' I.A. stessa) agli addetti dell'I.A. in servizio presso le scuole dell'obbligo e del pre-obbligo e all'A.C.;
- modalità di cooperazione e coordinamento con il personale dell'A.C. o delle scuole;
- modalità di gestione delle anomalie e delle criticità, affinché i relativi effetti non si ripercuotano sulla corretta esecuzione del servizio;
- modalità operative e sistemi di monitoraggio, in relazione a variazioni dello schema dietetico dovuto ad eventuali modifiche al menù standard.

### **1.5 “Piano di gestione delle emergenze”**

Ai fini della valutazione il concorrente deve descrivere in modo chiaro ed esaustivo le modalità di pianificazione, predisposizione, attuazione e gestione del piano finalizzato a garantire la continuità dell'esecuzione del servizio, al verificarsi di situazioni imprevedibili:

- presso ciascuna sede di servizio (in relazione al lotto di gara), a titolo esemplificativo e non esaustivo: mancata erogazione dell'acqua, di energia elettrica e gas, eventi meteorologici quali neve ed allagamenti, guasti delle linee self-service, assenza del personale, dovuta per esempio alla diffusione di sindromi influenzali o di epidemie virali, ecc.
- l'indisponibilità, a causa di eventi imprevedibili, del centro cottura; i concorrenti devono descrivere come intendono garantire la preparazione dei pasti, nel pieno rispetto delle condizioni igienico sanitarie e ambientali previste nel capitolato tecnico es. indicazione di eventuali centri cottura alternativi e la loro distanza;
- durante la fase di trasporto delle derrate alimentari e dei pasti veicolati, a causa di criticità dovute alla logistica (come, ad esempio, difficoltosa circolazione stradale, improvviso inutilizzo di mezzi di trasporto per i pasti veicolati, ecc.);
- a causa della sopravvenuta irreperibilità delle derrate; a tal fine il concorrente deve descrivere le modalità organizzative ed operative adottate per mantenere il più possibile la somministrazione del menu calendarizzato;
- a causa di periodi di chiusura delle scuole previsti da provvedimenti dell'autorità pubblica; il concorrente deve descrivere come intende procedere al recupero/smaltimento delle derrate alimentari deperibili e non e alla gestione degli elettrodomestici presso i punti di servizio o cucine interne.

Con riferimento alle emergenze, i concorrenti devono altresì descrivere: le modalità di collaborazione con l'A.C. e di comunicazione all'A.C. degli interventi; le modalità operative che intendono adottare al fine di fornire opportuna comunicazione a tutte le sedi scolastiche interessate in merito a variazioni di prodotto/menù che in fase emergenziale si renderanno necessarie.

Il piano del servizio è redatto in forma di relazione descrittiva, suddivisa in paragrafi, con sommario dei titoli, i cui titoli e contenuto devono corrispondere e sviluppare ciascun sub-criterio di valutazione.

### **1.6 Ascolto e partecipazione**

Ai fini della valutazione il concorrente deve descrivere in modo chiaro ed esaustivo le modalità di relazione, ascolto e coinvolgimento partecipativo che intende promuovere nei confronti di tutti gli attori principali del servizio: consumatori finali, famiglie degli utenti, personale comunale, statale o di ditte appaltatrici, commissione mensa, e così via. Particolare attenzione dovrà essere posta nella descrizione delle modalità

che si intendono realizzare per la presa in carico e trattamento di: richieste informazioni; reclami e segnalazioni; proposte di miglioramento del servizio o del gradimento dei pasti o dei cibi; modalità di gestione insolvenze; modalità di coinvolgimento in processi decisionali relativi al servizio.

### **1.7 Sistema informatico (SOLO LOTTO 1)**

Ai fini della valutazione il concorrente deve descrivere in modo chiaro ed esaustivo il sistema informatico che intende utilizzare per la gestione delle iscrizioni, rilevazione presenze, riscossione tariffe, gestione delle morosità, comunicazione con l'utenza, tenendo presente che lo stesso sistema dovrà essere messo a disposizione del Comune di Giaveno per tutti i servizi afferenti alla sfera scolastica (refezione, trasporto, pre e dopo scuola, prolungamento orario, ecc).

**Particolare attenzione sarà posta alla** completezza funzionale della gestione anagrafica, livello di precisione, facilità di utilizzo e velocità del sistema di prenotazione pasti; livello di comunicazione con le famiglie; diversificazione e ampliamento delle modalità di pagamento da parte dell'utenza; livello e modalità di gestione dell'insolvenza; livello di innovazione tecnologica hard-ware e software nel sistema di rilevazione delle presenze, addebito tariffe, gestione incassi e riconciliazione pagamenti.

## **2. RISORSE UMANE E PROFESSIONALITA' (10)**

Ai fini della valutazione il concorrente deve descrivere in modo chiaro ed esaustivo il complesso di risorse umane che l'operatore economico intende destinare alla gestione dei servizi oggetto di contratto e relative professionalità (dietisti, cuochi, addetti ai terminali di distribuzione, controllo qualità, addetti alla gestione del servizio, manutentori ecc.): a mero titolo esemplificativo ma non esaustivo la relazione dovrà riportare unità di personale impiegate, modalità di contenimento del turn over, sistemi di incentivazione, ~~attrezzature, materiali per le pulizie e le manutenzioni~~, modalità inserimento e affiancamento personale neoassunto; eventuali progetti formativi aggiuntivi rispetto a quanto previsto dalla normativa vigente.

## **3. Programma di educazione alimentare (5)**

### **LOTTO 1**

Ai fini della valutazione il concorrente deve descrivere in modo chiaro ed esaustivo il programma di educazione alimentare rivolto agli alunni, alle famiglie, ai docenti ed al personale, da realizzare a cura e spese dall'aggiudicatario.

Il programma di educazione alimentare, la cui durata è pari alla durata dell'appalto deve essere rivolto a tutta la popolazione scolastica presente sul territorio.

La proposta progettuale deve prevedere almeno un (1) laboratorio per ciascun ordine e grado di scuola, per anno scolastico. A titolo meramente esemplificativo potranno essere sviluppati le seguenti tematiche:

- promozione alla sana e corretta alimentazione e stili di vita salutari;
- mettere a conoscenza l'utenza delle caratteristiche del servizio mensa evidenziandone la qualità;
- privilegiare laboratori attivi e creativi, come ad esempio semplici laboratori di cucina;
- affrontare tematiche relative ai disturbi alimentari;
- fornire elementi utili alla comprensione delle etichette alimentari e alla scelta consapevole degli acquisti alimentari;
- intervenire sulla divulgazione di buone pratiche relative alla corretta conservazione degli alimenti e sulla sicurezza alimentare;
- mettere in correlazione corretta alimentazione e pratica dell'attività sportiva;
- sensibilizzare e sviluppare azioni contro lo spreco alimentare;
- illustrare il tema della stagionalità dei prodotti e della produzione legata ai diversi territori, promuovendo la conoscenza delle tipicità alimentari del territorio.

Particolare attenzione sarà prestata ai progetti che abbiano come finalità la sensibilizzazione degli utenti sul tema dello spreco alimentare al fine di promuovere comportamenti anti-spreco, condividere policy di

comportamento efficaci per prevenire e ridurre lo spreco e mettere in correlazione cibo, risorse e ambiente.

## LOTTO 2

Ai fini della valutazione il concorrente deve descrivere in modo chiaro ed esaustivo il programma di educazione alimentare rivolto agli utenti dei servizi del secondo lotto con particolare riguardo agli ospiti della Residenza Anziani, da realizzare a cura e spese dall'aggiudicatario.

La proposta progettuale deve prevedere almeno una iniziativa/laboratorio per ogni anno del primo periodo contrattuale. A titolo meramente esemplificativo potranno essere sviluppati le seguenti tematiche:

- promozione di salute e benessere, miglioramento dell'apporto nutrizionale e, in generale, la qualità della vita degli ospiti delle RSA;
- promozione dei momenti di convivialità quali fondamentali occasioni di "relazione" e di soddisfacimento dei bisogni dell'anziano nelle varie fasi della giornata.

### 4. Proposte/progetti innovativi (10)

Nell'ambito delle tematiche proposte e ai fini della valutazione, il concorrente deve descrivere in modo chiaro ed esaustivo eventuali progetti che intende realizzare senza oneri a carico della S.A. finalizzati ad una migliore, più efficiente e sostenibile erogazione delle prestazioni previste in contratto, pur nel rispetto delle prescrizioni minime del capitolato (a titolo esemplificativo riduzione e gestione dei rifiuti, riduzione dell'impatto ambientale, rispetto dei cam, interventi per promuovere il maggior gradimento dei pasti ecc.).

I progetti possono riguardare, a titolo esemplificativo: la scelta degli approvvigionamenti (con particolare riferimento alle loro qualità organolettiche), le preparazioni e le cotture (con una particolare attenzione a quelle che nel rispetto delle qualità alimentari e degli equilibri nutrizionali risultino più appetibili dagli utenti/consumatori finali), l'implementazione di attrezzature all'avanguardia da impiegare presso i terminali mensa o comunque punti di servizio in genere, la formulazione dei piatti (con conseguente proposta di revisione del menù, soggetta a valutazione da parte della dietista del Servizio e sentiti il competente Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'ASL, il DEC e il RUP, al fine di apportare le opportune modifiche), la modalità di trasporto e di conservazione dei pasti; le condizioni di consumo, con interventi che possono interessare la presentazione dei cibi, le modalità di distribuzione, le informazioni e le comunicazioni agli utenti e operatori che usufruiscono del servizio, l'insonorizzazione e l'aspetto dei locali destinati alla refezione; iniziative promozionali che coinvolgano la generalità degli alunni e non solo quelli iscritti ai servizi mensa, ai fini dell'apprendimento di buone prassi di consumo e idonei stili di vita ecc.

## CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

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

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

### lotto 1

<i> Criterio di valutazione </i>	<i> sub-crietrio </i>	<i> subcriteri di valutazione </i>	<i> Punt max </i>	<i> Punt D </i>	<i> Punt Q </i>	<i> Punt T </i>
----------------------------------	-----------------------	------------------------------------	-------------------	-----------------	-----------------	-----------------

				<b>MAX</b>		
<i>Organizzazione</i>	1.1	Descrizione e funzionamento del centro di produzione pasti principale	52	10		
	1.2	Descrizione del ciclo produttivo e di consegna		10		
	1.3	Sistema di tracciabilità delle derrate alimentari e dei materiali usati per il confezionamento		10		
	1.4	Gestione delle attività relative alle diete speciali per patologie		8		
	1.5	Piano di gestione delle emergenze		8		
	1.6	Ascolto e partecipazione		4		
	1.7	Sistema informatico		2		
<i>Risorse umane e professionalità</i>	2		4	4		
<i>Programma di educazione alimentare</i>	3		4	4		
<i>Proposte/progetti innovativi</i>	4		10	10		
<b>Totale punteggi attribuibili</b>			<b>70</b>	<b>70</b>		

<b>lotto 2</b>						
<b><i>Criterio di valutazione</i></b>	<b><i>sub-criterio</i></b>	<b><i>subcriteri di valutazione</i></b>	<b><i>Punti max</i></b>	<b><i>Punti D MAX</i></b>	<b><i>Punti Q</i></b>	<b><i>Punti T</i></b>
<i>Organizzazione</i>	1.1	Descrizione e funzionamento del centro di produzione pasti principale	52	10		
	1.2	Descrizione del ciclo produttivo e di consegna		10		
	1.3	Sistema di tracciabilità delle derrate alimentari e dei materiali usati per il confezionamento		10		
	1.4	Gestione delle attività relative alle diete speciali per patologie		8		
	1.5	Piano di gestione delle emergenze		8		
	1.6	Ascolto e partecipazione		4		
<i>Risorse umane e professionalità</i>	2		4	4		
<i>Programma di educazione alimentare</i>	3		4	4		
<i>Proposte/progetti innovativi</i>	4		10	12		

<b>Totale punteggi attribuibili</b>	<b>70</b>	<b>70</b>
---	-----------	-----------

#### **METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA**

A ciascuno dei criteri qualitativi e sub-criteri cui è assegnato un **punteggio discrezionale nella colonna "D"** della tabella, è attribuito un coefficiente V (a) i determinato mediante la media aritmetica dei coefficienti variabili tra zero o uno, attribuiti discrezionalmente da parte di ciascun commissario.

Una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate; la disposizione non trova applicazione in presenza di un'unica offerta tecnica da valutare.

La commissione di gara nella valutazione degli elementi qualitativi delle offerte si atterrà ai seguenti criteri motivazionali: caratteristiche di corrispondenza per ciascuna graduazione di attribuzione.

I commissari attribuiranno i seguenti coefficienti ai criteri dell'offerta tecnica oggetto di valutazione discrezionale utilizzando tutta la scala di giudizi da 0 a 1:

<b>GIUDIZIO</b>	<b>MOTIVAZIONE</b>	<b>COEFFICIENTE</b>
OTTIMO	descrizione che sviluppa in modo chiaro, preciso ed approfondito tutti gli aspetti, dimostrando perfetta padronanza dei temi trattati e di essere in grado di interpretare ed applicare alla perfezione principi, obiettivi, oggetto e contesto del criterio	1,0
DISTINTO	descrizione strutturata che sviluppa con alcuni approfondimenti tutti gli aspetti del criterio, dimostrando di averli compresi e interpretati al meglio, nonché di possedere approfondite conoscenze e competenze dei principi, obiettivi, oggetto e contesto del criterio	0,9
BUONO	descrizione adeguata che sviluppa tutti gli aspetti del criterio in termini di completezza, adeguatezza e coerenza, ma senza particolari approfondimenti, dimostrando appropriata competenza, conoscenza e comprensione di principi, obiettivi, oggetto e contesto del criterio;	0,8
DISCRETO	descrizione appena adeguata, che tratta tutti gli aspetti del criterio in modo coerente e pertinente, dimostrando di avere una adeguata competenza, conoscenza e comprensione di principi, obiettivi, oggetto e contesto del criterio, con solo alcuni approfondimenti degli elementi richiesti;	0,7
SUFFICIENTE	descrizione accettabile, che tratta tutti gli aspetti del criterio, ma poco strutturata e poco sviluppata negli elementi richiesti, dimostrando di avere compreso sufficientemente principi, obiettivi, oggetto e contesto del criterio, senza tuttavia avere operato opportuni approfondimenti	0,6
INSUFFICIENTE	descrizione mediocre e non sufficientemente sviluppata degli elementi richiesti, che tratta il criterio in modo insufficiente, dimostrando di non avere compreso appieno principi, obiettivi, oggetto e contesto del criterio;	0,5
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	descrizione molto mediocre e non sviluppata degli elementi richiesti, con alcuni enunciati tra loro incoerenti e non pertinenti, dimostrando di non avere compreso i principi ed i fondamenti del servizio;	0,4

SCARSO	descrizione carente, generica e incoerente, totalmente inadeguata negli elementi richiesti	0,3 - 0,2 - 0,1
ELEMENTO NON PRESENTE / INCONFERENTE	descrizione non presente o diversa da quella richiesta	0,0