

ALLEGATO 2

L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

2.1 AGGIUDICAZIONE DI GARE DI APPALTO

In base al Decreto Legislativo n. 50 del 18 aprile 2016 (Nuovo Codice degli Appalti) “Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull’aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d’appalto degli enti erogatori nei settori dell’acqua, dell’energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture”(Nuovo Codice degli Appalti), **i servizi di ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica sono aggiudicati esclusivamente sulla base del criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo** (articolo 95 comma 3); in particolare l’offerta è valutata in base a criteri oggettivi, quali aspetti qualitativi, ambientali o sociali, connessi all’oggetto dell’appalto.

L’ente appaltante, a seconda delle proprie necessità gestionali e del valore economico della base d’asta, potrà decidere se affidare il servizio di ristorazione collettiva con modalità di appalto o di concessione, inserendo, oltre alla fornitura e alla distribuzione dei pasti, altri servizi come la gestione delle prenotazioni, i pagamenti e la riscossione degli insoluti.

La valutazione dell’offerta tecnica tiene conto, in particolare, degli aspetti relativi a fattori quali la qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella dei prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori di agricoltura sociale, il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi e della qualità della formazione degli operatori (art.144 “Servizi di ristorazione” Comma 1).

Come indicato nell’articolo 34 del Codice degli Appalti, al fine di conseguire gli obiettivi ambientali previsti dal Piano di Azione per la Sostenibilità Ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione, le stazioni appaltanti devono inserire nella documentazione progettuale e di gara delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, adottati con Decreto del Ministro dell’ambiente e della tutela del territorio e del mare Allegato 1. n.65 del 10.03.2020.

Con il D.Lgs n° 56 del 19.6.17 - G.U. 5.5.2017 entrato in vigore il 20.5.17 cd. DECRETO “CORRETTIVO” AL NUOVO CODICE DEGLI APPALTI viene introdotta all’art. 95 il nuovo comma 10 bis che prevede, al fine di assicurare l’effettiva individuazione del miglior rapporto qualità/prezzo, di valorizzare gli elementi qualitativi dell’offerta. **A tal fine la stazione appaltante stabilisce un tetto massimo per il punteggio economico entro il limite del 30 per cento.**

ANALISI DEL COSTO PASTO

Quando si indice una gara per l’appalto del servizio di ristorazione scolastica, tenuto conto della complessità dello stesso e delle varie possibili articolazioni, è buona norma chiedere ai concorrenti di scorporare il costo del pasto, al fine di verificare come un’azienda intenda suddividere tale costo, discriminando nello stesso il valore dato alle derrate alimentari.

Questo è ancora più importante quando un ente intende fornire, oltre al mero servizio, anche migliore sicurezza e qualità nutrizionale e maggiore appetibilità, con ricaduta in termini di educazione alimentare e di salute per l’utenza. I costi scorporati consentono all’ente di dare un giudizio più preciso.

Il costo può essere così scorporato:

- costo delle derrate (alimenti);
- costo della manodopera (personale);
- spese accessorie (detersivi, tovaglioli, tovagliette, piatti a perdere ove previsti, trasporto, investimenti vari ed altri oneri a carico dell’appaltatore).

LINEE GUIDA GENERALI PER LA STESURA DI UN CAPITOLATO DI APPALTO

Il capitolato d’appalto rappresenta il sistema attraverso il quale il soggetto stipula un contratto per

la fornitura di un servizio; viene predisposto dall'amministrazione e coloro che intendono partecipare alla gara devono accettarlo integralmente.

Il capitolato d'appalto è l'unico strumento in grado di prevenire elementi di discrezionalità e ridurre il margine di contenzioso riconducendo il sistema a criteri di trasparenza, equità, affidabilità e continuità; nel capitolato d'appalto vengono specificate tutte le clausole di carattere tecnico, economico-finanziario e contabile che disciplinano il servizio, vincolando i contraenti per tutta la durata del contratto.

REQUISITI ED ASPETTI PER SELEZIONE ED AGGIUDICAZIONE

Tra i criteri di selezione esplicitati dal capitolato di appalto troviamo:

- le caratteristiche della cucina;
- il personale, inteso come numero di addetti, ma anche in termini di competenza, formazione ed aggiornamento;
- il rispetto delle tabelle dietetiche, secondo gli apporti per età stabiliti dalla più recente revisione LARN 2014;
- la gestione del servizio;
- le modalità di preparazione e cottura dei pasti;
- l'utilizzo di specifiche tipologie di alimenti;
- le modalità di distribuzione;
- la fornitura di materie prime;
- le operazioni di pulizia e manutenzione;
- la durata del contratto;
- i controlli e le penalità;
- la presenza di certificazione ISO 9001:2015 2018 e/o altre certificazioni relative a qualità e sicurezza alimentare

a) CUCINA

Locali

- ampiezza della cucina, compresi dispensa e lavaggio, rapportata al numero di pasti prodotti (vedi tabella 2.1);
- separazioni tra lavorazioni diverse, con applicazione del percorso in avanti o a cascata;
- dotazione di idonei punti di erogazione d'acqua in ciascuna area di lavorazione.

Attrezzature

Oltre a quelle tradizionali devono essere presenti:

- abbattitore di temperatura per le cucine centralizzate;
- forni a convezione/vapore con controllo elettronico della temperatura;
- armadi o celle congelatori dotate di registratore di temperatura;
- cella di scongelamento;
- eventuali attrezzature per la conservazione in atmosfera protetta (sottovuoto, atmosfera modificata);
- cuocipasta, se il numero di pasti è elevato;
- eventuale banco o armadio caldo per il mantenimento della temperatura

Cosa sono i Centri Cottura?

Si intendono per Centri Cottura o cucine industriali i laboratori dove si preparano e confezionano i pasti da trasferire fuori del luogo di produzione per il consumo presso mense aziendali e collettività in genere, compresa quella scolastica. Tali strutture debbono possedere una superficie totale dei locali di lavorazione, deposito e servizi non inferiore a mq 0.50 per pasto preparato giornalmente. Per un numero di pasti giornaliero superiore a 500, potrà essere consentita una riduzione di detto coefficiente a mq 0,25. Per un numero di pasti superiore a 5000 il coefficiente previsto è di mq 0,20 (vedi tabella 2.1). In tal caso e in presenza di legume refrigerato-caldo (cook and chill) è necessario prevedere un adeguato numero di addetti/spazi dedicati al confezionamento di pasti/vassoi.

b) PERSONALE

- verifica del numero degli addetti in rapporto al numero di pasti e alle modalità di produzione, controllando il rapporto monte ore/personale (vedi tabella 2.1);
- presenza di cuoco diplomato o dotato di pluriesperienza.

Nei centri cottura o cucine centralizzate, oltre a quanto indicato, è oggetto di valutazione la presenza di:

- responsabile di cucina con esperienza almeno triennale nella ristorazione scolastica;
- Dietista, Medico e/o Biologo specialista in Scienza dell’Alimentazione;
- piano aziendale di aggiornamento professionale permanente del personale.

Tabella 2.1: Tabella puramente esemplificativa relativa alle potenzialità produttive delle Zone Cottura in rapporto alle dimensioni e al personale di cucina

N. PASTI/GIORNO	RAPPORTO PERSONALE/PASTI	RAPPORTO m ² /PASTI	TOTALE m ² ZONA COTTURA
200-500 pasti/die	1/80 – 1/100 (2-6 addetti)	0,5 m ² / pasti	100-250 m ²
500-1000 pasti/die	1/80 – 1/100 (6-10 addetti)	0,25 m ² / pasti	125-250 m ²
1500-3000 pasti/die	1/150 - 1/200 (10-15 addetti)	0,25 m ² / pasti	350-700 m ²
3500-5000 pasti/die	1/200 - 1/300 (15-20 addetti)	0,25 m ² / pasti	900-1250 m ²
6000 - 25000 pasti/die	1/300 - 1/400 (20-50 addetti)	0,20 m ² /pasti	1200-5000 m ²

c) TABELLE DIETETICHE

I nuovi LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati dei Nutrienti) aggiornati al 2014 prevedono di distinguere gli apporti di calorie e nutrienti per fasce di età e per grammatura dei singoli alimenti. Pertanto le tabelle dietetiche dovranno seguire tali indicazioni.

La predisposizione dei menù e delle singole ricette con indicazione calorica e nutrizionale dovrà essere redatta sulla base delle seguenti indicazioni generali:

1) adozione del modello alimentare mediterraneo, con apporto consistente di cereali e loro derivati, anche integrali (es.: pasta, riso, polenta, ecc.) di legumi, verdure e frutta di stagione e di olio extravergine di oliva. Sarà prevista un’alternanza dei secondi piatti incentivando il consumo di pesce, legumi, uova e carni bianche.

2) differenziazione per classi di età: 0-3 anni (Asilo Nido), 3-6 anni (Scuola per l’Infanzia), 6-9 anni (scuola primaria primo ciclo), 9-11 anni (scuola primaria secondo ciclo), 12- 14 anni (scuola secondaria di primo grado), 14-17 anni (scuola secondaria di secondo grado), adulti (18-29 anni).

3) strutturazione su almeno 4 settimane a rotazione;

4) stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate;

5) descrizione analitica delle ricette con precisazione quantitativa dei singoli ingredienti;

6) possibilità di modifiche nel tempo per innovazioni motivate e valutate;

7) capacità di garantire all’occorrenza pasti alternativi per esigenze etiche, etniche e/o religiose, presenti nella scuola;

8) predisposizione di un menù alternato nelle diverse settimane per gli alunni che effettuano il rientro sempre negli stessi giorni;

9) adozione della scelta del piatto unico con presenza di due contorni di verdura.

- 10) Nel caso di uno o due rientri settimanali, fornitura, oltre al pasto completo, del piatto unico bilanciato dando la possibilità di scegliere tra un piatto unico di primo e un piatto unico di secondo;
- 11) come alternativa al pasto classico (1° + 2° e contorno) almeno 1 volta alla settimana, può essere fornito il cosiddetto piatto unico che dovrà avere una composizione sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo (es.: pizza, pasta e fagioli, ecc.). Tale piatto dovrà essere sempre accompagnato da verdure.

La ditta dopo acquisizione dell'appalto deve ottenere la validazione del menù da parte del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione competente per territorio, attenendosi alle varie prescrizioni eventualmente indicate.

Nel caso in cui, non sia assicurata la presenza del dietista per la stesura del menù, si propone l'utilizzo del portale "RICETTARIO 2.0" della Regione del Veneto chiedendo l'accreditamento al seguente link: (<https://portale.ricettariodelveneto.cloud>).

d) GESTIONE DEL SERVIZIO

- egolamentazione della presenza di pasti aggiuntivi per garantire le necessità contingenti e per le attività di vigilanza e sorveglianza sul servizio offerto; per es. 5% in più di pasti per refettorio;
- regolamentazione di eventuali alternative: per es. 5% al giorno di pasta all'olio e di formaggi;
- spezzettatura a monte dei secondi piatti a base di carne per l'asilo nido e per la scuola dell'infanzia;
- • distribuzione ad ogni utente di una copia del menù adottato;
- esposizione del menù adottato nel refettorio, con indicazione degli ingredienti, delle grammature e dell'eventuale presenza di allergeni;
- conservazione per almeno 72 ore del pasto campione completo a temperatura 0°C - + 4°C presso i centri cottura e le cucine.

e) PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Preparazione dei pasti

Per la preparazione dei pasti la cucina dovrà attenersi alle seguenti indicazioni:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti a crudo;
- preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente, in particolare, nella scuola dell'infanzia, la frutta deve essere fornita già tagliata e conservata con succo di limone (per ridurre l'ossidazione) e senza aggiunta di zucchero;
- somministrare la razione di carne e pesce in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- osservare le modalità di preparazione atte a limitare la perdita di nutrienti: evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura;
- la quantità di olio utilizzata per evitare che la pasta, una volta scolata, si incolli deve essere

- conteggiata nella quantità prevista nelle tabelle nutrizionali;
- i sughì di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- evitare l'uso di:
 - carni al sangue
 - cibi fritti
 - dado da brodo contenente glutammato
 - conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
 - residui dei pasti dei giorni precedenti
 - materie prime quali: verdure, carni e pesci semilavorati e precotti
 - alimenti contenenti oli tropicali (palma, palmisti e cocco)
 - modalità di cottura come soffrittura.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma dovrà essere eliminato in loco. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della Ditta aggiudicataria.

Il cibo non distribuito potrà essere destinato alle organizzazioni caritatevoli seguendo le indicazioni previste nell'allegato 8.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (**solo in presenza di abbattitore di temperatura**) sono:

- aqqqqqqqura di sughì e ragù (stesse modalità di cui sopra).

Modalità di cottura

La cottura determina numerose modificazioni chimiche, fisiche e organolettiche nell'alimento, di cui la maggioranza sono volute e favorite, mentre altre indesiderate.

Tra le modificazioni "positive" ci sono l'aumento della digeribilità e il miglioramento dei caratteri organolettici, dell'appetibilità e delle qualità igieniche, grazie alla distruzione dei microrganismi, all'inattivazione degli enzimi e di eventuali sostanze tossiche presenti; tra le conseguenze meno favorevoli si ha la diminuzione del valore nutritivo, dovuto essenzialmente alla perdita di alcuni aminoacidi, delle vitamine termolabili e dei sali minerali per dissoluzione, soprattutto nel caso di cottura in acqua.

Le modificazioni determinate dalla cottura dipendono essenzialmente dalla tecnica utilizzata, dal tipo di prodotto, dalla durata della cottura e dal recipiente utilizzato.

La cottura degli alimenti può avvenire in molteplici modi, che si differenziano per il mezzo di propagazione del calore (acqua, vapore acqueo, olio o grasso, aria) e per la durata, in considerazione del prodotto finale che si vuole ottenere.

1. Cottura in acqua: l'acqua trasmette il calore e distribuisce gli aromi utilizzati. A seconda dell'alimento varia la quantità di acqua, la natura e la temperatura iniziale; in alcuni casi è preferibile mettere l'alimento nell'acqua fredda, in altri immergerlo in acqua bollente.

Ad esempio, per ottenere una più rapida cottura ed una minore perdita di vitamine e sali minerali nel caso della verdura è buona norma usare una quantità minima di acqua, non frazionare troppo l'alimento ed usare il coperchio per ridurre il contatto con l'aria e quindi le ossidazioni. Nel caso della carne, per avere un buon bollito, è consigliabile aggiungerla all'acqua in ebollizione: in questo modo le proteine

coagulano, evitando, alle sostanze contenute nella carne, di passare nel brodo di cottura. Se invece si vuole ottenere un buon brodo bisogna mettere la carne in acqua fredda; le proteine coagulano lentamente e così tutte le sostanze della carne passano nell'acqua di cottura.

2. Cottura a vapore: nel sistema di cottura a vapore l'alimento entra in contatto con l'acqua allo stato gassoso e subisce meno perdite rispetto alla bollitura. La cottura mediante vapore può avvenire in pentola a vapore o in pentola a pressione.

In pentola a vapore (vapore dolce): tale cottura viene effettuata con una pentola apposita formata da due corpi: uno inferiore dove l'acqua bolle e uno superiore, incastrato a quello inferiore, forato in modo da permettere il passaggio dell'acqua allo stato aeriforme che sale dal basso verso l'alto. Questo tipo di cottura comporta perdite vitaminiche minime e il mantenimento delle qualità organolettiche del prodotto.

In pentola a pressione (vapore spinto): utilizzando la pentola a pressione, la chiusura ermetica impedisce al vapore di fuoriuscire; questo determina un aumento di pressione e, di conseguenza, un aumento della temperatura di ebollizione. I tempi di cottura risultano quindi notevolmente ridotti, ma si può avere la perdita di vitamine termolabili.

Queste due tecniche di cottura possono essere simulate con forni a vapore a pressione o termoventilati-trivalenti nei quali il vapore viene prodotto in apposite caldaie e distribuito uniformemente.

3. Cottura brasata: è una cottura lenta che utilizza una piccola quantità di grassi per rosolare il prodotto, dopo di che la cottura prosegue in pochissimo liquido (brodo, vino, ecc.). Si ha la perdita delle vitamine termolabili e di altri nutrienti per dissoluzione, che viene rallentata se, durante la rosolatura, attorno all'alimento si forma la crosta.

4. Cottura in umido o "stufatura": consiste in una cottura, più o meno prolungata secondo le caratteristiche dell'alimento, a temperatura relativamente bassa in un recipiente con coperchio che mantiene e diffonde dolcemente il calore. I cibi stufati cuociono utilizzando i propri liquidi e grassi naturali, senza la necessità di molto condimento e senza perdita di nutrienti, che rimangono nel sugo di cottura.

Un sistema utilizzato come sostituzione della soffrittura è l'appassimento o tostatura della verdura in poca acqua o poco brodo vegetale nelle preparazioni, ad esempio di un sugo vegetale o della base di un risotto. Per aumentare l'assimilazione delle vitamine liposolubili (A, D, E, K), si consiglia di aggiungere un po' di olio extravergine di oliva a fine cottura.

5. Cottura in padella: con questo metodo i cibi vanno cotti con pochissimo olio agitandoli di continuo per non farli attaccare al fondo. Può essere un sistema accettabile, adottato nelle piccole realtà di ristorazione scolastica e usato soprattutto per le verdure. Per facilitare la cottura si possono usare pentole antiaderenti che vanno prontamente sostituite in presenza di graffi sulla superficie.

6. Cottura al forno: questa modalità di cottura è utilizzata per molti tipi di alimenti (carni, pesci, verdure, ecc.) in quanto li rende particolarmente appetibili. È un metodo lungo e laborioso, che richiede costante attenzione da parte degli addetti.

I forni di ultima generazione sono termoventilati in modo che il calore prodotto venga distribuito in maniera equa all'interno del forno stesso, grazie alla presenza di una ventola. Se si dispone di tale attrezzatura gli alimenti si cuociono uniformemente in tutte le loro parti senza la necessità di continuare a rigirarli. Inoltre, se predisposti, permettono la cottura combinata "convezione - vapore" che risulta più veloce, necessita di minori quantitativi di grassi e porta ad un prodotto finale più morbido perché più ricco di liquidi.

7. Cottura sottovuoto: è un sistema molto semplice che consiste nel trattare termicamente l'alimento messo sottovuoto, cioè privato di tutta l'aria presente nel contenitore. Dopo la creazione del sottovuoto, è possibile sottoporre il prodotto a pastorizzazione, cottura o refrigerazione.

La cottura sottovuoto può essere effettuata al posto della cottura per ebollizione, al vapore e a bagnomaria. I vantaggi di tale metodo sono principalmente l'accentuazione dei sapori e degli aromi delle vivande, la possibilità di cuocere a basse temperature che mantengono più tenero l'alimento, la minore dispersione di vitamine e sali minerali, in assenza di aria e liquidi e la possibilità di cuocere contemporaneamente più alimenti, ciascuno dei quali deve essere riposto in sacchetti sigillati. È bene lavorare rispettando le principali norme igieniche, poiché in assenza di ossigeno si possono sviluppare alcuni microrganismi molto pericolosi (come *Clostridium botulinum*).

Importante è la possibilità, in caso di allergie alimentari, di cuocere in maniera separata gli alimenti evitando i problemi di contaminazione crociata in fase di cottura; si avrà quindi una dieta speciale in monoporzione preparata in maniera corretta e sicura per l'utente allergico.

8. Cottura alla piastra a bassa temperatura: si griglia con la piastra fredda, cioè non preriscaldata, a fiamma bassa e senza coprire la carne. I grassi e i sughi che colano devono essere drenati. È un metodo sano in quanto non scottando l'alimento non c'è pericolo di formazione di sostanze tossiche, ma meno sapori del metodo classico sulla piastra. Se la carne non viene stracotta, è più tenera e succulenta.

Metodi di cottura da evitare

Frittura: è un metodo di cottura basato sull'immersione degli alimenti in un grasso bollente. Nonostante sia un metodo che dà ai cibi un sapore gustoso, gli oli utilizzati ad alte temperature iniziano a decomporsi per effetto del calore, liberando fumi costituiti da acidi grassi liberi e da altre sostanze tossiche, fra cui l'acroleina.

Cottura alla griglia: i cibi sono esposti ad altissime temperature, fornite dalla carbonella o dalla fiamma o dalla piastra. Ad alte temperature, le proteine alimentari subiscono delle modificazioni chimiche, portando alla formazione di sostanze tossiche, come le ammine eterocicliche aromatiche; inoltre i grassi alimentari tendono a gocciolare e bruciare sulla griglia, generando del fumo ricco di idrocarburi policiclici aromatici che si depositano sugli alimenti. Entrambe queste classi di sostanze sono collegate ad un maggiore rischio di sviluppare tumori.

Raccomandazioni per l'uso degli oli per frittura indicate dall'ISS (Istituto Superiore Sanità):

Utilizzare per la frittura solo gli oli o i grassi alimentari idonei a tale trattamento in quanto più resistenti al calore.

Curare un'adeguata preparazione degli alimenti da friggere evitando per quanto possibile la presenza di acqua e l'aggiunta di sale e spezie che accelerano l'alterazione degli oli e dei grassi. Il sale e le spezie dovrebbero essere aggiunti all'alimento preferibilmente dopo la frittura. Evitare tassativamente che la temperatura dell'olio superi i 180°C. Temperature superiori accelerano infatti l'alterazione degli oli e dei grassi. È opportuno quindi munire la friggitrice di termostato.

Dopo la frittura è bene agevolare, mediante scolatura, l'eliminazione dell'eccesso di olio assorbito dall'alimento. Provvedere ad una frequente sostituzione degli oli e dei grassi. Vigilare sulla qualità dell'olio durante la frittura, tenendo presente che un olio molto usato si può già riconoscere dall'imbrunimento, dalla viscosità e dalla tendenza a produrre fumo durante la frittura.

Filtrare l'olio usato. Se ancora atto alla frittura, su idonei sistemi e/o sostanze inerti; pulire a fondo il filtro e la vasca dell'olio. Le croste carbonizzate, i residui oleosi viscosi o i resti di un olio vecchio accelerano l'alterazione dell'olio. Si consiglia, in ogni caso, di gettare l'olio residuo.

Evitare tassativamente la pratica della "ricolmatura" (aggiunta di olio fresco a quello usato). L'olio fresco si altera molto più rapidamente a contatto con l'olio usato. Proteggere oli e grassi dalla luce.

f) TIPOLOGIE DI ALIMENTI

1. Carne, pesce, uova, formaggi, legumi

- **Carni:** vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino e suino.

Nelle cucine convenzionali a gestione diretta, è opportuno utilizzare carni macinate al momento (es. macinato per ragù, per svizzere, per polpette, ecc.). Si sconsiglia l'utilizzo di prodotti contenenti carne separata meccanicamente.

Le carni devono derivare per almeno il 25% del peso totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n.834/07 e regolamenti attuativi, e per il 25% da prodotti DOP e IGP e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli art. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350. Per quanto riguarda la somministrazione delle carni fresche, fermi restando tutti requisiti microbiologici di taglio e di rintracciabilità, le carni proposte al consumo previa cottura devono:

- presentarsi, se preporzionate, con accettabile uniformità delle porzioni e con caratteristiche organolettiche omogenee e tipiche della ricetta e del metodo di cottura impiegati;
- se proposte in tagli da porzionare devono essere di pezzatura e stato di cottura tali da consentire l'agevole approntamento delle porzioni al consumo nelle grammature dietetiche previste;

- **Pesce:** va data la preferenza ai pesci surgelati o freschissimi, deliscati, tipo filetti o tranci, surgelati individualmente o interfogliati (filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, seppie).

I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, e il pesce panato non devono essere pre-fritti, ricostituiti e cotti mediante frittura. Tutto il pesce surgelato non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti ne prefritto-preimpanato o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario. Il pesce deve provenire per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica o pesca sostenibile, rispettando i criteri della certificazione MSC- Marine Stewardship Council o equivalenti.

- **Formaggio:** utilizzare preferibilmente formaggi senza polifosfati aggiunti, sali di fusione e conservanti; evitare l'uso di formaggi fusi e preferire i formaggi D.O.P.
- **Uova:** per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali.

Le uova non provenienti da allevamenti biologici, devono provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, optare per quelle di categoria A extra di produzione comunitaria in confezioni originali conformi alle norme vigenti. Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude. Fermi restando i requisiti merceologici ed igienico sanitari del prodotto di partenza, particolare attenzione deve essere riservata alle preparazioni gastronomiche.

Le uova sode non devono presentare colorazioni anomale (verdastre) e odori non gradevoli, derivanti da cottura non corretta; le frittate devono presentarsi con il minimo residuo dell'olio di cottura.

- **Prosciutto:** va utilizzato prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, e senza additivi quali lattosio, glutine, proteine del latte e proteine della soia, e ottenuto dalla coscia.

La frequenza massima prevista è di una volta al mese, per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie; mentre è sconsigliato il consumo (sia del crudo che del cotto) nei nidi. Per la Scuola dell'Infanzia e per il primo ciclo delle Primarie, per evitare problematiche di soffocamento, si chiede di utilizzare solo prosciutto cotto.

- **Legumi:** se consumati in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, ecc.), garantiscono un apporto di proteine elevato e di buona qualità analogo agli alimenti di origine animale. Oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi. Evitare l'uso dei legumi in scatola

2. Pasta, riso, gnocchi

- **Pasta:** deve essere usualmente di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ravioli ricotta e spinaci). E' raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana. Per i bambini dell'asilo nido e della scuola d'infanzia dovranno essere previsti formati tagliati ossia più piccoli rispetto al formato di pasta da offrire ai ragazzi della scuola primaria e secondaria di primo grado.

La pasta cotta proposta al consumo deve essere preferibilmente condita all'atto dell'utilizzo o somministrazione.

Nella scelta dei formati da proporre si devono favorire quelli di più diffuso uso locale, alternandoli nell'arco della settimana.

- **Riso:** è da favorire l'utilizzo di risi nazionali: Arborio, Vialone, ecc.; il ricorso al riso par-boiled deve essere limitato preferibilmente a ricette o situazioni che ne richiedano l'uso particolare. Si consiglia di alternare il riso "bianco" con quello integrale o semintegrale
- **Gnocchi:** di norma utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.
- **Altre tipologie di cereali:** è possibile ed auspicabile variare le tipologie di cereali utilizzati, prevedendo oltre a pasta e riso, altri cereali come orzo, farro e miglio.

3. Pane e prodotti da forno

- **Pane:** utilizzare pane fresco di giornata a basso contenuto di sodio, evitando il pane surgelato, precotto/surgelato da riscaldare. Per la merenda o lo spuntino del pomeriggio, il pane può essere sostituito con fette biscottate, crackers non salati in superficie, pane con l'uvetta. Per il pane proposto in pezzature, oltre alla garanzia del mantenimento delle caratteristiche organolettiche tipiche fino al consumo, deve essere adeguatamente concordata la fornitura delle tipologie di più diffuso uso locale.

Si consiglia di alternare con pane integrale

- **Altri prodotti da forno:** fette biscottate, crackers e i prodotti da forno devono essere preparati con olio extravergine di oliva o olio monoseme. Vanno evitati i prodotti contenenti grassi idrogenati o grassi vegetali non idrogenati (palma, palmisto, cocco).

4. **Verdure e ortaggi:** hanno un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi la frequenza dovrà essere giornaliera; vanno utilizzate verdure fresche di stagione, opportunamente variate, crude e cotte, o verdure surgelate. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari della stagionalità" definiti da

ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo. Per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, si suggerisce di curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura, evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quanto sono previste in forma mista).

Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive. La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, preferibilmente di provenienza nazionale.

La verdura proposta al consumo (ortaggi a radice, ortaggi a frutto, ortaggi a fiore, ortaggi a foglia) deve essere accuratamente lavata e mondata di ogni parte che risultasse comunque alterata. La verdura proposta al consumo "cotta", preparata con prodotti surgelati, deve essere sottoposta a trattamenti di cottura che minimizzino le perdite di nutrienti e delle caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto.

5. Purè di patate: preferibilmente preparato con patate fresche.

6. Frutta: ha un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi deve essere presente ogni giorno, va utilizzata preferibilmente frutta di stagione. Anche la macedonia va preparata preferibilmente con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

La scelta dei prodotti avverrà nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

7. Latte e yogurt:

- **Latte:** utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato, latte pastorizzato microfiltrato o latte a pastorizzazione elevata.
- **Yogurt:** utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato bianco o alla frutta. Si raccomanda di fornire yogurt alla frutta che abbiano un tenore di zucchero inferiore a 12 g/100 g

8. Dolci, gelato e budini:

- **Dolci:** orientare la scelta su dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi o per l'infanzia. Limitare il consumo di dolci ed evitare preferibilmente quelli preconfezionati.
- **Gelato:** deve essere preconfezionato in vaschette "multiporzione" o in confezioni singole "monoporzione". E' auspicabile una preferenza per le formulazioni semplici.
- **Budino:** confezionato in giornata e correttamente conservato.

9. Bevande: consigliabile utilizzare acqua potabile di rubinetto.

10. Aromi: utilizzare aromi freschi quali *basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio*, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

11. Sale ed estratti per brodo: va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare, preferibilmente iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità e della Regione del Veneto, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

Sono da escludere gli estratti a base di *glutammato monosodico* e con *grassi vegetali idrogenati*. Tra i preparati per brodo sono da preferire le tipologie contenenti proteine vegetali, oli monoseme, sale marino e almeno il 3% di verdure disidratate.

12. Conserve e semiconserve alimentari (scatolame): sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di concentrato.

13. Condimenti: sono da utilizzare

- olio extravergine di oliva (usualmente da preferire);
- burro, solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente a crudo o scaldato a basse temperature;
- olio monoseme di arachide, di mais o di girasole

IODOPROFILASSI

Lo iodio è un micronutriente essenziale per il corretto funzionamento della tiroide, in quanto costituente essenziale degli ormoni tiroidei. La produzione di ormoni tiroidei richiede l'assunzione alimentare di adeguate quantità di iodio.

Gli alimenti che contengono più iodio sono i pesci, crostacei e molluschi, il latte e le uova. Lo iodio è presente in minima parte nei restanti cibi (carne, cereali, verdure e frutta). Il contenuto in iodio degli alimenti può dipendere:

- dal terreno dove crescono per le verdure
- dai pascoli o dai mangimi fortificati con iodio per gli animali
- dall'ambiente in cui vivono gli animali destinati all'alimentazione (pesci marini).

La produzione di ormoni tiroidei richiede l'assunzione alimentare di adeguate quantità di iodio. Il fabbisogno medio giornaliero di iodio è di 150 mcg per l'adulto. Il fabbisogno aumenta durante la gravidanza e l'allattamento a 250 mcg al giorno, perché si verifica un'aumentata perdita urinaria dello iodio e un trasferimento di parte dello iodio materno all'unità fetoplacentare. D'altra parte in gravidanza si ha anche un aumento di sintesi e secrezione degli ormoni tiroidei che in parte vengono trasferiti al feto. Il latte materno contiene iodio perché la ghiandola mammaria è in grado di trasferire lo iodio dal circolo al latte materno.

La carenza di iodio è la causa principale del gozzo, cioè di un aumento delle dimensioni della tiroide e della formazione dei noduli. Più di 6 milioni di italiani sono a tutt'oggi affetti da gozzo e noduli tiroidei. Anche la funzione tiroidea può essere compromessa. Raramente nel nostro paese si raggiunge una carenza di iodio così grave da causare un quadro di ipotiroidismo (ridotta produzione di ormoni tiroidei). È invece molto più frequente lo sviluppo nell'anziano di ipertiroidismo anche lieve, ma importante nella fase avanzata della vita. È importante sottolineare che la forma più nota di ipertiroidismo, quella che colpisce più frequentemente le giovani donne e che può presentarsi anche con esoftalmo, è su base autoimmune (M. di Graves-Basedow), non dipende dalla carenza di iodio e non viene aggravata dall'assunzione di iodio. In gravidanza, una grave carenza di iodio può provocare malformazioni fetali e aborto. Durante l'infanzia, una carenza di iodio moderata, cronica, può influenzare negativamente lo sviluppo cognitivo-neurologico del bambino.

Come nella maggior parte dei paesi nel mondo, anche in Italia lo iodio introdotto con gli alimenti è insufficiente a raggiungere il fabbisogno giornaliero. Una dieta equilibrata, con 2 porzioni di pesce a settimana, latte tutti i giorni e un po' di formaggio, garantisce circa il 50- 60% del fabbisogno. Per integrare la carenza di iodio, è stato deciso, dall'Organizzazione Mondiale della Salute e dal nostro Ministero della Salute, di usare il sale iodato. Il sale iodato non è altro che normale sale addizionato di iodio sotto forma di ioduro di potassio (30 mg di iodio per kg di sale). L'aggiunta di piccole quantità di sale iodato, corrispondenti a 3-5 g di sodio, come consigliato dai cardiologi, sono sufficienti a integrare la quantità di iodio mancante di un adulto e garantiscono un buon funzionamento della tiroide. Nei bambini sotto i 12 anni è sufficiente aggiungere 2-3 g di sale iodato a una dieta sana e equilibrata, con 2 porzioni di pesce a settimana, latte e formaggio, per integrare lo iodio mancante. È importante ricordare che la dose di iodio aggiunta nel sale in Italia è funzionale a una dieta che già contiene pesce e latte.

Il 21 marzo 2005 è stata approvata in Italia una legge "(Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica)" che prevede la vendita obbligatoria di sale iodato in tutti i punti vendita (supermercati, tabaccherie, piccoli alimentari, ecc.), l'utilizzo del sale iodato nella ristorazione collettiva (comprese le mense scolastiche), e l'utilizzo del sale iodato nell'industria alimentare. Inoltre, la legge prevede che il sale non iodato venga venduto solo su esplicita richiesta del consumatore e non esposto insieme al sale iodato.

g) DISTRIBUZIONE

Veicoli

devono essere

- automezzi chiusi
- rivestiti in materiale liscio e lavabile
- adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti

Contenitori

devono essere

- di materiale facilmente lavabile e disinfettabile (es.: acciaio inossidabile),
- idoneamente coibentati per garantire il mantenimento della temperatura ottimale
- possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (a vapore od elettrici);

Tempi

Non devono trascorrere più di due ore (120 minuti) tra fine cottura delle pietanze e inizio della somministrazione

Tempistiche orientative

- Tra fine cottura e consegna pasti: 75' - 90'
- Tra consegna pasti e somministrazione: 30' - 45'

Addetti

- numero minimo pari a 1/60 degli utenti per turno;
- dotati di idoneo abbigliamento;

Verdure e bevande

- le verdure crude vanno condite in refettorio;
- è da preferire l'acqua potabile di rubinetto, evitando le bevande gassate;

Stoviglie e posate

preferibilmente utilizzare stoviglie e posate:

- riutilizzabili (ceramica, vetro, metallo...),
- integre, non annerite,
- non graffiate,
- non scheggiate;
- in materiale idoneo al contatto con gli alimenti

Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso.

h) REFETTORIO

Il refettorio è un locale apposito per la Ristorazione Scolastica con:

- ampiezza adeguata;
- sufficientemente insonorizzato;
- arredi e attrezzature adeguate;

i) FORNITURA DELLE MATERIE PRIME

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere a quanto contenuto nelle **schede prodotto delle principali sostanze alimentari** contenute nello specifico allegato.

Va data preferenza a prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative, prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Regolamento CEE n.834/2007 e successive modifiche ed integrazione, prodotti di provenienza nazionale, prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta).

Nel rispetto della Legge Regione del Veneto n°6 del 1/3/2002, i prodotti alimentari non devono essere derivanti da OGM e non devono contenere OGM o sostanze indesiderate.

I) PULIZIA E MANUTENZIONE

Devono essere previsti protocolli operativi delle operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia e sanificazione secondo il piano di autocontrollo predisposto con metodologia HACCP, per i locali dei centri di cottura, delle cucine, dei locali di consumo dei pasti, nonché dei veicoli destinati al trasporto dei pasti.

Devono essere previsti protocolli operativi delle operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature e locali.

m) PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

Il progetto di educazione alimentare, volto all'aumento del consumo di frutta e verdura e alla riduzione degli sprechi, deve essere presentato in sede di gara di appalto e, in caso di aggiudicazione, successivamente condiviso e concordato con il SIAN di appartenenza. È richiesta, inoltre, la valutazione della riduzione dello spreco di frutta e verdura a seguito del progetto

n) DESTINATARI

Il centro cottura, qualora abbia altri utenti diversi dalle scuole (centro diurno, anziani a domicilio, case di riposo, etc.) deve adeguare il menù alla particolare utenza a cui è destinato.

o) DURATA DEL CONTRATTO

La durata del contratto è generalmente pluriennale, in base a quanto stabilito e alle necessità dell'ente appaltante.

p) CONTROLLI E PENALITÀ

- l'amministrazione committente e, ove presente, la commissione mensa hanno il diritto al controllo di tutto il servizio di refezione;
- si ha l'obbligo di stipula di contratti assicurativi (per coprire eventuali danni in caso di tossinfezione/intossicazione alimentare e di eventuali altri incidenti correlati al servizio) con definizione del massimale, delle cauzioni da versare a garanzia del rispetto degli obblighi contrattuali;
- si ha l'obbligo di ratifica delle penalità e delle modalità di risoluzione del contratto.

N.B. Si ritiene che sia da consigliare, tra le clausole standard da inserire nel contratto, una che escluda i subappalti.

q) CERTIFICAZIONE DEI CENTRI COTTURA CHE UTILIZZANO INGREDIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Il produttore dei pasti nei quali vengono impiegate materie prime provenienti da produzioni biologiche deve garantirne la tracciabilità con idonea documentazione che certifichi la corrispondenza tra le materie prime acquistate e i pasti prodotti.

MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio verrà aggiudicato secondo criteri previsti dal Decreto Legislativo 50/2016 (nuovo Codice degli Appalti), in materia di appalti della pubblica amministrazione, cioè sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata in base al miglior rapporto qualità/prezzo. Con il D.Lg n° 56 del 19.6.17 - G.U. 5.5.2017 entrato in vigore il 20.5.17 cd. DECRETO "CORRETTIVO" AL NUOVO CODICE DEGLI APPALTI viene introdotta all'art. 95 il nuovo comma 10 bis che prevede,

al fine di assicurare l'effettiva individuazione del miglior rapporto qualità/prezzo, di valorizzare gli elementi qualitativi dell'offerta. **A tal fine la stazione appaltante stabilisce un tetto massimo per il punteggio economico entro il limite del 30 per cento.**

Pertanto i criteri di aggiudicazione mediante punteggio potranno essere i seguenti:

1. prezzo: punti 30 (25 punti nel caso anche di fornitura del servizio di distribuzione dei pasti a carico della ditta con personale e mezzi propri)

All'offerta col prezzo più basso verranno attribuiti 30 punti (25 punti nel caso di distribuzione con personale ed attrezzature della ditta, mentre alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$PUNTEGGIO=30 \text{ (o } 25) \times \frac{\text{valore offerta più bassa}}{\text{valore singola offerta}}$

2. qualità: punti 70 (75 punti nel caso anche di fornitura del servizio di distribuzione dei pasti a carico della ditta con personale e mezzi propri)

Per il calcolo di quest'ultimo valore si allegano, a titolo puramente esemplificativo, i parametri riportati nella successiva tabella 2.3 TABELLA ESEMPLIFICATIVA PER ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DEI PARAMETRI QUALITA'.

L'ente appaltante potrà decidere di aumentare il punteggio relativo alla qualità in base alle proprie esigenze.

Si raccomanda alle stazioni appaltanti di definire in maniera chiara e precisa il criterio di aggiudicazione nonché i criteri di valutazione, i metodi e le formule per l'attribuzione dei punteggi e il metodo per la formazione della graduatoria, assicurando la trasparenza dell'attività e la consapevolezza della partecipazione. Inoltre si raccomanda per l'esplicitazione dei criteri da parte delle ditte che partecipano alla gara, di chiedere un utilizzo massimo di 2/3 facciate per ogni criterio (formato A4, carattere arial, dimensione 11, interlinea 1,5, spaziatura normale) al fine di semplificarne la lettura in gara d'appalto.

CRITERI DI VALUTAZIONE

L'art. 95, comma 6 del Codice degli Appalti prevede che i criteri di valutazione del miglior rapporto qualità/prezzo devono essere oggettivi e connessi all'oggetto dell'appalto:

- qualità (pregio tecnico, caratteristiche estetiche e funzionali, accessibilità, certificazioni e attestazioni in materia di sicurezza e salute dei lavoratori, caratteristiche sociali, ambientali, contenimento dei consumi energetici, caratteristiche innovative, commercializzazione e relative condizioni);
- possesso di un marchio di qualità ecologica dell'Unione Europea (Ecolabel UE) in relazione ai beni o servizi oggetto del contratto, in misura pari o superiore al 30% del valore delle forniture o prestazioni oggetto del contratto;
- organizzazione, qualifiche ed esperienza del personale effettivamente utilizzato nell'appalto, qualora la qualità del personale incaricato possa avere una influenza significativa sul livello dell'esecuzione dell'appalto.

PONDERAZIONE

I “pesi” o punteggi di ponderazione sono il valore attribuito dalla stazione appaltante a ciascun criterio. La determinazione dei punteggi da attribuire a ciascuna componente dell’offerta è rimessa alla stazione appaltante che deve tener conto delle specificità dell’appalto e dell’importanza relativa della componente economica, di quella tecnica e dei relativi profili oggetto di valutazione. Non può pertanto essere attribuito a ciascun componente, criterio o sub criterio un punteggio sproporzionato o irragionevole rispetto a quello attribuito agli altri elementi da tenere in considerazione della scelta dell’offerta migliore, preservandone l’equilibrio relativo ed evitando situazioni di esaltazione o di svilimento di determinati profili a scapito di altri. In altri termini, il punteggio massimo attribuibile a **ciascuna componente o a ciascun criterio deve risultare** proporzionato alla rilevanza che ciascuno di essi riveste rispetto agli altri nonché ai bisogni della stazione appaltante (ANAC Linee Guida n°2 di attuazione del D.Lvo 18 aprile 2016 recanti “Offerta economicamente più vantaggiosa” – Delibera n°1005 del 21 settembre 2016).

La stazione appaltante deve anche tener conto della concreta diffusione della caratteristica oggetto di valutazione ovvero delle reali possibilità di svilupparla.

A tal proposito, è opportuno:

- ripartire proporzionalmente i punteggi tra i criteri afferenti all'oggetto principale e agli oggetti secondari dell'affidamento
- attribuire un punteggio limitato o non attribuire alcun punteggio ai criteri relativi a profili ritenuti non essenziali in relazione alle esigenze della stazione appaltante.

VALUTAZIONE DEGLI ELEMENTI QUANTITATIVI

Con il D.Lgs n° 56 del 19.6.17 - G.U. 5.5.2017 entrato in vigore il 20.5.17 cd. DECRETO "CORRETTIVO" AL NUOVO CODICE DEGLI APPALTI viene introdotta all'art. 95 il nuovo comma 10 bis che prevede, al fine di assicurare l'effettiva individuazione del miglior rapporto qualità/prezzo, di valorizzare gli elementi qualitativi dell'offerta. A tal fine la stazione appaltante stabilisce un tetto massimo per il punteggio economico entro il limite del 30 per cento. Quindi 70 punti Qualità e 30 punti il Prezzo.

Di regola l'offerta è composta da elementi di natura quantitativa (es. prezzo) e di natura qualitativa, sui quali la commissione di gara deve esprimere il proprio giudizio, secondo i criteri prestabiliti dal bando di gara.

Nei bandi è fissato il prezzo massimo che la stazione appaltante intende sostenere e i concorrenti propongono uno sconto rispetto a tale prezzo. Il punteggio minimo, pari a 0, è attribuito all'offerta che non presenta sconti rispetto al prezzo a base di gara, mentre il punteggio massimo all'offerta che presenta lo sconto maggiore.

Il punteggio attribuito alle offerte può essere calcolato tramite un'interpolazione lineare:

$$Vai = Ra/Rmax$$

Dove:

Vai = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i), variabile tra 0 e 1 Ra= valore (ribasso) offerto dal concorrente a

Rmax = valore (ribasso) dell'offerta più conveniente

Quando il concorrente non effettua alcuno sconto Ra assume il valore 0, così come il coefficiente Vai; mentre per il concorrente che offre il maggiore sconto Vai assume il valore di 1. tale punteggio andrà poi moltiplicato per il punteggio massimo attribuibile.

Tale metodo di calcolo presenta l'inconveniente di poter condurre a differenze elevate anche a fronte a scarti in valore assoluto limitati.

Formule non lineari possono scoraggiare offerte con ribassi eccessivi.

$$Vi = (Ri/Rmax)\alpha$$

Dove:

Ri = ribasso offerto dal concorrente i-simo

Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente A= coefficiente >0

La scelta del coefficiente alfa è essenziale, in relazione all'obiettivo perseguito:

- per valori di alfa compresi tra 0 e 1, la formula fornisce curve concave verso il basso, scoraggiando i ribassi più elevati;
- per valori superiori a 1 curve concave verso l'alto, premiando i ribassi più alti e creando maggiore concorrenza sul prezzo;
- la medesima formula con alfa = 1 restituisce gli stessi risultati di una formula lineare.