



Al Dirigente Area Approvv. nti e
Contratti, Servizi Tecnici e Informatici

Al Coordinatore Servizio App. nti e
Contratti

E p.c. Al Dirigente Area Ristorazione e
Residenze

LORO SEDI

Oggetto: Offerta per l'affidamento diretto, ai sensi dell'art. 1 comma 2 lett. A) del D.L. 16 luglio 2020 n. 76 convertito in legge 11 settembre 2020 n. 120, del servizio di formazione per i dipendenti addetti alla Ristorazione dell'Azienda DSU Toscana. CIG n. Z1A32C277C – Proposta di affidamento

In relazione al procedimento indicato in oggetto, a seguito delle comparazione dei preventivi ricevuti rispetto alla realizzazione del servizio di formazione destinato all'Area Ristorazione – reparti di produzione - sono stati valorizzati i seguenti criteri di orientamento che si vanno sinteticamente ad esporre.

In primo luogo, l'esame di ogni singolo preventivo in funzione del fabbisogno formativo da soddisfare ha tenuto conto del prezzo dell'offerta, quale discriminante rilevante ancorché non esclusivo in ordine all'individuazione del contraente.

In secondo luogo è stato dato rilievo al grado di maggiore aderenza dell'offerta – sotto il profilo dell'analisi delle competenze formative e precedenti esperienze professionali del corpo docente – rispetto ai corsi da organizzare, le cui tematiche riguardano la preparazione di pietanze salutari, le tecniche e le conoscenze inerenti l'alimentazione senza glutine, la preparazione di pizze e la gestione della cd "cucina sottovuoto". Tale criterio di discernimento ha consentito di ritenere meno aderenti alle esigenze formative oggetto della commessa le proposte formative caratterizzate da una maggiore propensione verso le tematiche della sicurezza alimentare (HACCP), le scienze alimentari, l'igiene degli alimenti, per quanto è possibile desumere dalle informazioni curriculari dei docenti proposti.

In terzo luogo, si è tenuto conto della diversificazione del corpo docente, e quindi si intende valorizzare le proposte formative che prevedono la presenza di un maggior numero di docenti chiamati a svolgere la formazione. Costituisce pertanto un elemento di qualità la multidisciplinarietà dell'intervento formativo – sul presupposto che la diversificazione del corpo docente possa favorire un approccio concretamente "a più ampio spettro" – oltre a limitare il rischio di scarsa soddisfazione delle maestranze da formare, laddove il corpo docente non fosse (sia per materia della docenza sia per capacità di trasmissione delle conoscenze) sufficientemente efficace.

Alla luce dei suesposti criteri, il servizio di formazione progettato da FEDERSEQ srls appare maggiormente aderente alle esigenze formative da acquisire, in quanto rappresenta l'offerta più conveniente sotto il profilo economico, tenuto conto che le proposte formative formulate ad un costo minore sono prevalentemente orientate alla sicurezza alimentare e alla sicurezza sui luoghi di lavoro (proposta DP – STUDIO Salute e Sicurezza nei Luoghi di Lavoro; proposta di Jonata Casini srl), ovvero difettano della diversificazione del corpo docente come sopra esposto

(proposta DP- STUDIO Salute e Sicurezza nei Luoghi di Lavoro; proposta STUDIO QUIRICO srl; proposta Jonata Casini srls).

Le ulteriori proposte formulate evidenziano un costo di realizzazione superiore rispetto al fornitore individuato, di talché devono tutte ritenersi di minor interesse in ordine all'aggiudicazione dell'appalto.

Per quanto precede, si propone di aggiudicare l'appalto all'operatore **Federseq Srls** che, per le motivazioni che precedono, ha presentato l'offerta più conveniente.

Il Responsabile Unico del Procedimento

Dott. Francesco Stori