

CRITERI ATTRIBUZIONE PUNTEGGI
OFFERTA PROGETTUALE

APPALTO SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

Anni scolastici
2021/2022

CIG: 861326317C

	Criteri di Valutazione dell'offerta	Fattore ponderale
A	<i>Valutazione economica - Costo del servizio</i>	20
B	<i>Valutazione tecnico-qualitativa</i>	80
	Totale punti	100

A – Costo del Servizio:

MAX PUNTI 20

Il punteggio massimo sarà assegnato all'offerta con il prezzo più basso che costituisce il parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte, secondo la seguente equazione:

$P_x = R_i \cdot P_{max} / R_{max}$ dove:

P_x = risultato punteggio in funzione dell'offerta presentata

R_i = ribasso offerto dal concorrente

P_{max} = punteggio massimo relativo all'elemento prezzo (...punti)

R_{max} = ribasso massimo offerto dai concorrenti.

B – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

MAX PUNTI 40

Nella valutazione del progetto per la parte sub-B 'Organizzazione del Servizio' sarà apprezzata la sintesi abbinata alla chiarezza ed esaustività della proposta. Pertanto l'elaborato progettuale non dovrà superare, nr. 10 cartelle ovverosia *10 fogli formato A4*, redatti in un'unica facciata, interlinea "singola" carattere "Times New Roman" e corpo "12".

La commissione giudicatrice non terrà conto nelle proprie valutazioni di eventuali fogli eccedenti al numero stabilito dalle suddette linee guida, ossia dal foglio n°11 in avanti ;

Le ditte concorrenti dovranno dettagliare nei relativi sub-punti sotto elencati le loro proposte di realizzazione del servizio in base a quanto espressamente richiesto, al fine di consentire una congrua attribuzione di punteggio alla relativa offerta tecnica.

b.1 – PERSONALE DA IMPIEGARE

L'offerente dovrà illustrare dettagliatamente le figure professionali che si intendono impiegare stabilmente e/o periodicamente, monte ore giornaliero e settimanale del personale adibito alla gestione dei centri di cottura con il dettaglio delle fasi operative svolte, e relativo funzionigramma, con particolare riferimento alle unità da impiegare per il servizio di scodellamento nei plessi scolastici destinatari del servizio mensa, tenuto conto, come previsto dal capitolato, di n.28 attuali sedi, dell'attuale media di pasti giornaliera (n.1400 pasti), e del rapporto di almeno 1 unità addetta/50 utenti per l'attività di scodellamento:

Sub punti da 0 a 10

Indicatori	Punti
<i>Descrizione incompleta e insoddisfacente dell'organizzazione del servizio</i>	0
<i>Descrizione completa ma non soddisfacente del servizio in tutti gli elementi richiesti</i>	da 1 a 5
<i>Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi</i>	fino a 10

- b. 1.1 – Curricula formativi e professionali del Cuoco, del Responsabile del servizio e del tecnico nutrizionista/alimentarista. Il concorrente avrà cura di allegare i C.U. delle tre figure richieste ritenute centrali per la gestione del servizio :**

Sub punti da 0 a 5

Indicatori	Punti
<i>Curricula incompleti e/o non coerenti</i>	0
<i>Curricula nella norma</i>	fino a 3
<i>Curricula completi e soddisfacenti in tutti gli elementi con riferimento al servizio richiesto</i>	fino a 5

- b.1.2 – Programma di formazione e aggiornamento del personale impiegato che la ditta si impegna ad effettuare per tutta la durata del contratto al personale destinato al servizio in appalto (monte ore, contenuti, frequenza, professionalità impiegate e modalità di verifica dell'efficacia del piano di formazione adottato)**

Sub punti da 0 a 5

Indicatori	Punti
<i>Nessun piano di formazione previsto</i>	0
<i>Descrizione generica del piano di formazione/aggiornamento con insoddisfacente indicazione su contenuti e articolazione organizzativa</i>	fino a 3
<i>Descrizione completa, dettagliata del piano formativo di aggiornamento, con indicazione di elementi innovativi nell'organizzazione del piano</i>	fino a 5

- b.1.3 – Descrizione piano di trasporto dei pasti con specifico riferimento:**

a) al numero e alla tipologia dei mezzi utilizzati con riferimento ai CAM in vigore; saranno valutati sia l'impiego di veicoli a basso impatto ambientale (veicoli ibridi, elettrici, ecc), sia il rapporto numero mezzi/sedi di consegna e tempi di percorrenza proposti nel piano;

b) alla tipologia dei contenitori utilizzati per la veicolazione di prodotti alimentari, tipologia e caratteristiche in base alle normative vigenti

Sub punti da 0 a 10

Indicatori	Punti
<i>Descrizione incompleta e/o insoddisfacente in riferimento al punto a) o al punto b)</i>	da 0 a 3
<i>Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi richiesti, in riferimento al punto a) o al punto b)</i>	fino a 7
<i>Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi richiesti, per entrambi i punti</i>	fino a 10

- b.1.4 – Gestione di imprevisti, emergenze, eventi non preventivabili (ad es. guasti al centro cottura, mancanza di energia elettrica, improvvise carenze di personale, impossibilità di utilizzo dei mezzi adibiti al trasporto, ecc) che possono incidere sull'effettuazione del servizio:**

Sub punti da 0 a 5

Indicatori	Punti
<i>Descrizione incompleta e non soddisfacente delle soluzioni proposte</i>	0
<i>Descrizione completa ma non soddisfacente delle soluzioni proposte</i>	fino a 3
<i>Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi delle soluzioni proposte</i>	fino a 5

- b.1.5 – Piano di pulizia e sanificazione dei locali con utilizzo di prodotti (detergenti, ecc) a ridotto impatto ambientale e relativo piano di smaltimento dei rifiuti di scarto non alimentari (imballaggi, ecc), in osservanza alle vigenti normative anticovid e ai vigenti CAM:**

Indicatori	Punti
<i>Descrizione incompleta e non soddisfacente delle soluzioni proposte</i>	0
<i>Descrizione completa ma non soddisfacente delle soluzioni proposte</i>	fino a 3
<i>Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi delle soluzioni proposte</i>	fino a 5

C – MENU’ e Somministrazione dei pasti**MAX PUNTI 25**

Nella valutazione del progetto della parte Sub-C ‘Menù e somministrazione’, sarà apprezzata la sintesi abbinata alla chiarezza ed esaustività della proposta e pertanto l’elaborato progettuale non dovrà superare, *nr. 5 cartelle ovverosia 5 fogli formato A4, redatti in un’unica facciata, interlinea “singola” carattere “Times New Roman” e corpo “12”.*

La commissione giudicatrice non terrà conto di eventuali fogli eccedenti al numero stabilito dalle suddette linee guida, ossia dal foglio n°6 in avanti.

c.1 – Fornitura di prodotti “a filiera corta” di provenienza locale o regionale, e biologici I.G.P. e D.O.P con indicazione della quantità e periodicità di presenza all’interno del menù:

Sub punti da 0 a 10

Indicatori	Punti
<i>Utilizzo di prodotti biologici e/o a filiera corta al 50%, con presenza nel menù delle suddette derrate almeno n.2 giorni a settimana</i>	fino a 3
<i>Utilizzo di prodotti biologici e/o a filiera corta fino al 50% con presenza nel menù delle suddette derrate fino a n.4 giorni a settimana</i>	da 4 a 6
<i>Utilizzo di prodotti biologici e/o a filiera corta oltre il 50% con presenza nel menù delle suddette derrate tutti i giorni di somministrazione</i>	fino a 10

c.2 – Proposte di soluzioni in riferimento all’uso di stoviglie riutilizzabili in osservanza ai nuovi Criteri Minimi Ambientali (CAM) approvati con DM del 10 marzo 2020 e in ossequio all’Ordinanza Sindacale n.460 del 24.05.2019 sul Plastic Free:

Sub punti da 0 a 10

Indicatori	Punti
<i>Proposte di soluzioni con utilizzo di prodotti a basso impatto ambientale in osservanza ai CAM vigenti e alle direttive sindacali/nazionali/europee</i>	fino a 3
<i>Proposte di soluzioni in aderenza ai CAM vigenti, con lavaggio e sanificazione delle stoviglie a carico della ditta affidataria</i>	da 4 a 6
<i>Proposte di soluzioni con presenza di forti elementi innovativi in osservanza alle suddette direttive vigenti ed ai CAM</i>	fino a 10

c.3 – Piano di gestione delle eccedenze alimentari, con riferimento ai pasti serviti e non serviti e all’opportunità di prevedere il loro riutilizzo:

a) utilizzo dei pasti in esubero non consumati in ambito sociale e solidaristico attraverso accordi con associazioni a fini assistenziali (Caritas o simili)

b) riciclo degli scarti alimentari da avanzo consumato (finalizzata ad alimentazione degli animali o di altro tipo da presentare mediante accordi con aziende e/o associazioni di categoria o similari):

Sub punti da 0 a 5

Indicatori	Punti
<i>Descrizione del piano di gestione dei rifiuti alimentari senza alcun accordo con enti o soggetti</i>	1
<i>Descrizione del piano di gestione dei rifiuti alimentari che preveda accordi con singole aziende e/o associazioni di categoria con riferimento solo al punto a) o al punto b)</i>	fino a 3
<i>Descrizione del piano di gestione dei rifiuti alimentari che preveda accordi con singole aziende e/o associazioni di categoria sia per il punto a) che per il punto b)</i>	fino a 5

D - MIGLIORIE DEL SERVIZIO

MAX PUNTI 15

Nella valutazione del progetto Sub D – ‘Migliorie del servizio’ sarà apprezzata la sintesi abbinata alla chiarezza ed esaustività della proposta e pertanto l’elaborato progettuale non dovrà superare, *nr. 5 cartelle ovvero 5 fogli formato A4, redatti in un’unica facciata, interlinea “singola” carattere “Times New Roman” e corpo “12”.*

La commissione giudicatrice non terrà conto di eventuali fogli eccedenti al numero stabilito dalle suddette linee guida, ossia dal foglio n°6 in avanti.

d.1 – Fornitura di una quota di prodotti provenienti da aziende che praticano Agricoltura sociale o aziende iscritte nella rete LAQ (lavoro agricolo di qualità)

Sub punti da 0 a 5

Indicatori	Punti
<i>impegno assunto con almeno 2 fornitori che attestino le proprie caratteristiche soggettive richieste (allegare contratto preliminare o documento simile da cui si desumano le suddette informazioni)</i>	1
<i>impegno assunto con più di n. 2 fornitori che attestino le proprie caratteristiche soggettive richieste (allegare contratto preliminare o documento simile da cui si desumano le suddette informazioni) e fino a n.4 fornitori</i>	fino a 3
<i>impegno assunto con più di n.4 fornitori che attestino le proprie caratteristiche soggettive richieste (allegare contratto preliminare o documento simile da cui si desumano le suddette informazioni)</i>	fino a 5

d.2 – Modalità del servizio di pagamento dei ticket pasto da parte dell’utenza

Sub punti da 0 a 5

Indicatori	Punti
<i>Servizio di acquisto pasti svolto mediante front-office con indicazione di una sede di in ambito comunale</i>	fino a 2
<i>Servizio di acquisto pasti mediante apposita App scaricabile dall’utente su proprio dispositivo mobile</i>	fino a 5

d.3 – Proposte di iniziative di sensibilizzazione sul tema dell’educazione alimentare da svolgere nelle e per le scuole (organizzazione di convegni, stampa di opuscoli, o altre tipologie di iniziative)

Sub punti da 0 a 5

Indicatori	Punti
<i>proposte descritte non soddisfacenti rispetto alle iniziative richieste</i>	1
<i>proposte descritte soddisfacenti rispetto alla tipologia di iniziative richieste</i>	fino a 3
<i>proposte descritte soddisfacenti e innovative rispetto a quanto richiesto</i>	fino a 5

L’offerta più vantaggiosa sarà desunta dalla somma dei punteggi di cui alle precedenti lettere A, B, C, D, E

Le offerte non vincolano in alcun modo l’Amministrazione Comunale.

L’Amministrazione Comunale si riserva la facoltà insindacabile di non procedere all’aggiudicazione qualora non ritenga idonee le offerte pervenute o per altre motivazioni di interesse pubblico senza che, in ragione di ciò, i soggetti partecipanti possano vantare alcun diritto a qualsivoglia titolo, ivi compreso a titolo di risarcimento del danno subito e delle spese sostenute.

Si darà corso all’affidamento del servizio anche qualora, entro il termine stabilito, sia pervenuta solo un’offerta purché valida, ritenuta rispondente alle caratteristiche del servizio richiesto e congrua nei valori economici e tecnici offerti.

In caso di offerte che ottengano il medesimo punteggio complessivo, l’affidamento del servizio avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio per merito tecnico – qualitativo, vale a dire il concorrente che avrà ottenuto il maggiore punteggio nella somma complessiva dei criteri B, C, D, E degli elementi di valutazione; in caso di ulteriore parità si procederà ai sensi di legge. L’efficacia dell’affidamento è subordinata alla verifica della sussistenza dei requisiti in capo all’aggiudicatario. Qualora risulti la mancanza dei requisiti dichiarati in sede di gara, si procederà ad affidare il servizio all’impresa che segue, fermo restando il possesso dei requisiti.