

# **CRITERI ATTRIBUZIONE PUNTEGGI** **OFFERTA PROGETTUALE**

## **APPALTO SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA** **Anni scolastici 2023/24 e 2024/25**

	<b>Criteri di Valutazione dell'offerta</b>	<b>Fattore ponderale</b>
<b>A</b>	<i>Valutazione economica - Costo del servizio</i>	<b>10</b>
<b>B</b>	<i>Valutazione tecnico-qualitativa del progetto tecnico</i>	<b>90</b>
	<b>Totale punti</b>	<b>100</b>

### **A – COSTO DEL SERVIZIO: \_\_\_\_\_ MAX PUNTI 10**

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:

$P_x = R_i * P_{max} / R_{max}$  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 – VALUTAZIONE TECNICA:**

Il punteggio al progetto tecnico è assegnato in relazione al grado di rispondenza dell'offerta alle finalità che il presente appalto si prefigge, in linea a quanto delineato nel Capitolato di gara.

A ciascun elemento qualitativo ciascun commissario di gara assegnerà un punteggio discrezionale variabile tra 0 e 1, secondo i criteri motivazionali di seguito riportati, ai sensi delle Linee guida ANAC n.2/2016.

La media di tali coefficienti verrà moltiplicata per i punteggi massimi attribuibili per ogni criterio o sub-criterio.

<b>Coefficiente</b>	<b>Giudizio</b>	
fino a 0,20	Insufficiente	poca rispondenza delle proposte alle esigenze oggetto di valutazione carenza di fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate; in sintesi inferiore agli standard richiesti
fino a 0,40	Sufficiente	rispondenza delle proposte alle esigenze oggetto di valutazione sufficiente fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate; in sintesi quasi in linea agli standard richiesti
fino a 0,60	Buono	adeguata rispondenza delle proposte alle esigenze oggetto di valutazione fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate; in sintesi del tutto in linea agli standard richiesti
fino a 0,80	Molto buono	evidente rispondenza delle proposte alle esigenze oggetto di valutazione evidente ed elevata fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate; in sintesi superiore agli standard richiesti
fino a 1,0	Ottimo	assoluta rispondenza delle proposte alle esigenze oggetto di valutazione massima innovazione nella fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate; in sintesi molto superiore agli standard richiesti

Il punteggio finale del progetto tecnico risulterà dalla somma dei punteggi parziali attribuiti con le modalità sopradescritte.

**B1 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO****MAX PUNTI 45**

Ai sensi dell'art.144 del vigente codice dei Contratti Pubblici, 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 di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale, il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi pertinenti.

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>Criteri e sottocriteri</b>	<b>Punti max</b>	<b>Totale 45</b>
<b>b.1.1 PERSONALE DA IMPIEGARE PER IL REGOLARE SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO -</b> 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.1450 pasti), e del rapporto di almeno 1 unità addetta/50 utenti per l'attività di scodellamento	<b>15</b>	
<b>b.1.2 Curricula formativi e professionali del Cuoco, del Responsabile del servizio e del tecnico nutrizionista/alimentarista.</b> Il concorrente avrà cura di allegare i C.U. delle tre figure richieste ritenute centrali per la gestione del servizio	<b>5</b>	
<b>b.1.3 Programma di formazione e aggiornamento del personale</b> 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)	<b>5</b>	
<b>b.1.4 Descrizione piano di trasporto dei pasti</b> 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	<b>10</b>	
<b>b.1.5 Gestione emergenze, imprevisti,, eventi non preventivabili</b> (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:	<b>5</b>	
<b>b.1.6 Piano di pulizia e sanificazione dei locali</b> 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 ai vigenti CAM e normative nazionali e sovranazionali:	<b>5</b>	

## **C – MENU’ e Somministrazione dei pasti**

**MAX PUNTI 30**

Il presente capitolato d'appalto prevede per le derrate alimentari da somministrare nella refezione scolastica i requisiti minimi stabiliti ai sensi dei nuovi Criteri Minimi Ambientali (CAM) approvati con DM del 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 04/04/2020) per i servizi di Ristorazione collettiva e Fornitura di derrate alimentari e delle vigenti Linee guida regionali e nazionali in materia.

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 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 presenti linee guida, ossia dal foglio n°6 in avanti.

<b>Criteri e sottocriteri</b>	<b>Punti max</b>	<b>Totale 30</b>
<b>c.1 – Fornitura di prodotti biologici</b> con indicazione della quantità (in percentuale) e periodicità (in numero di giorni) di presenza all'interno del menù di ogni settimana	<b>10</b>	
<b>c.1.2 – Fornitura di prodotti "a filiera corta"</b> di provenienza locale o regionale, I.G.P. e D.O.P con indicazione della quantità (in percentuale) e periodicità (in numero di giorni) di presenza all'interno del menù di ogni settimana	<b>10</b>	
<b>c.2 – Proposte di soluzioni in riferimento all'uso di stoviglie riutilizzabili</b> , in linea con le direttive vigenti volte alla riduzione del Plastic Free, compreso lavaggio e sanificazione delle stoviglie a carico dell'affidatario	<b>10</b>	

## **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 presenti linee guida, ossia dal foglio n°6 in avanti.

<b>Criteri e sottocriteri</b>	<b>Punti max</b>	<b>Totale 15</b>
<b>d.1 – Proposte per la fornitura della merenda di metà mattina</b> con riferimento sia alla tipologia di prodotto da somministrare che ai tempi e alla modalità di fornitura e conservazione nei vari plessi scolastici	<b>5</b>	
<b>d.2 – Fornitura di prodotti provenienti da aziende che praticano Agricoltura sociale</b> o aziende iscritte nella rete LAQ (lavoro agricolo di qualità) - <i>allegare contratto preliminare o documento simile con fornitori da cui si desumano le suddette informazioni - sarà attribuito un punto ad ogni contratto/convenzione presentata</i>	<b>5</b>	
<b>d.3 – Iniziative di sensibilizzazione sul tema dell'educazione alimentare</b> da svolgere nelle e per le scuole (saranno premiate iniziative a carattere innovativo)	<b>5</b>	

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

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'aggiudicataria. 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.