

ALLEGATO al Disciplinare Amministrativo di gara
CRITERI E PROCEDURE DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

La procedura aperta verrà aggiudicata in favore dell'offerta che risulta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 2 del Codice.

La valutazione dell'offerta presentata dai concorrenti verrà effettuata come segue:

Offerta tecnica = massimo punti 85

Offerta economica = massimo punti 15.

Totale = punti 100

L'attribuzione dei punteggi alle offerte tecniche, presentate dai concorrenti in relazione ai parametri di seguito indicati, sarà espletata da una commissione giudicatrice, appositamente nominata ai sensi dell'art. 77 del Codice.

OFFERTA TECNICA

L'offerta tecnico-qualitativa dovrà consistere in un progetto redatto secondo i criteri di seguito indicati, sulla cui base, la Commissione giudicatrice, appositamente nominata, valuterà le offerte tecniche presentate, attribuendo i relativi punteggi.

La relazione tecnico-progettuale dovrà essere redatta nei limiti massimi di n. 20 (venti) facciate, in formato A4, carattere Times New Roman, corpo 12, esclusi il frontespizio, l'indice, la bibliografia, le certificazioni e/o altra documentazione tecnica del concorrente.

In caso di superamento del limite indicato la commissione non valuterà il numero di pagine eccedenti. La relazione dovrà illustrare nel suo complesso (progetto generale) e nelle sue articolazioni (piano analitico) il proprio progetto di lavoro mettendo in luce il rispetto di quanto chiesto e descritto nel capitolato e gli elementi riferiti ai criteri di valutazione indicati di seguito.

L'offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime stabilite nel capitolato, pena l'esclusione dalla procedura di gara, nel rispetto del principio di equivalenza di cui all'articolo 68 del Codice.

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

I concorrenti dovranno articolare la propria offerta tecnica nel rispetto dei criteri e sub criteri sotto riportati, utilizzando gli stessi, in ordine cronologico, come titoli delle parti in cui dovrà essere organizzato il documento.

L'appaltatore sarà vincolato, nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, a quanto offerto, dichiarato e proposto nella propria offerta tecnica.

Tutti i punteggi relativi ai criteri e ai sub criteri sono "Punteggi discrezionali", contrassegnati con la lettera "D". vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Criteri e sub criteri	Denominazione	Punteggio max	Tipologia Punteggio
A	<p>Servizio di somministrazione dei pasti</p> <p>L'offerente dovrà produrre: una tabella con l'indicazione del numero degli addetti e del relativo monte ore di servizio settimanale e giornaliero per ogni terminale di distribuzione pasti e monte ore complessivo (settimanale) del servizio erogato per le scuole statali. L'offerente dovrà inoltre indicare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la modalità organizzativa del servizio nel suo complesso finalizzata a far emergere le criticità e le modalità per affrontarle e per ottenere un ottimo livello di qualità percepita; - le misure finalizzate alla riduzione dei rifiuti ed alla ottimizzazione delle modalità preparatorie per la raccolta differenziata; - gli interventi che intende adottare per facilitare il consumo degli alimenti con particolare riferimento alle pezzature di piccole dimensioni ed alla frutta; - la frequenza delle visite dei soggetti addetti alle verifiche del piano di autocontrollo aziendale presso i terminali di consumazione <p>Saranno premiati gli assetti organizzativi che:</p>	18	D
a.1	siano maggiormente calibrati all'ottimale svolgimento del servizio, che garantiscano il miglior rapporto tra i livelli di	6	D

	produzione ed il monte ore settimanale complessivo degli addetti assegnati alle scuole statali		
a.2	presentino una gestione ottimale delle sostituzioni e il contenimento del <i>turn over</i>	2	D
a.3	presentino l'ottimale gestione della raccolta differenziata dei rifiuti	2	D
a.4	presentino metodologie operative che prestino attenzione alla "qualità percepita" dagli utenti del servizio e che assicurino una corretta gestione delle fasi di autocontrollo e delle criticità (si richiede di esplicitare le misure che si intendono adottare, nella fase preliminare alla distribuzione dei pasti, per contenere gli effetti negativi conseguenti alla permanenza degli alimenti caldi all'interno dei contenitori termici utilizzati per il veicolato dalla fase di confezionamento alla consegna a scuola), con particolare riferimento alle porzioni singole	4	D
a.5	Con riferimento alla "qualità percepita" saranno particolarmente apprezzate misure atte ad incentivare il consumo della frutta fresca in erogazione ovvero misure atte a facilitarne il consumo sia attraverso attrezzature ad hoc per la preparazione di prodotti a base di frutta sia attraverso il supporto di personale nell'ambito dell'organizzazione del servizio di somministrazione	4	D

	(mele/pere tagliate, spremute di arancia utilizzando direttamente adeguati dispositivi), prestando attenzione alla tempistica		
B	<p>Modalità' di gestione della fornitura e degli acquisti</p> <p>L'offerente dovrà indicare i calendari di approvvigionamento, le modalità di selezione e di controllo attivate sui propri fornitori al fine di garantire la tracciabilità dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti, merende e colazioni.</p>	5	D
C	<p>Progetto tecnico organizzativo del personale assegnato alle cucine</p> <p>L'offerente dovrà presentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la dotazione organica per centro di responsabilità, l'organigramma con i centri di responsabilità e il funzionigramma che evidenzia i ruoli degli addetti indicando: numero, qualifica, funzione (o funzioni, se plurime), monte ore settimanale di tutti gli addetti, durata del rapporto di lavoro (a tempo determinato o indeterminato), il parametro di assegnazione dei cuochi rispetto ai pasti da erogare giornalmente. <p>Dovrà inoltre essere indicata:</p> <ul style="list-style-type: none"> la metodologia relativa alla sostituzione del personale titolare in caso di assenza dal servizio le misure adottate per evitare ricadute negative sul servizio erogato (gruppo jolly, lista personale 	10	D

	<p>supplente addestrato in disponibilità, altro) le misure adottate per garantire la stabilità dell'organico assegnato durante l'esecuzione del contratto di appalto/concessione ove sia utilizzato anche personale non derivante dall'assorbimento del precedente appalto, solo di questo dovrà essere indicata l'esperienza lavorativa. Saranno premiati gli assetti organizzativi che:</p>		
c.1	garantiscano la stabilità dell'organico previsto per lo svolgimento del servizio	2	D
c.2	presentino una gestione delle sostituzioni che consenta il mantenimento degli assetti agli <i>standards</i> qualitativi previsti nel capitolato speciale descrittivo e prestazionale	2	D
c.3	presentino un miglior assetto organizzativo e parametri di assegnazione delle figure professionali addette al servizio più adeguati alle caratteristiche del servizio in appalto/concessione e che garantiscano il miglior rapporto tra i livelli di produzione ed il numero degli addetti assegnati	4	D
c.4	presentino una soluzione che sviluppi nel modo più adeguato l'assegnazione delle funzioni comprese quelle relative al controllo interno e al controllo di qualità.	2	D
D	<p>Organigramma del trasporto pasti e parco automezzi L'offerente dovrà indicare gli assetti organizzativi del servizio di trasporto; dovrà</p>	16	D

	<p>indicare anche il numero, la tipologia e l'anno di immatricolazione e l'impatto ambientale dei mezzi; il numero degli autisti dedicato al servizio di trasporto pasti veicolati, la tipologia dei contenitori utilizzati (con relativa scheda tecnica), la metodologia di gestione delle emergenze, le misure adottate per un servizio a basso impatto ambientale. L'offerente, inoltre, dovrà produrre il cronoprogramma del servizio in questione, evidenziando il numero dei "percorsi" programmati, gli orari di partenza dalla/e cucina/e e di arrivo alle rispettive scuole osservando gli orari del pranzo indicati nell'allegato 14 del capitolato speciale descrittivo e prestazionale Saranno premiati i seguenti assetti organizzativi:</p>		
d.1	<p>che ottimizzino i percorsi garantendo il rispetto degli orari di arrivo ai terminali di consumazione che consentano la somministrazione del pasto negli orari previsti nell'allegato 14 del capitolato speciale descrittivo e prestazionale</p>	2	D
d.2	<p>che riducano al minimo il rischio di errori nello smistamento dei contenitori, con particolare riferimento allo smistamento dei contenitori delle diete speciali e fermo restando il rispetto dei principi della privacy</p>	4	D
d.3	<p>presentino una gestione delle emergenze tale da</p>	1	D

	evitare ricadute negative sul servizio erogato		
d.4	presentino soluzioni tecniche e contenitori che salvaguardino le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche dei pasti nonché il mantenimento di adeguate temperature di conservazione degli alimenti caldi e freddi fino ai terminali di consegna	5	D
d.5	percentuale di utilizzo di veicoli elettrici a basso impatto ambientale destinati al trasporto dei pasti	4	D
E	Progetto di educazione alimentare e proposte di contenimento degli avanzi nei piatti Saranno valutati:	5	D
e.1	progetti di educazione alimentare a carico dell'offerente, destinati all'utenza scolastica e/o alle famiglie anche in collaborazione con associazioni culturali che si occupano di alimentazione ed educazione alla salute (es. Slow Food)	2	D
e.2	proposte finalizzate a contenere lo spreco di prodotti a fine pranzo nei piatti dei bambini anche sotto forma di migliorie rappresentate da diverse tipologie di cottura e/o nuove ricette	3	D
F	Individuazione di prodotti certificati filiera corta e km. 0 L'offerente dovrà indicare la provenienza dei prodotti, la tipologia e la quantità e la loro programmazione di utilizzo. Saranno valutati:	8	
f.1	la provenienza dei prodotti, la tipologia e la quantità dei	4	D

	prodotti certificati filiera corta e Km 0		
f.2	la programmazione di utilizzo dei prodotti certificati filiera corta e Km 0 (giornaliera, settimanale, mensile, nel solo periodo estivo e/o nel periodo invernale, solo alcune volte nell'anno scolastico o altro)	4	D
G	<p>Piano di formazione ed addestramento del personale</p> <p>L'offerente dovrà: indicare il monte ore complessivo previsto nell'arco del periodo contrattuale per la formazione illustrare le modalità organizzative per l'attività di formazione ed addestramento di base e avanzato, distinto per le varie figure professionali (direttivi, dietisti, addetti alla produzione pasti, addetti alla distribuzione, addetti al trasporto), gli argomenti oggetto del piano in questione.</p> <p>Saranno premiati:</p>	4	D
g.1	le attività di formazione avanzate e quelle che avranno una effettiva ricaduta sulle modalità di gestione del servizio	2	D
g.2	la formazione in merito al corretto sistema di gestione ambientale nell'ambito del servizio di ristorazione scolastica (corretta gestione dei rifiuti, uso dei detersivi a basso impatto ambientale, energia, trasporti e mense, stagionalità degli alimenti ect..)	2	D
H	<p>Certificazioni di qualità aziendale</p> <p>L'offerente dovrà dichiarare le certificazioni del sistema di qualità aziendale possedute. Sono</p>	3	

	<p>ammesse certificazioni equivalenti rilasciate da organismi stabiliti, saranno premiate le certificazioni che abbiano un'effettiva ricaduta sul servizio di ristorazione scolastica e quelle attinenti ad aspetti sociali relativi al personale, agli acquisti, all'efficienza aziendale, al rating di legalità.</p> <p>Saranno premiate:</p>		
h.1	Le tipologie delle certificazioni possedute	3	D
I	<p>Prestazioni aggiuntive/migliorative (senza oneri aggiuntivi per l'ente)</p> <p>Le soluzioni migliorative proposte dovranno essere espone in maniera chiara e dettagliata, con la precisazione di termini, tempi, risorse e modalità di attuazione al fine di accertarne la concretezza, l'utilità e il grado di realizzazione.</p> <p>Saranno premiati:</p>	16	D
i.1	Migliorie per la somministrazione, con cadenza mensile, di menù particolari a tema	2	D
i.2	Quantità e tipologia delle migliorie tecnologiche al parco attrezzature delle cucine comunali, sia di produzione che di somministrazione pasti, in grado di garantire l'ottimizzazione del servizio, sia sotto il profilo della produzione che della qualità, delle modalità di esecuzione del pasto e dell'ambiente lavorativo	12	D
i.3	Quantità e tipologia derrate fornite e consegnate ad organizzazioni non	2	

	lucrative di utilità sociale che saranno indicate dall'Amministrazione comunale		
			Tot.85

Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica (max85 punti)

1) Attribuzione dei coefficienti discrezionali

A ciascun criterio/sub criterio è attribuito un coefficiente variabile da 0 (zero) ad 1 (uno). A tal proposito si specifica che il coefficiente può assumere i seguenti livelli di valutazione:

Giudizio	Valore del coefficiente
Ottimo	1,0
Più che buono	0,9
Buono	0,8
Più che sufficiente	0,7
Sufficiente	0,6
Non completamente adeguato	0,5
Limitato	0,4
Molto limitato	0,3
Minimo	0,2
Appena valutabile	0,1
Non valutabile	0,0

2) Trasformazione dei coefficienti discrezionali in coefficienti definitivi

La Commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari in relazione al criterio/sub criterio in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo. Il punteggio ottenuto all'esito della media sarà troncato alla seconda cifra decimale.

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri/sub criteri, se nel singolo criterio/sub criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato. Il coefficiente di valore più elevato viene, quindi, riportato a 1 e a tale valore più elevato vengono proporzionati i coefficienti delle altre offerte (troncamento alla seconda cifra decimale), secondo la seguente formula:

$$V(ai) = Pi/Pmax$$

Dove:

$V(ai)$ è il coefficiente definitivo della prestazione del criterio/sub criterio i dell'offerta in esame;

P_i è il coefficiente attribuito dalla Commissione al criterio/sub criterio i dell'offerta in esame;

P_{max} è il coefficiente di valore più elevato attribuito dalla Commissione al criterio/subcriterio i

$$V(ai) = P_i / P_{max}$$

3) Assegnazione punteggio a ogni singolo elemento di valutazione discrezionale

A ciascun elemento di valutazione discrezionale (criterio/sub criterio) è assegnato un punteggio costituito dal prodotto tra il coefficiente $V(ai)$ ottenuto ed il punteggio massimo previsto per ciascun elemento di valutazione.

4) Punteggio finale offerta tecnica

La somma dei punteggi ottenuti per ogni elemento di valutazione determina il punteggio finale attribuito all'offerta tecnica esaminata.

Non è prevista la riparametrazione del punteggio complessivo tecnico, nell'ipotesi che nessuno dei concorrenti ottenga il punteggio tecnico massimo assegnabile.

5) Soglia di sbarramento

Le offerte tecniche che totalizzano un punteggio inferiore ai 51 punti (soglia di sbarramento) saranno automaticamente escluse, in quanto ritenute non idonee rispetto ai livelli tecnico-qualitativi richiesti per l'espletamento del servizio, e pertanto non si procederà alla valutazione delle offerte economiche che rimarranno chiuse e inaccessibili sulla piattaforma Start.

Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato senza ricorrere alle riparametrazioni del punto 2) ossia moltiplicando, per ogni elemento di valutazione discrezionale (criterio/sub criterio), il coefficiente medio assegnato dalla commissione per il punteggio massimo previsto da assegnare all'elemento di valutazione stesso.

SPECIFICHE SULLA COMPONENTE ECONOMICA DELL'OFFERTA

La componente economica delle offerte pervenute sarà valutata dopo che la Commissione Giudicatrice avrà attribuito i punteggi alle componenti tecniche delle offerte, in base ai criteri e ai sub-criteri e con le modalità indicati nei precedenti paragrafi.

Punteggio massimo attribuibile 15 punti. (O.E.) sulla base del ribasso percentuale, come di seguito descritto.

CRITERIO - RIBASSO PERCENTUALE SULL'IMPORTO A BASE D'ASTA

Ai fini dell'attribuzione del punteggio sarà tenuto in considerazione il ribasso percentuale offerto sull'importo a base d'asta, espresso fino alla seconda cifra decimale. L'offerta è generata dal sistema START.

Gli "oneri della sicurezza afferenti all'impresa" e il "costo della manodopera" sono indicati obbligatoriamente al momento della generazione dell'offerta economica complessiva su modello di

sistema proposto da START. Tali importi costituiscono un “di cui” dell’offerta dell’operatore economico e non sono modificabili nel corso dei relativi procedimenti di verifica.

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL’OFFERTA ECONOMICA (max 15 punti)

La determinazione dell’attribuzione dei punteggi all’elemento quantitativo avverrà attraverso l’applicazione della seguente formula (interpolazione non lineare - ai sensi delle Linee Guida ANAC n. 2/2016):

$$Vi = (Ri/Rmax)^{\alpha}$$

Dove α è esponente con valore: 0,3

Ri = ribasso percentuale offerto dal concorrente i-esimo

$Rmax$ = ribasso percentuale dell’offerta più conveniente

Il punteggio dell’offerta economica è calcolato automaticamente dalla piattaforma START ed è dato dal prodotto tra il coefficiente Vi (variabile da 0 a 1) calcolato con il metodo di cui sopra e il punteggio massimo attribuibile all’offerta economica che è pari a 15.

$$Pi = Vi \times 15$$

dove Pi = punteggio complessivo offerta economica del concorrente i-esimo;

Vi = coefficiente attribuito all’offerta economica del concorrente i-esimo;

La valutazione dei suddetti elementi avverrà in automatico sul sistema telematico START.

Si precisa che, ai fini dell’attribuzione del punteggio, il ribasso sarà considerato con arrotondamento alla seconda cifra decimale.

METODO DI CALCOLO DEI PUNTEGGI

La commissione, terminata l’attribuzione dei coefficienti, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all’attribuzione del punteggio finale secondo il metodo di calcolo aggregativo-compensatore con riferimento al punto VI.1 delle “Linee Guida n.2, di attuazione del D.Lgs. 18/04/2016, n. 50, recanti “offerta economicamente più vantaggiosa”, approvate dal Consiglio Dell’Autorità con Del. 1005 del 21/09/2016.

$$Pi = \sum_n [Wi * Vai]$$

Dove:

Pi = indice di valutazione dell’offerta (i);

\sum_n =sommatoria

n = numero totale dei requisiti;

Wi = peso o punteggio attribuito al requisito i-esimo;

Vai = coefficiente della prestazione dell’offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

PUNTEGGIO FINALE PER AGGIUDICAZIONE

Risulterà economicamente più vantaggiosa l'offerta che avrà ottenuto l'indice di valutazione di valore più alto determinato dalla valutazione della componente tecnica (punteggio massimo 85) e di quella economica (punteggio massimo 15).

L'appalto sarà aggiudicato al soggetto che avrà ottenuto il maggior punteggio sommando i punti conseguiti sull'offerta tecnica con quelli ottenuti sull'offerta economica.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, sarà collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, si procederà mediante sorteggio *off line*, in seduta pubblica.