

## CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA E RELATIVA PESATURA.

L'attribuzione dei punteggi viene effettuata in 100/100.

a) Offerta tecnica: max punti 85

b) Offerta economica: max punti 15.

**a) OFFERTA TECNICA:** si compone dei seguenti elementi:

| Progetto tecnico  | Sub criterio   | Max punti attribuibili |
|---|--|------------------------|
| Progetto di organizzazione del servizio<br><br>PUNTI 40 | a. Organizzazione, metodologia d'impiego e gestione del personale in funzione delle attività richieste dal capitolato                      | Punti 10               |
|   | b. Organizzazione che si intende dare al servizio da prestare, nel rispetto del Piano di autocontrollo e delle prescrizioni del capitolato | Punti 15               |
|   | c. Descrizione modalità selezione e controllo dei fornitori  | Punti 5                |
|   | d. Descrizione delle modalità di consegna e controllo delle materie prime  | Punti 5                |
|   | e. Descrizione modalità di gestione imprevisti, emergenze e modalità sostituzione personale assente  | Punti 5                |
| Certificazioni<br><br>PUNTI 10                          | a. Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015                 | Punti 5                |

|   |   |         |
|---|---|---------|
|   | <p>b. Possesso di valutazione di conformità delle proprie misure di gestione ambientale alla norma EMAS o altri sistemi di gestione ambientale conformi all'art. 45 del Reg. CE 1221/2009 oppure UNI EN ISO 14001.</p>  | Punti 5 |
| <p>Informazioni agli utenti</p> <p>PUNTI 7</p>                                  | <p>Predisposizione di un piano di informazione agli Utenti, che indichi chiaramente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- i materiali di comunicazione che verranno realizzati;</li> <li>-i supporti che verranno utilizzati;</li> <li>i temi ed i contenuti della comunicazione;</li> <li>-gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.</li> </ul> <p>(Allegato 1, art. 5.3.8 al PANGPP, GU 21.9.2011) relativamente a:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne, anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;</li> <li>2. provenienza territoriale degli alimenti;</li> <li>3. stagionalità degli alimenti;</li> <li>4. corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.</li> </ol> | Punti 7 |
| <p>Formazione del personale</p> <p>PUNTI 5</p>                                  | <p>a. Piano di formazione e addestramento previsto nel periodo di durata dell'appalto</p>   | Punti 5 |
| <p>Interventi di manutenzione ordinaria e delle operazioni di sanificazione</p> | <p>a. Piano delle manutenzioni ordinarie e delle operazioni di sanificazione con particolare attenzione ai</p>  | Punti 5 |

|   |  |                               |
|---|--|-------------------------------|
| PUNTI 5   | prodotti utilizzati nell'ottica di un consumo consapevole e della sostenibilità ambientale   |                               |
| Interventi volti alla solidarietà alimentare<br><br>PUNTI 5 | a. Proposta volta a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad Associazioni non lucrative di utilità sociale, che effettuano ai fini di beneficenza la distribuzione gratuita agli indigenti alimentari (Legge 155/2003, cd del "Buon Samaritano" art.1 "Distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale".   | Punti 5                       |
| Proposte migliorative<br><br>PUNTI 13                       | <p>a. fornitura di prodotti biologici, da agricoltura integrata, tipici, a filiera corta, a km 0 e agroalimentari tradizionali, oltre le previsioni di capitolato oppure offerti a prescindere da una specifica previsione minima</p> <p>b. Proposta/proposte di percorsi ed attività educative e di sensibilizzazione per gli alunni sul tema degli sprechi alimentari ed i suoi impatti ambientali, economici e sociali, al fine di orientare gli utenti ad un comportamento corretto e propositivo anche durante il momento del pasto e consapevole sul fenomeno degli sprechi.</p> | <p>Punti 8</p> <p>Punti 5</p> |

Il punteggio relativo all'offerta tecnica è assegnato con il metodo di aggregativo compensatore utilizzando la media dei coefficienti variabili da 0 a 1 attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

**Valore Soglia.** La commissione non disporrà l'apertura delle offerte economiche qualora l'offerta tecnica abbia conseguito un punteggio inferiore a 55/100 precedentemente al riproporzionamento dei punteggi conseguiti;

**Riparametrazione:** La commissione disporrà la riparametrazione dei punteggi assegnati mediante il metodo aggregativo compensatore rapportando da 1 il miglior punteggio assegnato per ciascun elemento dell'offerta tecnica e riparametrando i punteggi degli altri concorrenti. La commissione darà corso altresì alla c.d. "doppia riparametrazione".

Contenuto della recante l'offerta tecnica.

La busta recante l'offerta tecnica deve contenere una relazione illustrativa che non potrà eccedere n. 20 facciate di formato A4 con carattere "times new roman 11" firmata a pena di esclusione dal legale rappresentante ovvero dai legali rappresentanti delle imprese raggruppande o consorziande con cui l'impresa:

**a) PROGETTO DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

- a. **Organizzazione del personale.** Descrive l'organizzazione del personale precisando sia per il centri cottura che per il terminali il numero di operatori la qualifica/livello ed il ruolo assegnato a ciascuno, nonché le ore annue di impiego stimate per ciascuna qualifica.
- b. **Organizzazione del servizio** Descrive in particolare:
  - i. il sistema di approvvigionamento ed il ciclo della lavorazione della materia;
  - ii. il controllo della filiera;
  - iii. il sistema di valutazione/trattamento/riduzione del rischio di errore, inefficienza, non conformità, responsabilità per errore nel servizio;
  - iv. pianificazione delle pulizie e degli interventi di disinfestazione e derattizzazione.

**c) Descrizione modalità selezione e controllo dei fornitori** Verranno valutate:

- i. le modalità di selezione dei propri fornitori;
- ii. le modalità di controllo adottate dalla ditta nei confronti dei propri fornitori;

**d) Descrizione delle modalità di consegna e controllo delle materie prime**

- i. le metodologie di verifica delle certificazioni, scadenze ed etichettature dei prodotti;
- ii. le procedure seguite in caso di non conformità dei prodotti e di processo

**e) Descrizione modalità di gestione imprevisti, emergenze e modalità sostituzione personale assente** Descrive in particolare:

- i. le concrete modalità di gestione delle situazioni critiche, quali ad esempio guasti improvvisi di macchinari o improvvise carenze di personale privilegiando le offerte che dimostreranno:
  - l'esistenza di una rete ben strutturata di tecnici manutentori di facile reperibilità
  - la disponibilità di personale aggiuntivo, adeguatamente preparato, velocemente reperibile

**b) CERTIFICAZIONI**

- a. **Conformità del sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015:** Comprova il possesso del requisito oggetto di valutazione mediante un certificato di conformità del sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015.

Tale documento è rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1 per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008.

Al ricorrere delle condizioni di cui all'articolo 87, comma 1 del Codice, la stazione appaltante accetta anche altre prove relative all'impiego di misure equivalenti, valutando l'adeguatezza delle medesime agli standard sopra indicati.

- b. **Conformità delle misure di gestione ambientale** Comprova il possesso del requisito oggetto di valutazione mediante un certificato di conformità del sistema di gestione ambientale dell'operatore economico alla norma EMAS o a altri sistemi di gestione conformi all'art. 45 del Reg. CE 1221/2009 OPPURE UNI EN ISO 14001:2015.

Tale documento è rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1 per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008.

Al ricorrere delle condizioni di cui all'articolo 87, comma 2 del Codice, la stazione appaltante accetta anche altre prove relative all'impiego di misure equivalenti, valutando l'adeguatezza delle medesime agli standard sopra indicati.

**c) INFORMAZIONE AGLI UTENTI**

- a. **Relazione attiva con le famiglie e forme di monitoraggio della soddisfazione degli utenti:** Descrive le modalità di relazione attiva con i genitori e con i bambini/alunni che intende proporre, nonché i sistemi proposti per monitorare il livello della soddisfazione degli utenti.

**d) FORMAZIONE DEL PERSONALE**

- a. **Piano di formazione previsto nel periodo di durata dell'appalto:** Descrive il piano formativo (distinguendo la sezione relativa al piano formativo obbligatorio in materia di sicurezza dalla rimanente attività formativa) che si impegna a realizzare nel corso dell'appalto ai lavoratori in questo impegnati (dovranno essere precisate, le ore complessive di formazione riservate al personale impiegato nel servizio, l'oggetto, la durata);

**e) INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA**

- a. **Piano delle manutenzioni ordinarie:** Fornisce un piano delle manutenzioni ordinarie strutturato e consono ai servizi oggetto di appalto, nonché le modalità di sanificazione e pulizia con particolare riferimento all'utilizzo di prodotti e di contenitori per detersivi nell'ottica di un consumo consapevole e della sostenibilità ambientale.

**f) INTERVENTI VOLTI ALLA SOLIDARIETÀ ALIMENTARE**

**a. Proposta volta a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad Associazioni non lucrative di utilità sociale, Descrive :**

- i. le modalità di recupero e riutilizzazione del cibo integro e non consumato nelle mense scolastiche;
- ii. gli eventuali accordi con le associazioni no profit del territorio comunale o limitrofe o di valenza nazionale, dedite all'assistenza delle persone bisognose;
- iii. le date di avvio del progetto

**a) PROPOSTE MIGLIORATIVE**

- a. **Fornitura di prodotti biologici, da agricoltura integrata, tipici, a filiera corta, a km 0 e agroalimentari tradizionali:** Produce un elenco (corredato se occorre delle relative quantità) dei prodotti specificati, che si impegna ad impiegare nel confezionamento del pasto precisando prodotti e quantità (ULTERIORI rispetto a quanto richiesto dal capitolato oppure OFFERTI in assenza di specifica previsione minima) e specifica altresì la località di produzione. Si precisa che costituisce elemento premiante la circostanza che la stessa sia compresa in un raggio massimo di 70 km.
- b. **Percorsi educativi:** Elabora proposta/proposte di percorsi ed attività educative e di sensibilizzazione per gli alunni sul tema degli sprechi alimentari ed i suoi impatti ambientali, economici e sociali, al fine di orientare gli utenti ad un comportamento corretto e propositivo anche durante il momento del pasto e consapevole sul fenomeno degli sprechi.

**E' facoltà degli offerenti soffermarsi su elementi ulteriori ritenuti utili a descrivere ed esplicitare la proposta tecnica presentata**

La commissione si soffermerà in particolare ma non esclusivamente sui seguenti elementi:

1. sulla efficacia e completezza del sistema organizzativo proposto con riguardo in particolare alla congruità del contingente di personale e delle ore lavorative.
2. sugli standard di servizio garantiti con riguardo alle caratteristiche di qualità degli strumenti utilizzati alle temperature garantite all'impatto ambientale.
3. Sulle forniture c.d. chilometro zero (entro i 70 km);
4. sulla efficacia dei sistemi di autocontrollo e sulla capacità di questi di fornire all'amministrazione informazioni utili nella misurazione della qualità e congruità della prestazione;
5. sulla qualità degli strumenti di relazione con le famiglie
6. sull'entità e l'attinenza del piano formativo del personale;
7. all'implementazioni ulteriori rispetto alle previsioni contrattuali

**OFFERTA ECONOMICA**

I 15 punti dell'offerta economica saranno assegnati secondo la seguente formula:

**Pi**=Pmax (Ri/Rbest)<sup>α</sup> dove:

## Allegato 1

**P<sub>i</sub>** = punteggio economico attribuito all'offerta del concorrente i-esimo;

**P<sub>max</sub>** = punteggio economico massimo assegnabile;

**R<sub>i</sub>** = Ribasso offerto dal concorrente i-esimo;

**R<sub>best</sub>** = Ribasso dell'offerta più conveniente;

**α** = coefficiente 0,50