

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Procedura di gara sopra soglia comunitaria con aggiudicazione mediante procedura aperta e offerta economicamente più vantaggiosa in base ai criteri e sub-criteri stabiliti dalla “Griglia di Valutazione”

OFFERTA TECNICA MAX 70 PUNTI

OFFERTA ECONOMICA MAX 30 PUNTI

VALUTAZIONE OFFERTE TECNICHE

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna “D” della tabella, è attribuito un coefficiente sulla base del metodo di attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile da zero ad uno secondo i seguenti livelli di valutazione:

ottimo= 1

buono= 0,8

adeguato= 0,6

scarso= 0,4

Insufficiente= 0,2

Del tutto assente= 0

Coefficiente	Giudizio Sintetico associato al coefficiente
1	Ottimo. L’elemento valutato è ritenuto eccellente, qualificante e completo, sia in relazione alle tematiche poste, affrontate in maniera precisa ed esaustiva, che rispetto alla chiarezza espositiva dei contenuti.
0,8	Buono. L’elemento valutato è ritenuto più che adeguato, con molti spunti interessanti e qualificanti in relazione alle tematiche poste, affrontate con una buona chiarezza espositiva dei contenuti.
0,6	Adeguato. L’elemento valutato è ritenuto adeguato, avrebbe richiesto maggiori approfondimenti e un’analisi più puntuale rispetto alle tematiche poste.
0,4	Scarso. L’elemento valutato è ritenuto non adeguato, lacunoso, con scarsi approfondimenti e poca attenzione alle tematiche poste.
0,2	Insufficiente. L’elemento valutato è ritenuto totalmente inadeguato, molto lacunoso, molto generico e superficiale rispetto alle tematiche poste.
0	Elemento non trattato.

Il metodo di calcolo del coefficiente unico da attribuire all’offerta in relazione al sub-criterio esaminato è il seguente: la commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all’offerta in relazione al sub-criterio in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo. Successivamente il coefficiente ottenuto verrà moltiplicato per il punteggio massimo attribuibile al criterio in valutazione.

A ciascuno degli elementi quantitativi cui è assegnato un punteggio nella colonna “Q” della Tabella è attribuito il punteggio corrispondente al valore quantitativo dell’elemento oggetto di valutazione, secondo quanto indicato nella griglia di valutazione

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna “**T**” della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell’offerta, dell’elemento/degli elementi richiesto/i.

La sommatoria di tutti i punteggi attribuiti a ciascun elemento di valutazione determinerà il punteggio finale dell’offerta tecnica in esame.

Soglia di sbarramento: Saranno ritenute idonee e quindi ammesse alla fase successiva della gara(apertura e valutazione dell’offerta economica) solo i Concorrenti che avranno ottenuto almeno 40 punti su 70 nel punteggio qualità, così come sopra determinato.

Non si procederà, pertanto, all’apertura delle Buste Economiche dei Concorrenti che non avranno raggiunto la soglia di sbarramento, gli stessi risulteranno automaticamente esclusi dalla gara

N	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	Qualità del servizio di ristorazione. In merito verranno valutati i seguenti aspetti a) Personale	36 di cui a) 7	1A1	Verranno valutati livello e qualifica, monte ore giornaliero e settimanale, mansione e ripartizione delle attività giornaliere con riferimento all'organizzazione proposta	6		
			1A2	Monte ore di presenza in loco della dietista Meno di 21 0 Da 21 a 25 0,25 Da 26 a 30 0,50 Da 31 a 35 0,75 Da 36 a 40 1		1	
	b) Formazione del personale	b) 2	1B1	Piano di formazione /aggiornamento del personale riferito al	2		

				periodo di durata contrattuale, specificando l'argomento del corso, il personale coinvolto, il monte ore suddivise per ogni anno di contratto e specificando altresì le modalità di formazione iniziale del personale eventualmente inserito nel corso del contratto. Non verranno valutati i corsi obbligatori per legge o inerenti eventuali sistemi di qualità aziendali			
	c) Gestione delle emergenze	c) 3	1C1	Modalità di gestione delle emergenze legate al personale di produzione e distribuzione	1		
			1C2	Modalità di gestione delle emergenze legate alle strutture (mancanza di gas, corrente elettrica etc), alle attrezzature di cucine e refettori e alle materie prime	1		
			1C3	Disponibilità di un Centro di Cottura di emergenza, con capacità produttiva di almeno 1500 pasti giornalieri. Sarà valutato il tempo in percorrenza in minuti tra l'indirizzo del Centro di Cottura di emergenza indicato e ed il Centro Cottura comunale di via Boccaccio 24 quale risultante dal sito viamichelin.it – percorsi opzione percorso più		1	

				rapido (senza tener conto del traffico)			
				Meno di 20	1		
				Tra 20 e 24	0,9		
				Tra 25 e 29	0,8		
				Tra 30 e 34	0,7		
				Tra 35 e 39	0,6		
				Tra 40 e 45	0,5		
				Più di 45	0		

	di utenti			organizzativa della produzione in funzione dei menù, dei turni di servizio e delle diverse utenze, sia presso il Centro Cottura di via Boccaccio sia presso le due cucine degli asili nido			
f)	Definizione della procedura di produzione delle diete speciali	f) 2	1F1	Modalità operative, personale, spazi ed attrezzature dedicate;	2		
g)	Modalità di veicolazione dei pasti ai refettori	g) 2	1G1	Caratteristiche dei contenitori multiporzione utilizzati ad integrazione dell'esistente	1		
			1G2	Piano dei trasporti in funzione dei diversi servizi. Nell'attribuzione del punteggio si terrà conto della logicità del piano e della descrizione e della completezza dei percorsi	1		
h)	Modalità di distribuzione dei pasti	h) 6	1H1	Modalità organizzative della distribuzione pasti nei refettori	3		
			1H2	Modalità di distribuzione delle diete speciali	3		
i)	Modalità di veicolazione dei pasti a domicilio degli anziani	i) 2	1I1	Caratteristiche dei contenitori monoporzione utilizzati ad integrazione dell'esistente	1		

			112	Piano dei trasporti in funzione dei diversi servizi. Nell'attribuzione del punteggio si terrà conto della logicità del piano	1		
2	Interventi in ambito ambientale	9 di cui					
	a) Gestione dei rifiuti	a) 3	2A1	Verrà valutato il progetto per la gestione dei rifiuti solidi urbani presso i terminali di produzione e distribuzione, con proposte di soluzioni atte a ridurre l'impatto ambientale in riferimento ai rifiuti prodotti.	3		
	b) Caratteristiche veicoli utilizzati per il trasporto pasti	b) 3	2B1	Il punteggio sarà attribuito ai concorrenti che per il trasporto dei pasti ai refettori e la distribuzione agli anziani prevedano l'utilizzo esclusivamente dei mezzi di trasporto a basso impatto ambientale sotto indicati: Veicoli almeno Euro 6 Veicoli elettrici Veicoli ibridi			3
	c) Iniziative volte al recupero delle eccedenze alimentari e alla riduzione dello spreco	c) 3	2c1	Verrà valutato lo specifico progetto di recupero delle eccedenze di cui alla legge 166/20016	3		

3	Iniziative di educazione alimentare rivolte alle scuole In merito verranno valutati i seguenti aspetti: a) Tipologia dell'iniziativa b) Monte ore	5 Di cui a) 3 b) 2	3A1 3B1	Valutazione del contenuto del progetto di educazione alimentare proposto Verrà attribuito un punteggio in funzione del monte orario annuale destinato al progetto di educazione alimentare proposto, come segue <table><tr><td>Meno di 10 ore</td><td>0</td></tr><tr><td>Da 11 a 20 ore</td><td>0,5</td></tr><tr><td>Da 21 a 40 ore</td><td>1</td></tr><tr><td>Oltre 40 ore</td><td>2</td></tr></table>	Meno di 10 ore	0	Da 11 a 20 ore	0,5	Da 21 a 40 ore	1	Oltre 40 ore	2	3 2		
Meno di 10 ore	0														
Da 11 a 20 ore	0,5														
Da 21 a 40 ore	1														
Oltre 40 ore	2														
4	Migliorie dei prodotti offerti (prodotti extra rispetto a quelli già richiesti dal CSA e dai relativi allegati) a) Frutta verdura e ortaggi cereali, pane e prodotti da forno, pasta , riso farina , patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio latte UTH, yogurt, uova, olio extravergine	14 Di cui a) 4	4A1 4A2	Provenienza da produzione biologica in percentuale maggiore da quella indicata dal punto 5.3.1 del PANGPP (40% in percentuale di peso sul totale) Per ogni 2 punti percentuali in più 0,2 sino ad un massimo di 2 punti Provenienza da sistemi di produzione integrata in percentuale maggiore da quella	2 2										

				indicata dal punto 5.3.1 del PANGPP (20% in percentuale di peso sul totale) Per ogni 2 punti percentuali in più 0,2 sino ad un massimo di 2 punti			
	b) Carne	b) 4	4B1	Provenienza da produzione biologica in percentuale maggiore da quella indicata dal punto 5.3.1 del PANGPP (15% in percentuale di peso sul totale) Per ogni punto percentuale in più 0,2 sino ad un massimo di 2 punti		2	
			4B2	Provenienza da prodotti IGP e DOP e da prodotti tipici e tradizionali in percentuale maggiore da quella indicata dal punto 5.3.1 del PANGPP (25% in percentuale di peso sul totale) Per ogni punto percentuale in più 0,2 sino ad un massimo di 2 punti		2	
	c) Pesce	c) 2	1C2	Provenienza da acquacultura biologica o da pesca sostenibile in percentuale maggiore da quella indicata dal punto 5.3.1 del PANGPP (20% in percentuale di peso sul totale) Per ogni punto percentuale in più 0,2 sino ad un massimo di 2 punti		2	

	d) Prodotti a filiera corta	d) 4	1D1	Per ogni prodotto offerto 0,5 punto, sino ad un massimo di 4 punti		4	
5	Ulteriori migliorie	6 Di cui					
	a) Ulteriori proposte migliorative	a) 4,5	6A	Verranno valutate positivamente esclusivamente le proposte migliorative che, mantenendo l'impianto organizzativo dei vari servizi così come emerge dal capitolato d'appalto ne migliorano la qualità e l'efficienza. Nella formulazione del giudizio saranno tenuti in considerazione la coerenza della proposta con i servizi così come delineati nel capitolato d'appalto, la capacità innovativa e le ricadute positive sugli utenti.	4,5		
	b) Risparmio energetico	b) 1,5	6B	Verranno valutati interventi migliorativi ad ambiente, strutture ed impianti, atti a garantirne il risparmio energetico e a ridurre l'impianto ambientale	1,5		

VALUTAZIONE OFFERTE ECONOMICHE

Il punteggio attribuito alle offerte economiche sarà calcolato tramite un'interpolazione lineare.
In simboli:

$$V_{ai} = V_{max} / V_a$$

dove:

V_{ai} : coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra 0 e 1.

V_a : valore (prezzo) offerto dal concorrente

V_{max} : valore (prezzo) dell'offerta più conveniente

Il coefficiente verrà moltiplicato per il punteggio massimo attribuibile pari a 30