

CONCESSIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEL PIANO D'AZIONE NAZIONALE SUL GREEN PUBLIC PROCUREMENT E AI CRITERI AMBIENTALI MINIMI APPROVATI CON D.M. 65 DEL 10.03.2020

CRITERI DI VALUTAZIONE OFFERTA

Articolo 1

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Il sistema di aggiudicazione della gara è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui all'art. 108 del D.Lgs 36/2023.

L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà valutata sulla base dei parametri e dei punteggi di seguito indicati:

- a) Offerta Tecnica/Matematica: punteggio massimo attribuibile 82/100;
- b) Offerta Economica: punteggio massimo attribuibile 18/100.

Non sono ammesse offerte pari o in aumento all'importo a base di gara, o recanti disposizioni difformi da quanto richiesto nei documenti di gara, oppure offerte parziali, condizionate, con riserva o comunque non compilate correttamente.

Articolo 2

FATTORI PONDERALI

La valutazione delle offerte è determinata dalla somma dei punteggi attribuiti ai singoli elementi di valutazione sulla base dei coefficienti di giudizio espressi dalla commissione giudicatrice moltiplicati per i fattori ponderali come di seguito indicato.

Offerta tecnica

(a) Sistema organizzativo del servizio (massimo punti 34), così suddivisi:

- (a.1)** Descrizione delle procedure massimo punti 10
- (a.2)** Ottimizzazione e valorizzazione del Centro cottura e dei refettori..... massimo punti 8
- (a.3)** Piano di veicolazione massimo punti 8
- (a.4)** Gestione delle emergenze..... massimo punti 8

(b) Organizzazione del personale (massimo punti 12), così suddivisi:

- (b.1)** Personale impiegato massimo punti 8
- (b.2)** Efficienza dei tempi e dei turni di lavoro massimo punti 4

(c) Progetto Educativo alimentare massimo punti 10

(d) Progetto di informazione all'Amministrazione ed all'utenza:..... massimo punti 3

(e) Migliorie massimo punti 8

(f) Diete Speciali:..... massimo punti 2

(g) Software di gestione..... massimo punti 3

Offerta tecnica matematica (10 p)

(h) Inserimento prodotti biologici massimo punti 6

(i) Certificazioni di qualità..... massimo punti 2

(l) Distanza del centro cottura aggiuntivo..... massimo punti 2

Offerta economica (18 p)

(m) Ribasso sul servizio massimo punti 18

Articolo 3

OFFERTA TECNICA E MATEMATICA

L'offerta tecnica deve comprendere la documentazione di seguito indicata e tutte le indicazioni ritenute utili dall'offerente al fine di consentire l'attribuzione dei punteggi relativi, che avverrà secondo i criteri enunciati nel presente documento. La mancanza della documentazione richiesta penalizza la valutazione dell'elemento specifico a cui fa riferimento.

L'offerta tecnica non deve risultare in contrasto e apparire riduttiva rispetto a quanto richiesto nel capitolato e nei documenti di gara.

I concorrenti devono predisporre il progetto offerta tenendo conto dell'analisi di contesto.

Il concorrente, per ciascuno degli elementi di valutazione contraddistinti dalla lettera (a), SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO, dovrà illustrare le modalità che intende adottare, nello specifico:

a. 1) Descrizione delle procedure	Approvvigionamento, con indicazione delle modalità e dei criteri di scelta dei fornitori e di una tabella contenente la frequenza delle consegne suddivisa per gruppo merceologico;
	Modalità di conservazione degli alimenti;
	Preparazione dei pasti;
	Cottura;
	Distribuzione dei cibi;
	Modalità di riassetto, pulizia e sanificazione sia della strumentazione che dei locali.
a. 2) Ottimizzazione e valorizzazione del Centro cottura e dei refettori	Descrizione delle modalità con cui il Concessionario intenderà ottimizzare e conseguentemente valorizzare il centro cottura di proprietà comunale ed i luoghi di somministrazione degli alimenti;
a. 3) Piano di veicolazione	Indicazione delle modalità di confezionamento, trasporto e distribuzione di pasti e merende, nonché i tempi di consegna
	la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati con indicazione di targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili. In alternativa dichiarazione di impegno ad acquistare, entro 30 giorni dall'aggiudicazione definitiva, mezzi con le caratteristiche di cui sopra.
a.4) Gestione delle emergenze	Piano di emergenza che si intende attuare ai fini della continuità del servizio a fronte di situazioni straordinarie prevedibili e non.
	Dimostrazione che le strutture alternative eventualmente utilizzate siano tali da garantire le stesse potenzialità produttive e la stessa qualità del centro originario.
	Fermo restando l'obbligatorietà prevista dal capitolato, che prevede che il concessionario si doti di un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti ai macchinari, sarà valutata la varietà delle possibili emergenze astrattamente verificabili e le

	risorse individuate per affrontarli, le modalità di fronteggiamento di eventuali emergenze contemporanee, le tempistiche di intervento previste e i protocolli adottati.
--	--

Il concorrente, per ciascuno degli elementi di valutazione contraddistinti dalla lettera (b), ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE dovrà illustrare:

<p>b.1) Personale Impiegato</p> <p>Il concorrente deve indicare il personale impiegato, mansioni, ore contrattuali e piano di formazione. Occorre illustrare la dotazione quantitativa e qualitativa del personale dedicato per l'esecuzione del servizio (compresi dietista/dietologo e Referente Unico Contrattuale), definendo la forza lavoro impiegata per ogni centro di cottura e refettorio, con indicazione di:</p>	figure professionali;
	qualifiche e competenze e mansioni attribuite
	numero addetti
	numero ore per ciascun addetto
	piano di sostituzione in caso di assenza.

<p>b.2) Efficienza dei tempi e dei turni di lavoro</p>	articolazione dei turni e il numero delle unità di personale presenti in ciascuna fascia oraria
	piano organizzativo descrittivo da cui risultino gli strumenti individuati per garantire stabilità
	effettiva presenza del personale, con predisposizione di un adeguato meccanismo di sostituzioni per ferie, malattie, congedi e motivi non prevedibili (eventi eccezionali) in generale tali da non comportare riduzione del contingente di personale preposto

Il concorrente in merito all'elemento di valutazione contraddistinto dalla lettera c)“ Progetto educativo alimentare” deve presentare una relazione dettagliata contenente i progetti, di durata almeno semestrale, che intende realizzare annualmente nel corso della vigenza della concessione, nei vari ordini di scuola attraverso l'utilizzo di esperti esterni incaricati dal concorrente stesso e con il coinvolgimento del corpo docente.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, le tematiche che devono affrontare i progetti sono: prodotti della legalità, alimentazione eco-sostenibile, stili di alimentazione sani, conoscenza e preparazione di piatti tipici del territorio.

Il concorrente in merito all' elemento di valutazione contraddistinto dalla lettera d) PROGETTO DI INFORMAZIONE ALL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE ED ALL'UTENZA dovrà illustrare:

<p>d)“ Progetto di informazione all'Amministrazione Comunale e all'utenza</p>	Descrizione della reportistica per l'Amministrazione Comunale
	Modalità di informazione e rilevazione del gradimento del servizio da parte dell'utenza
	Descrizione del piano di informazione agli utenti che indichi chiaramente:
	<ul style="list-style-type: none"> i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

Il concorrente in merito all' elemento di valutazione contraddistinto dalla lettera e) "Migliorie" deve presentare una descrizione dettagliata delle migliorie proposte relative:

- alla possibilità di integrare l'attuale dotazione di attrezzature e/o strumentazioni del Centro Cottura o di ambienti scolastici destinati allo svolgimento di attività e laboratori anche legati all'educazione alimentare;
- a forniture, in occasione di eventi particolari ulteriori rispetto a quanto previsto nel capitolato (Es. buffet per feste fine anno scolastico, eventi specifici promossi dalle scuole, altre manifestazioni in ambito comunale).

Al fine di stabilire i criteri di raffronto ogni singola proposta in programma dovrà indicare in modo esplicito e sintetico:

- tempi e modi di attuazione del piano;
- indicazione precisa delle attrezzature (compresi marca e modello)/mezzi/servizi/forniture che si intendono integrare;
- finalità dichiarate conseguenti all'introduzione delle migliorie in un'ottica di miglioramento costante del servizio per tutta l'utenza.

Il concorrente in merito all' elemento di valutazione contraddistinto dalla lettera f) "Diete Speciali"

Il concorrente deve descrivere dettagliatamente le modalità con cui intende gestire la preparazione delle diete speciali al fine di evitare contaminazioni, errori nella somministrazione, garantire la varietà, la gradibilità e la qualità dei piatti proposti e la più alta corrispondenza degli alimenti a quelli somministrati nel menù ordinario.

Il concorrente in merito all' elemento di valutazione contraddistinto dalla lettera g) "Software di gestione" deve illustrare il sistema informatizzato proposto per la gestione dei pasti, attraverso una relazione descrittiva di non più di 5 facciate in carattere Times New Roman, in corpo 12, con interlinea singola.

Saranno valutate la chiarezza, la completezza, la coerenza della proposta rispetto ai contenuti richiesti dal Capitolato, l'efficacia e l'eventuale esperienza già acquisita. Saranno valutate positivamente le soluzioni sicure, efficaci, automatizzate che soddisfino in particolare le seguenti esigenze:

- 1) non coinvolgano i collaboratori scolastici e personale insegnante nella rilevazione delle presenze, prenotazione dei pasti e, in generale, nelle incombenze quotidiane legate al servizio di mensa scolastica;
- 2) non coinvolgano l'alunno e il genitore nell'attività di prenotazione del pasto;
- 3) consentano le più favorevoli condizioni per agevolare il servizio di ricarica dei buoni;
- 4) consentano la funzione della segnalazione corretta dell'assenza degli utenti ai fini della mancata fruizione del pasto;
- 5) non comportino oneri aggiuntivi per gli utenti;
- 6) consentano al Comune la visualizzazione e la stampa di report di tutti i dati in qualsiasi momento;
- 7) propongano potenzialità innovative e migliorative rispetto al quadro organizzativo descritto nel capitolato speciale.

Il sistema proposto dal concorrente dovrà inoltre prevedere le seguenti caratteristiche:

- a) la manutenzione per l'intera durata della concessione delle apparecchiature hardware e del software, nonché l'assistenza agli operatori comunali per la verifica a fine mese, tramite il programma, dei dati consuntivati.
- b) l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata della concessione di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO27001.
- c) la gestione generale del sistema (es. le promozioni automatiche di fine anno).
- d) la gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati.
- e) l'attribuzione delle tariffe degli utenti a seguito di indicazione da parte del Comune.
- f) la gestione della prenotazione dei pasti e rilevazione delle assenze /presenze.
- g) la verifica nei refettori della regolarità e/o completezza delle prenotazioni effettuate dai genitori o, in alternativa delle informazioni rilevate a scuola.
- h) la gestione contabile dei pagamenti.
- i) l'incasso.
- j) gli eventuali costi derivanti dal convenzionamento dei punti vendita.
- k) l'invio degli sms di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori.
- l) il recupero del credito.
- m) l'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione.
- n) l'attivazione di un PC, con linea dati dedicata, presso i centri cottura attivi, al fine di visualizzare, tramite il programma, le prenotazioni della giornata.
- o) tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico.

- p) la formazione del personale comunale per l'utilizzo del sistema (ad esempio per il controllo di fine mese dei pasti erogati per ogni scuola e per ogni tariffa, etc.). Sarà da prevedere un intervento annuale di formazione per il personale comunale.
- q) l'attivazione di un numero telefonico per l'assistenza alle famiglie che hanno bisogno di informazioni.

La proposta dei concorrenti sarà valutata dalla Commissione giudicatrice, secondo i seguenti elementi:

- 1) Accesso ai dati in tempo reale;
- 2) estrazione di report;
- 3) diversificazione delle modalità di pagamento;
- 4) soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione del sistema;
- 5) gestione dei solleciti di pagamento;
- 6) gestione dei reclami.

Nell'offerta tecnica, a pena di esclusione, non deve essere presente alcuna valutazione economica dei servizi proposti.

In sede di offerta devono risultare le prestazioni che saranno eseguite dai singoli operatori economici che compongono l'eventuale raggruppamento.

Il concorrente può individuare specificatamente le parti dell'offerta tecnica che in ragione di segreti tecnici e/o commerciali ritiene di non divulgare agli altri concorrenti. L'eventuale diniego deve essere comprovato e motivato.

La suddetta individuazione è necessaria a garantire, in caso di accesso agli atti, il rispetto delle tempistiche di cui all'art. 35 del Decreto Legislativo 36/2023, e sarà valutata dalla Stazione Appaltante.

La mancata individuazione delle parti riservate comporta l'accesso all'intera offerta tecnica.

Per la valutazione dell' **OFFERTA TECNICA**, ciascun membro della Commissione giudicatrice assegnerà discrezionalmente, **in ordine agli elementi (a),(b),(c),(d),(e),(f),(g)** una valutazione espressa mediante un coefficiente da 0 a 1 con un massimo di due decimali.

Ai coefficienti corrispondono i seguenti livelli di giudizio:

INADEGUATO	da 0,00 a 0,30 (offerta non ammissibile nel suo complesso)
BASSO	da 0,31 a 0,50
MEDIO	da 0,51 a 0,70
MEDIO ALTO	da 0,71 a 0,90
ALTO	da 0,91 a 1,00

Il punteggio sarà determinato applicando la seguente formula: $P_n = C \times V_n$

laddove s'intende:

- P_n = valutazione dell'elemento/sub-elemento
- C = coefficiente di valutazione
- V_n = valore ponderale dell'elemento/ sub-elemento

Saranno considerate inadeguate quelle offerte in relazione alle quali la valutazione degli elementi (a), (b), (c), (d), (e), (f) e (g), ottenga un punteggio inferiore a 36 punti, rispetto al punteggio massimo conseguibile, senza considerare la riparametrazione dell'offerta tecnica.

Al termine della valutazione dell'offerta tecnica la commissione giudicatrice procederà a riparametrare i punteggi attribuiti agli elementi e ai sub-elementi di valutazione tecnica discrezionale, utilizzando la seguente formula con arrotondamento per eccesso o per difetto a due decimali:

$$PR = \frac{\sum_j (Pa.1 + Pa.2 + Pa.3 + Pa.4 + Pb.1 + Pb.2 + Pc + Pd + Pe + Pf + Pg)}{\sum_{\max} (Pa1+Pa2+Pa3+Pa4+Pb1+Pb2+Pc+Pd+Pe+Pf+Pg)} * VOT$$

laddove s'intende:

PR = punteggio riparametrato

Pn = punteggio attribuito al singolo elemento/sub-elemento di valutazione

\sum_j = sommatoria punteggi offerta tecnica considerata

\sum_{\max} = sommatoria punteggi offerta migliore

VOT = valore ponderale massimo dell'offerta tecnica

La documentazione relativa agli elementi dell'**OFFERTA TECNICA MATEMATICA** deve essere presentata come indicato nelle norme di partecipazione, mediante la compilazione del modello C 1, come di seguito elencato:

Modello C1

Inserimento prodotti biologici (h)

Il concorrente deve indicare la percentuale di inserimento di prodotti biologici, ferme restando le percentuali di prodotti provenienti da sistemi di produzione integrata o da prodotti IGP e DOP previste nell'allegato 3 al capitolato speciale d'oneri – Caratteristiche merceologiche derrate alimentari.

Certificazioni di Qualità (i)

Il concorrente indicare il possesso delle certificazioni di qualità richieste (SA 8000:2014 e ISO 22000:2018) allegando idonea documentazione attestante l'eventuale possesso delle certificazioni medesime.

Distanza centro cottura aggiuntivo (l)

Il concorrente deve indicare la distanza chilometrica dal centro cottura aggiuntivo a propria disposizione al centro cottura del Comune di Spotorno (Via SS. Annunziata 1)

Per la **valutazione degli elementi h) e i)**, **OFFERTA TECNICA MATEMATICA**, la commissione giudicatrice attribuirà i punteggi sulla base delle dichiarazioni rese.

Per quanto concerne la Valutazione dell' elemento (h) "Inserimento prodotti biologici" la Commissione giudicatrice attribuirà, sulla base delle dichiarazioni rese, un punteggio per l'inserimento di prodotti biologici con percentuali aggiuntive rispetto a quanto previsto dall'Allegato 2 "Caratteristiche merceologiche derrate alimentari" del Capitolato Speciale d'Oneri, sulla base dei seguenti criteri:

- punti 3 per offerta di almeno il 20% in più di frutta e ortaggi di origine biologica a menù rispetto al 50% già previsto dal capitolato (tot. 70 % di frutta e ortaggi di origine biologica);
- punti 1,50 per offerta del 10% in più di formaggi di origine biologica o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna" a menù rispetto al 50% già previsto dal capitolato;
- punti 1,50 per offerta del 10% in più di carne bovina biologica certificata a menù rispetto al 50% già previsto dal capitolato (tot. 60 % di carne di origine biologica).

Per quanto concerne la valutazione dell' elemento (i) Certificazioni di Qualità la Commissione giudicatrice attribuirà, sulla base delle dichiarazioni rese, un punteggio per il possesso delle certificazioni di qualità, sulla base dei seguenti criteri:

(A) punto 1.00 per il possesso della Certificazione SA 8000:2014 standard di responsabilità sociale globale, focalizzato sul miglioramento delle condizioni lavorative;

(B) punto 1.00 per il possesso della Certificazione ISO 22000/2018 Requisiti dello standard internazionale per la sicurezza alimentare. Il punteggio sarà determinato sommando i sub-punteggi attribuiti ad ogni singola offerta, relativamente ai criteri (A) e (B).

Al fine dell'attribuzione dei punteggi, in caso di partecipazione in forma associata (RTI costituiti /costituendi o consorzi ordinari), il punteggio verrà attribuito nel caso di possesso della certificazione da parte di tutti i membri del raggruppamento ovvero del consorzio ordinario per garantire la qualità della prestazione e per non penalizzare i concorrenti in forma singola; in caso di consorzi di cui alle lettere d) ed e) del comma 2 dell'art. 65

del Codice, il punteggio previsto verrà attribuito qualora la certificazione venga comprovata dal consorzio oppure da tutte le consorziate esecutrici.

Per la disponibilità, in uso o proprietà, di un ulteriore Centro Cottura rispetto a quello messo a disposizione dal Comune di Spotorno, il punteggio sarà attribuito, in base alla distanza dal centro cottura alle scuole di Spotorno, come segue:

- punti 2 per Centro Cottura sito ad una distanza inferiore a 16 km;
- punti 1 per Centro Cottura sito ad una distanza compresa tra 16 e 25 km;
- punti 0,5 per Centro Cottura sito ad una distanza oltre i 25 km

Articolo 4 **OFFERTA ECONOMICA**

L'**Offerta Economica** dovrà essere presentata con le modalità indicate nel disciplinare di gara.

Per la valutazione dell'offerta economica la Commissione assegnerà a ciascuna offerta un punteggio in base al criterio della proporzionalità inversa (INTERDIPENDENTE), ovvero al ribasso (in funzione del prezzo):

$$PE = \frac{PE \text{ max} \times P.\text{min}}{P}$$

laddove s'intende:

PE: punteggio attribuito

PE max: massimo punteggio attribuibile

P: Prezzo(Valore) offerto dal concorrente

Pmin: prezzo più basso tra quelli offerti in gara