

Allegato al Bando di gara

Parametri di valutazione a cui la Commissione si atterrà nell'attribuzione dei punteggi.

L'affidamento con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa avverrà prendendo in considerazione i seguenti parametri di valutazione, ai quali potranno essere assegnati complessivamente fino ad un massimo di **punti 100** così suddivisi:

PARAMETRO PREZZO

punti 30

ribasso percentuale sul prezzo unitario del pasto posto a base d'asta pari ad € 4,50 IVA esclusa.

All'offerente che avrà proposto il miglior ribasso percentuale saranno assegnati punti 30.

A ciascun altro offerente ammesso sarà assegnato un punteggio proporzionalmente inferiore, ottenuto applicando la seguente formula: $Punteggio\ offerente\ (n) = 30 \cdot (Ro/Rmax)$

dove Ro = ribasso offerto (n) ; $Rmax$ = ribasso migliore.

PARAMETRO QUALITA'

punti 70

Il punteggio relativo alla qualità verrà assegnato prendendo in considerazione la validità del progetto gestionale e nutrizionale in relazione agli obiettivi indicati dal committente. La valutazione sarà effettuata ad insindacabile giudizio della commissione giudicatrice.

Ciascun commissario attribuirà discrezionalmente all'offerta di ciascun concorrente e per ogni criterio di valutazione, un punteggio entro il massimo previsto per il criterio o sub criterio; sarà quindi calcolata la media dei punteggi ottenuti per ogni singolo criterio; la somma dei punti determinerà il punteggio totale assegnato all'offerta tecnica.

Il concorrente che non conseguirà nell'offerta tecnica la valutazione minima di 30 punti non verrà ammesso alle successive fasi di gara.

Le singole proposte saranno valutate dalla commissione di gara in base alle potenziali migliorie apportate al servizio in termini di efficienza ed efficacia, alla qualità degli interventi prospettati ed alla fruibilità degli stessi, in relazione alle esigenze degli utenti e del committente.

Su richiesta della commissione di gara, le imprese partecipanti saranno tenute a fornire tutte le ulteriori informazioni e/o elaborati ritenuti necessari per formulare una più precisa valutazione dei servizi offerti.

PUNTEGGI PARAMETRO QUALITA'		
CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX.	Sub criteri
A) MENU'	12	
A1) Somministrazione di spuntino di frutta a metà mattina agli alunni delle scuole dell'Infanzia e Primaria	4	<ul style="list-style-type: none">➤ non sostitutivo della frutta a pasto: punti 2➤ distribuito a tutti gli alunni anche non iscritti alla mensa: punti 2
A2) Proposta che apporti un miglior assortimento dei menù per tipologie di utenti coinvolti e per stagioni, in conformità alle linee guida per la ristorazione scolastica (es.: incremento della varietà e/o presenza di verdure, frutta, legumi, cereali, pesce)	4	maggior varietà di alimenti nel menù settimanale
A3) Proposta di piatti locali, regionali, etnici, per ricorrenze particolari, a tema, e di preparazioni maggiormente appetibili per le fasce d'età interessate. Deve essere prevista anche la frequenza o programmazione della specifica proposta nel corso dell'anno scolastico.	4	
B) DERRATE	12	
B1) Proposta di impiego di prodotti locali a chilometri zero, da reperirsi nel raggio massimo di 50 km., in riferimento a pane e prodotti da forno, carni, frutta, latticini freschi e yogurt.	8	tipologia e provenienza dei singoli prodotti

Deve essere fornito elenco con ragione sociale ed indirizzo dei fornitori dei prodotti proposti		
B2) Alimenti con le caratteristiche di cui all'art. 4 del capitolato, in percentuale superiore a quella ivi indicata. (CAM)	4	<ul style="list-style-type: none"> ➤ percentuale > 40 <= 60: max. punti 2 ➤ percentuale >60 : max. punti 4
C) PERSONALE	8	
C1) Mantenimento dell'unità di personale locale attualmente operante presso il centro cottura;	2	punti 2
C2) Indicazione sintetica dell'organizzazione del personale in rapporto alle attività richieste con elenco delle figure professionali da impiegare nelle diverse fasi di produzione pasti, trasporto, consegna, scodellamento, distribuzione, riordino e pulizia; deve essere presentato il Piano degli interventi indicante i giorni settimanali di svolgimento del servizio, le fasce orarie ed il numero degli addetti occupati nelle diverse fasi	3	<ul style="list-style-type: none"> ➤ numero di persone adibite al servizio, oltre a quella già prevista nel capitolato. ➤ ore medie settimanali ed annuali per addetto
C3) Formazione del personale Indicazione della periodicità con cui, nell'ambito delle attività di formazione previste nel sistema di gestione ambientale del concorrente, sono affrontate le seguenti tematiche: <ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione e salute • Alimentazione 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 • Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione • Stagionalità degli alimenti • Corretta gestione dei rifiuti • Uso dei detersivi a basso impatto ambientale • Energia, trasporti e mense Deve inoltre essere dichiarata la formazione, nelle suddette tematiche, già acquisita da ciascuno degli operatori da adibire al servizio.	3	frequenza delle attività formative
D) ATTREZZATURE E SOFTWARE	12	
D1) Proposta di sostituzione delle attrezzature obsolete e/o fornitura di quelle mancanti nel centro cottura. Descrizione dettagliata delle attrezzature sostitutive od ulteriori che il concorrente intende mettere a disposizione, in sostituzione o ad integrazione di quelle esistenti elencate nell'allegato A1) al capitolato; il concorrente deve precisare se intende cedere gratuitamente al Comune tali attrezzature al termine dell'appalto.	4	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tipologia di attrezzatura, qualità, quantità e tempistica di fornitura punti 2; ➤ cessione gratuita al Comune: punti 2
D2) Proposta di fornitura di software per la gestione dell'acquisto, prenotazione e rendicontazione dei pasti. Descrizione delle funzionalità del sistema, con particolare riguardo alle modalità gestionali di: iscrizione al servizio mensa; prenotazione pasti; strumenti e canali di pagamento a disposizione delle famiglie; monitoraggio e rendicontazione dei dati.	8	<ul style="list-style-type: none"> ➤ semplicità di utilizzo e uso piattaforma web: max. punti 4; ➤ più canali di pagamento: punti 4;
E) UTILIZZO CENTRO COTTURA	8	
Eventuali proposte relative ad una più efficiente gestione del centro cottura comunale in relazione alla disponibilità del Comune a concederne l'utilizzo per la preparazione di pasti per soggetti terzi, da reperirsi autonomamente da parte dell'appaltatore, dietro corresponsione di un canone al Comune.		<ul style="list-style-type: none"> ➤ canone: max. punti 6 da valutare con la stessa formula del calcolo dell'offerta economica

La proposta deve indicare altresì il rapporto fra addetti aggiuntivi da adibire a tale specifica attività e numero presunto di pasti da fornire a terzi, e specificare l'organizzazione di tale personale aggiuntivo al fine di evitare qualsiasi nocumento al servizio oggetto dell'appalto.		➤ numero addetti allo specifico servizio in rapporto alla quantità di pasti per terzi: max. punti 2
F) ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	10	
Proposte di attività in tema di educazione alimentare, anche in collaborazione con le scuole ed anche con il coinvolgimento delle famiglie.		
G) INIZIATIVE IDONEE ALLA RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI	8	
Proposte di recupero del cibo non somministrato per destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari a fini di beneficenza. Indicare lo/gli specifico/i Protocollo/i sottoscritto/i tra Fornitore e ONLUS con il/i quale/i si attesti tale impegno.		➤ Destinazione dei prodotti nel territorio biellese: punti 8; ➤ Altre destinazioni: punti 6

Modalità di calcolo per l'attribuzione del punteggio all'offerta

Tabella contenente il giudizio a base del coefficiente di valutazione

Punteggio	Descrizione del criterio
0,00 - 0,25 INSUFFICIENTE	Proposta insufficiente in quanto dimostra nulla o scarsa rispondenza ai requisiti ed alle indicazioni richiesti con riferimento agli elementi e sub-elementi di valutazione dell'offerta tecnica
0,26 - 0,50 SUFFICIENTE	Proposta sufficiente in quanto dimostra sufficiente rispondenza ai requisiti ed alle indicazioni richiesti con riferimento agli elementi e sub-elementi di valutazione dell'offerta tecnica
0,51 - 0,75 BUONO	Proposta idonea ed adeguata in quanto corrisponde in pieno ai requisiti ed alle indicazioni richiesti con riferimento agli elementi e sub-elementi di valutazione dell'offerta tecnica
0,76 - 1,00 OTTIMO	Proposta eccellente in quanto, oltre a corrispondere pienamente ai requisiti ed alle indicazioni richiesti con riferimento agli elementi e sub-elementi di valutazione dell'offerta tecnica, propone apprezzabili soluzioni di miglioramento del servizio e di efficacia e qualità dello stesso

MODALITÀ DI CALCOLO PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO ALL'OFFERTA TECNICA

la valutazione dell'offerta tecnica, con conseguente attribuzione del punteggio, verrà condotta utilizzando la seguente formula:

$$Pt(a) = \sum n (Wi * V(ai))$$

Pt (a) = punteggio definito per ciascun elemento di valutazione dell'offerta tecnica

Wi = peso attribuito all'elemento i

V(ai) = coefficiente definito calcolato dalla Commissione relativo alla prestazione dell'offerta (a) rispetto all'elemento (i) variabile tra zero e uno;

n = numero totale degli elementi

Σ = sommatoria

I coefficienti V(ai) sono determinati sulla base della media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

Nella definizione dei coefficienti si terrà conto di due cifre decimali dopo la virgola, con arrotondamento del secondo decimale all'unità superiore se il terzo decimale è maggiore o uguale a cinque, ovvero senza arrotondamento se il terzo decimale è inferiore a cinque.

In dettaglio i coefficienti $V(a)_i$ sono determinati come di seguito indicato:

- ciascun commissario attribuirà discrezionalmente ad ogni singola offerta e per ogni criterio di valutazione un coefficiente compreso tra 0 e 1;
- successivamente sarà effettuata la media dei coefficienti per ogni criterio di valutazione relativamente a ciascuna offerta;
- infine i coefficienti come sopra calcolati verranno moltiplicati per i punteggi previsti e la somma dei punteggi ottenuti determinerà il punteggio totale assegnato ai vari criteri dell'offerta tecnica .

Il servizio oggetto del presente appalto verrà affidato alla ditta che avrà ottenuto il massimo punteggio generale PREZZO + QUALITA'

METODO DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

Per l'attribuzione dei punteggi all'offerta economica verrà utilizzata la seguente formula:

$$P = PM * (O_i / OM) \quad \text{dove:}$$

P = punteggio che sarà attribuito al concorrente

PM = punteggio massimo previsto;

O_i = offerta del concorrente;

OM = offerta migliore presentata.

All'offerta contenente il valore più elevato (OM) ossia la percentuale di ribasso del prezzo più alta offerta in gara, sarà attribuita il punteggio massimo. Il punteggio finale sarà determinato sommando i due punteggi parziali previsti per l'offerta tecnica e per l'offerta economica.

L'aggiudicazione verrà effettuata nei confronti del concorrente la cui offerta avrà ottenuto il punteggio globale più alto, ricavato dalla sommatoria dei punteggi attribuiti in sede di valutazione qualitativa (offerta tecnica) e di valutazione economica (offerta economica).

In caso di parità di punteggio derivante dalla somma del punteggio relativo all'offerta tecnica più il punteggio relativo all'offerta economica, verrà privilegiata la società che avrà ottenuto il miglior punteggio tecnico. In caso di parità anche con riguardo a tale punteggio, si procederà all'aggiudicazione ai sensi dell'art. 77 del R.D. 23.5.1924 n. 827.