



COMUNE DI SANDIGLIANO

All.to B a det. n. 162 del 23/06/2021

APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PERIODO 01.09.2021 – 31.08.2025

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'articolo 95, comma 3, lett. a), del D. Lgs. 50/2016, con i seguenti parametri:

- **PUNTEGGIO MASSIMO: punti 100 così ripartiti :**
 - **Offerta Economica** Punti 30
 - **Offerta Tecnica** Punti 70

L'aggiudicazione avverrà all'offerta che avrà ottenuto il miglior punteggio complessivo derivante dalla somma dei punti dell'offerta tecnica e di quella economica.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

OFFERTA ECONOMICA: PUNTI 30

L'offerta economica va espressa come ribasso percentuale sul prezzo unitario del pasto posto a base d'asta (€. 5,00 di cui 0,05 oneri sicurezza non soggetti a ribasso, IVA esclusa).

L'offerta economica è indicata con non più di due cifre decimali, gli ulteriori decimali sono troncati senza arrotondamento.

L'offerta deve essere corredata dall'indicazione dei costi della manodopera e dei costi aziendali interni della sicurezza.

All'offerta economica è attribuito un coefficiente variabile da zero ad uno (C_i), calcolato con la formula seguente:

$$C_i = (R_i/R_{max})^{0,5}$$

dove:

R_i = ribasso offerto dal concorrente i -esimo

R_{max} = ribasso migliore

Il punteggio di ciascuna offerta si ottiene moltiplicando il suddetto coefficiente per il punteggio massimo (30).

OFFERTA TECNICA: PUNTI 70

La valutazione dell'offerta tecnica è effettuata prendendo in considerazione la validità del progetto nutrizionale e gestionale in relazione agli obiettivi indicati dal committente.

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nel seguente schema.

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi attribuiti applicando il parametro previsto senza ulteriori valutazioni.

A ciascuno degli elementi qualitativi che prevedono un punteggio discrezionale è attribuito un coefficiente, variabile da zero ad uno, da parte di ciascun commissario. Tale coefficiente corrisponde ai seguenti livelli di valutazione:

0,1: Non migliorativa; 0,2: Minima; 0,3: Limitata; 0,4: Scarsa; 0,5: Non sufficiente; 0,6: Sufficiente; 0,7: Discreta; 0,8: Buona; 0,9: Ottima; 1 Eccellente.

Per ciascuna offerta è quindi calcolata la media dei coefficienti ottenuti in ciascun criterio; tale media è moltiplicata per il punteggio massimo previsto per il singolo criterio.

La somma dei punti ottenuti in ciascun criterio determina il punteggio totale attribuito all'offerta.



COMUNE DI SANDIGLIANO

In sintesi la formula applicata è la seguente:

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

dove:

$Pt(a)$ = punteggio risultante per ciascun elemento di valutazione

Wi = peso (punteggio massimo) attribuito a ciascun criterio i

$V(a)i$ = coefficiente medio attribuito dalla Commissione al criterio i

$\sum n$ = sommatoria di tutti gli elementi di valutazione

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

Nella definizione dei coefficienti si tiene conto di due cifre decimali con arrotondamento del secondo decimale, per eccesso se il terzo decimale è pari o superiore, o per difetto se inferiore, a 5.

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

E' prevista una soglia minima di sbarramento pari a 40 per il punteggio tecnico complessivo. Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

In caso di parità di punteggio complessivo finale, verrà privilegiato il concorrente la cui offerta tecnica avrà ottenuto il miglior punteggio. In caso di ulteriore parità si procederà all'aggiudicazione ai sensi dell'art. 77 del R.D. 23.5.1924 n. 827.

PUNTEGGI OFFERTA TECNICA

CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D max.	PUNTI Q max.
A) MENU'	Totale punti 14	
A1) Proposta di 3 menù stagionali , costruiti in base alle indicazioni del capitolato. Verranno valutate la stagionalità dei prodotti e la varietà dei piatti proposti. Per i piatti più complessi indicare anche la ricetta di preparazione.	8	
A2) Proposta di piatti locali, regionali, etnici, per ricorrenze particolari, a tema, e di preparazioni o ricette, anche di piatti unici, appetibili, innovative e accattivanti per le fasce d'età interessate. Deve essere prevista anche la frequenza o programmazione di ciascun piatto nel corso dell'anno scolastico, nel contesto ed in coerenza con i menù proposti.	6	
B) DERRATE	Totale punti 16	
B1) Inserimento nei menù di prodotti biologici da km. zero e filiera corta per non meno del 70% del fabbisogno annuo, tra le seguenti categorie:		
• ortaggi, frutta, legumi, pomodori lavorati (passate, pelati)		2
• prodotti derivanti dai cereali (pane, pasta, riso ecc.)		2
• carni bovine		3
• carni avicole		3
• prodotti lattiero-caseari, uova		2



COMUNE DI SANDIGLIANO

Specificare la/le specie fornite. La fornitura deve essere coerente con i menù stagionali. Sarà valutata la rappresentatività dei prodotti proposti nel contesto dei menù. Deve essere fornito elenco dei produttori delle derrate proposte riportante ragione sociale, categoria dei prodotti che verranno forniti da ciascuno, percentuale di copertura del fabbisogno annuo e localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo.		
B2) Inserimento nei menù, per non meno del 30% del fabbisogno annuo, di carni bovine a marchio DOP o IGP o «<i>prodotto di montagna</i>» o certificate nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti o in possesso di etichettatura facoltativa «<i>benessere animale in allevamento</i>», «<i>alimentazione priva di additivi antibiotici</i>» Deve essere fornito elenco dei fornitori riportante ragione sociale, categoria e tipologia specifica (tagli) delle carni che verranno fornite da ciascuno, percentuale di copertura del fabbisogno annuo e, ove possibile, localizzazione del sito produttivo		2
B3) Inserimento nei menù, per non meno del 30% del fabbisogno annuo, di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica (etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/848), o pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o pesce da «allevamento in valle». Deve essere fornito elenco dei fornitori riportante ragione sociale, categoria e tipologia specifica di prodotto ittico che verrà fornita da ciascuno, percentuale di copertura del fabbisogno annuo e, ove possibile, localizzazione del sito produttivo		2
C) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Totale punti 14	
C1) Presentare organigramma e funzionigramma organico del servizio che indichi sinteticamente in formato tabellare: numero, qualifica, funzione (o funzioni se plurime), monte ore settimanale di tutti gli addetti e rapporto complessivo fra organico proposto e numero dei pasti. Il monte ore esposto è vincolante per l'impresa. Ai fini della valutazione sarà preso in considerazione solamente il personale operativo effettivamente impiegato nel servizio.	9	
C2) Curriculum del Direttore del Servizio e ore dedicate al servizio		1
C3) Piano di formazione, addestramento e aggiornamento del personale. Dovranno essere illustrate le modalità organizzative, il monte ore previsto, distinto per le varie figure professionali, le tematiche formative e la programmazione annuale e quadriennale.	4	
D) DOTAZIONE	Totale punti 4	
Migliorie tecniche Proposta di reintegro, potenziamento, miglioramento di attrezzature e/o stoviglie nel centro cottura e negli altri luoghi di servizio, con descrizione dettagliata delle forniture offerte (compreso marca e modello ove disponibili) e, nel caso di apparecchiature connesse all'uso di energia, la classe di efficienza energetica. Dovrà essere precisata la programmazione della fornitura nell'arco quadriennale del contratto.	4	

**COMUNE DI SANDIGLIANO**

Le dotazioni proposte rimarranno di proprietà del committente alla scadenza contrattuale.		
E) ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	Totale punti 8	
Proposte strategiche per la diffusione di corretti comportamenti alimentari, privilegiando iniziative da svolgersi in sinergia con la scuola e/o le famiglie.	8	
F) INIZIATIVE PER LA RIDUZIONE DEGLI SPRECHI	Totale punti 6	
Iniziative per la riduzione degli scarti e recupero dei generi alimentari non consumati Progetto di fattibilità che preveda misure per la riduzione degli sprechi e per la gestione quotidiana: • dei generi alimentari non consumati, da destinare a iniziative di solidarietà sociale • dei residui derivanti dalla preparazione dei cibi o dalla raccolta degli avanzi degli utenti, da destinare all'alimentazione animale I progetti dovranno indicare le caratteristiche dell'attività ed i relativi aspetti metodologici quali: controllo delle effettive quantità non distribuite, modalità di gestione delle eccedenze quotidiane di tutti i refettori, strumenti/attrezzature necessarie al progetto e delle quali l'offerente si fa carico per tutta la durata del servizio, tempistiche di attuazione del sistema, metodo e tempistiche di rendicontazione periodica al committente, personale referente e responsabilità. Produrre, ove disponibili, gli specifici protocolli d'intesa o accordi sottoscritti tra il concorrente e soggetti sociali operanti nell'ambito della distribuzione gratuita delle eccedenze alimentari (Onlus, canili ecc.)	6	
G) COMUNICAZIONE E SONDAGGI	Totale punti 8	
Organizzazione e gestione della comunicazione e customer satisfaction. Descrizione dettagliata delle iniziative dirette a: • veicolare in modo efficace agli utenti, alle famiglie e alla scuola informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio; • rilevare in modo costante la soddisfazione degli utenti (minori ed adulti) e le criticità del servizio; • misurare la capacità di risposta alle criticità rappresentate dall'utenza	8	