

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi degli artt. 95, commi 3 lett. a), 6 e 12 e 144 del D.Lgs. 50/2016, secondo la seguente ripartizione dei punteggi:

	Elementi di valutazione	Punteggio massimo attribuibile
1	Offerta tecnica	70
2	Offerta economica	30
	TOTALE	100

1. OFFERTA TECNICA

1.1. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

In relazione all'offerta tecnica il concorrente, a pena di esclusione dalla gara, dovrà far pervenire alla stazione appaltante una relazione tecnica (**“Progetto Tecnico”**), contenente tutte le informazioni relative all'oggetto dell'appalto.

Il Progetto tecnico dovrà essere, preferibilmente, organizzato puntualmente in paragrafi articolati secondo i criteri di valutazione dell'offerta tecnica, in modo da agevolare la valutazione e l'attribuzione dei singoli punteggi.

Per ragioni di equità, comparazione e snellezza nell'esame delle offerte, la relazione tecnica dovrà consistere in un elaborato redatto secondo le seguenti norme redazionali:

- Formato: **A4 solo fronte**;
- Margine delle pagine: **Normale**;
- Carattere: **Times New Roman**;
- Corpo: **12**;
- Interlinea: **1,15**;
- Numero massimo di righe per ciascuna pagina: **45**;
- Numero massimo di pagine: **20 (venti) facciate**, esclusi indice e copertina.

Non saranno oggetto di valutazione le parti eccedenti il limite massimo sopra definito. Eventuali ulteriori cartelle e/o facciate in esubero non verranno prese in esame; sarà seguito il criterio dell'ordine di impaginazione di presentazione.

Gli i diagrammi, schemi, tabelle, organigrammi, curriculum vitae etc. che esplicitano criteri e sub-criteri dell'elaborato progettuale non sono inclusi nel predetto numero di fogli e costituiscono nel loro insieme, il fascicolo **“Allegati”**, con richiamo ai sub criteri progettuali cui di volta in volta si riferiscono.

Gli eventuali allegati inseriti nella proposta progettuale dovranno essere esplicativi di quanto già esposto nella relazione, in caso contrario gli stessi non saranno valutati.

L'offerta tecnica non deve comunque recare, **a pena di esclusione dalla gara**, alcun riferimento di cui alla separata **offerta economica**.

1.2. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE

L'offerta tecnica verrà valutata tenendo conto del § III delle Linee guida n. 2 in materia di “*Offerta economicamente più vantaggiosa*” approvate dall'ANAC con delibera n. 1005 del 21/09/2016 e aggiornate con delibera n. 424 del 2 maggio 2018.

Alle offerte tecniche sarà assegnato un massimo di **70 punti** che saranno attribuiti sulla base della valutazione degli elementi e sub-elementi di natura qualitativa desunti dal Progetto Tecnico presentato dagli operatori economici concorrenti, come di seguito indicato.

CRITERI DI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA – max 70 punti		
1. <u>QUALITÀ ED ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE</u> Nell'attribuzione del punteggio si terrà conto anche del rispetto dei criteri ambientali minimi come da Allegato 1 del DM n.65 del 10 marzo 2020 “ <i>Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari</i> ”, parte “C. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado)” attinenti le varie attività e modalità di lavoro. In particolare, verranno valutati i seguenti aspetti:		38
a. <u>Caratteristiche qualitative e quantitative degli alimenti offerti.</u> <u>Il concorrente dovrà mettere in evidenza gli aspetti qualitativi e quantitativi migliorativi,</u> supportati da schede merceologiche, rispetto agli alimenti presenti nel menu giornaliero approvato dal Dipartimento di Prevenzione - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASUR - Area Vasta n.3 (es. denominazione, ingredienti, limiti di contaminazione microbiologica, classificazione, pezzatura, modalità di conservazione, ecc.);	9	
b. <u>Frutta proveniente da coltura biologica</u> Numero di giornate settimanali, aggiuntive rispetto alle previsioni di Capitolato speciale d'appalto (*), in cui è garantita la fornitura di frutta di stagione proveniente da coltura biologica , nel rispetto dell'alternanza prevista dal CSA. • 0 giornate settimanali aggiuntive rispetto alle previsioni di CSA = 0 punti; • 1 giornata settimanale aggiuntiva rispetto alle previsioni di CSA = 3 punti; • 2 giornate settimanali aggiuntive rispetto alle previsioni di CSA = 6 punti; • 3 giornate settimanali aggiuntive rispetto alle previsioni di CSA = 9 punti; NB: (*) Il CSA prevede un minimo di due giorni settimanali per la fornitura di frutta proveniente da coltura biologica.	9	
c. <u>Verdura proveniente da coltura biologica</u> Numero di giornate settimanali, aggiuntive rispetto alle previsioni di Capitolato speciale d'appalto (*), in cui è garantita la fornitura di verdura di stagione, proveniente da coltura biologica , così come presente nel menu giornaliero approvato dal Dipartimento di Prevenzione - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASUR. • 0 giornate settimanali aggiuntive rispetto alle previsioni di CSA = 0 punti; • 1 giornata settimanale aggiuntiva rispetto alle previsioni di CSA = 3 punti; • 2 giornate settimanali aggiuntive rispetto alle previsioni di CSA = 6 punti; • 3 giornate settimanali aggiuntive rispetto alle previsioni di CSA = 9 punti; NB: (*) Il CSA prevede un minimo di due giorni settimanali per la fornitura di verdura proveniente da coltura biologica.	9	

d. Offerta di alimenti, presenti nel menu giornaliero approvato dal Dipartimento di Prevenzione - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASUR - Area Vasta n.3, con caratteristiche merceologiche di eccellenza pari o superiori alle previsioni del Capitolato, di produzione locale e/o provenienti da sistemi di filiera corta, ossia entro un raggio di 150 km come previsto dall'allegato 1 al DM 18/12/2017, <u>con elenco dei rispettivi fornitori</u> e relative certificazioni e frequenza delle forniture dei prodotti deperibili.	5	
e. Smaltimento rifiuti. Si valuterà il sistema di organizzazione proposto dal concorrente nell'ambito delle modalità di prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari e prevenzione e gestione dei rifiuti, fermo restando quanto indicato nell'allegato del DM n. 65 del 10 marzo 2020 "<i>C. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado)</i>" alla lettera a) "<i>Clausole contrattuali</i>", punti 3, 4 e 5;	3	
f. Sanificazione, manutenzione dei locali e delle attrezzature destinate al servizio di ristorazione scolastica, nel centro di produzione pasti, dispense e refettori, materiale per apparecchiatura. Si terrà in evidenza quanto indicato nell'allegato del DM n. 65 del 10 marzo 2020 "<i>C. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado)</i>" alla lettera a) "<i>Clausole contrattuali</i>", punto 7 "<i>Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure</i>";	3	
2. QUALIFICA, ORGANIZZAZIONE E FORMAZIONE DEL PERSONALE Verranno valutati la composizione e l'organizzazione dello staff destinato al servizio; verrà analizzato il piano aziendale nel quale saranno indicate le figure professionali, le qualifiche, il numero degli addetti, il numero delle ore per ciascun addetto, l'articolazione organizzativa e i turni di lavoro, i piani di sostituzione in caso di assenza. Verrà, altresì, analizzato il piano delle attività di formazione del personale proprie del sistema di gestione aziendale, fermo restando quanto indicato nell'allegato del DM n. 65 del 10 marzo 2020 "<i>C. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado)</i>", alla lettera a) "<i>Clausole contrattuali</i>", punto 8 "<i>Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio</i>".	12	
3. ATTIVITÀ DI FORMAZIONE/INFORMAZIONE RIVOLTA ALL'UTENZA Sarà oggetto di valutazione il progetto proposto dal concorrente in tema di interventi educativi in aula rivolti agli alunni, riguardanti il rapporto con il cibo, la corretta alimentazione e il gradimento di particolari alimenti ritenuti in genere poco apprezzati dai bambini (es. legumi);	6	
4. EVENTUALI PROPOSTE MIGLIORATIVE Verranno valutate proposte implementari e complementari che apportino un miglioramento di natura qualitativa complessiva al servizio posto a base di gara, anche in relazione a manutenzione, impianti, attrezzature e arredi dei centri di cottura comunali e/o nei refettori. Il concorrente dovrà accuratamente dettagliare detti interventi, indicandone anche le eventuali caratteristiche tecniche. L'attribuzione del punteggio sarà effettuata in base alla rispondenza degli interventi proposti alle esigenze del servizio.	14	

I punteggi saranno attribuiti da una Commissione giudicatrice nominata dalla C.U.C. ai sensi degli artt. 77 e 78 del Codice. Le preliminari attività di valutazione e ammissione dei concorrenti saranno invece svolte dallo stesso Responsabile del Procedimento di Selezione, o dal suo sostituto.

La valutazione della proposta progettuale, quindi degli elementi qualitativi, avverrà sulla base del giudizio espresso dalla Commissione preposta alla valutazione delle offerte.

Per la valutazione delle caratteristiche tecniche e del progetto, l'apposita Commissione Giudicatrice potrà individuare in seduta riservata, prima dell'esame delle offerte, specifiche articolazioni di valutazione da adottarsi nel rispetto dei fattori e dei punteggi stabiliti dal presente capitolato.

Il punteggio assegnato per ogni sub-criterio sopra indicato sarà ottenuto moltiplicando il punteggio massimo attribuibile all'elemento o requisito medesimo, per un coefficiente compreso tra 0 e 1 stabilito nel seguente modo:

Criteri di valutazione	coefficiente
Ottimo	Da 0,76 a 1,00
Più che adeguato	Da 0,51 a 0,75
Adeguato	Da 0,26 a 0,50
Parzialmente adeguato	Da 0,01 a 0,25
Non adeguato/non significativo	0

- **Ottimo: intervallo 0,76 - 1,00** - Giudizio sintetico: l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto molto significativo, qualificante ed esaustivo rispetto ai mandati previsti dal Capitolato e Disciplinare;
- **Più che adeguato: intervallo – 0,51 - 0,75** - Giudizio sintetico: l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto significativo e rilevante rispetto ai mandati previsti dal Capitolato e Disciplinare;
- **Adeguato: intervallo – 0,26 - 0,50** - Giudizio sintetico: l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto discretamente significativo rispetto ai mandati previsti dal Capitolato e Disciplinare;
- **Parzialmente adeguato: intervallo – 0,01 - 0,25** - Giudizio sintetico: l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto poco significativo rispetto ai mandati previsti dal Capitolato e Disciplinare;
- **Non adeguato/non significativo: 0,00** - Giudizio sintetico: l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto non significativo rispetto ai mandati previsti dal Capitolato e Disciplinare

Il coefficiente applicato è determinato dalla media aritmetica dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

Il punteggio complessivo per l'offerta tecnica verrà ottenuto dalla somma di tutti i punteggi ottenuti per ogni singolo elemento o requisito come sopra determinato.

I singoli punteggi così risultanti verranno arrotondati alla terza cifra decimale.

Tenuto conto delle linee guida n.2 in materia di offerta economicamente più vantaggiosa, verrà applicato il c.d. "metodo aggregativo compensatore" secondo la seguente formula prevista al punto 1 del paragrafo VI delle suindicate Linee guida ANAC n. 2/2016:

$$Pt_i = \sum_n [W_i * V_{ai}]$$

dove:

- Pt_i = Punteggio tecnico attribuito all'offerta i-esima
- n = numero totale dei requisiti;
- W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);
- $V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;
- $\sum_n$ = sommatoria.

Il punteggio complessivo per l'offerta tecnica verrà ottenuto dalla somma di tutti i punteggi ottenuti per ogni singolo elemento o requisito come sopra determinato.

NB: RIPARAMETRAZIONE PUNTEGGI

Al fine di non alterare i pesi stabiliti per i vari sub-elementi e sub-pesi di valutazione, se nessun concorrente ottiene il punteggio massimo previsto per l'offerta tecnica, è effettuata la c.d. "riparametrazione": in tal caso, al concorrente che ha ottenuto il punteggio **totale** tecnico più alto sarà assegnato il massimo punteggio previsto e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

In presenza di un'unica offerta la riparametrazione non verrà effettuata.

2. OFFERTA ECONOMICA

2.1. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

L'offerta economica presentata dai concorrenti consisterà nell'indicazione:

- dell'importo P offerto per il singolo pasto, **oltre oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso (pari a € 0,045)**, al netto di IVA, espresso in cifre ed in lettere.

N.B.:

A pena di esclusione, l'importo P non potrà superare l'importo di € 3,955, ossia l'importo posto a base di gara per il singolo pasto, **oltre oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso (pari a € 0,045)**, al netto di IVA.

- della stima dei costi aziendali, espressi in cifre ed in lettere, dell'offerente concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, ai sensi dell'art. 95, comma 10, del Codice;
- dei costi relativi alla manodopera per l'esecuzione del servizio in oggetto, in cifre e in lettere, ai sensi dell'art. 95, comma 10, del Codice.

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto all'importo a base d'asta.

2.2. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE ECONOMICHE

Alle offerte economiche sarà assegnato un massimo di **30 punti** che saranno attribuiti come di seguito indicato.

$$Pe_i = 30 * [(Pbase - P_i) / (Pbase - P_{min})]^{\alpha}$$

dove:

Pe_i	=	Punteggio economico attribuito all'offerta i-esima
30	=	Punteggio massimo attribuibile all'offerta economica;
$Pbase$	=	€ 3,955= prezzo unitario posto a base di gara, al netto degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso;
P_i	=	prezzo unitario offerto dall'operatore i-esimo, al netto degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso;
P_{min}	=	minor prezzo unitario offerto tra tutti quelli presentati dagli operatori, al netto degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.
α	=	0,2

N.B. 2: Nelle operazioni matematiche effettuate per l'attribuzione dei punteggi tecnici e dei punteggi economici, verranno usate le prime due cifre decimali con arrotondamento all'unità superiore o inferiore qualora la terza cifra decimale risulti pari, superiore o inferiore a cinque.
