

CRITERI VALUTAZIONE OFFERTE

L'appalto sarà aggiudicato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata ai sensi dell'art. 95, comma 3 – lett. a), del D.Lgs. n. 50/2016 sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, in termini di:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	punti 85
Offerta economica	punti 15
TOTALE	100

VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'**offerta tecnica** sarà attribuito dalla Commissione giudicatrice sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella unitamente alla relativa ripartizione dei punteggi:

- 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 il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica;
- nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o della mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica

N°	Criterio di valutazione	Punti MAX	85	Sub-Criteri di valutazione	Punti D MAX	Punti Q MAX	Punti T MAX
1	MISURE A SUPPORTO DELLA QUALITA' DEL SISTEMA DI PRODUZIONE E DELL'ORGANIZZAZIONE	35	1.1	Sistema di rifornimento e lavorazione delle materie prime. Verrà valutato il sistema di approvvigionamento delle materie prime che offra maggiori garanzie di qualità in relazione alla frequenza dei rifornimenti dei prodotti, alle modalità di controllo al ricevimento, allo stoccaggio e alla conservazione delle derrate. Verranno, altresì, valutati il sistema di lavorazione delle materie prime, le tecniche di cottura e di confezionamento dei pasti.	7		
			1.2	Fornitura quali-quantitativa di prodotti biologici, reperiti con il principio del Km 0, DOP, IGP ed equosolidali. L'offerente dovrà illustrare la metodologia e gli strumenti operativi di reportistica utilizzati per agevolare il D.E.C. nelle verifiche relative all'effettivo impiego delle referenze biologiche (o altrimenti qualificate) nella misura offerta, e per la più facile correlazione tra documentazione fiscale pertinente e grammature dei diversi prodotti previsti in menù. Verrà, altresì, valutato il numero di prodotti biologici, reperiti con il principio del Km 0, DOP, IGP ed equosolidali offerti in ampliamento rispetto a quanto previsto dall'art. 14 del capitolato e, per ciascun prodotto, la percentuale in peso in ampliamento.	5		
			1.3	Personale dedicato all'appalto. L'offerente dovrà indicare l'organico che si impegna ad impiegare nell'appalto, compilando una tabella analoga a quella predisposta dalla Stazione appaltante (in calce alla presente tabella sub (*), ed eventualmente (ma preferibilmente) un diagramma di Gantt, evidenziando la	5		

	<p>distribuzione delle attività in una giornata tipo (in cui siano operativi tutti i centri di produzione e dei terminali di cucina), con riferimento al personale operativo nei diversi centri di produzione pasti e nelle sedi dei terminali di cucina dei nidi, al direttore/referente del servizio ed alla dietista, nonché agli addetti ai trasporti, con dettaglio di funzioni, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio.</p> <p>In caso di utilizzo di personale su più commesse, oltre al monte ore complessivo, indicare anche l'imputazione pro quota riferito allo specifico servizio in affidamento.</p> <p>Il personale operante nell'appalto verrà valutato limitatamente alla quota di imputazione all'appalto. Non verranno valutati i profili professionali "di struttura" per i quali non vi sia una specifica imputazione all'appalto, non rilevando nel presente criterio di valutazione le caratteristiche soggettive dell'offerente.</p>			
1.4	<p>Piano emergenze relativo agli approvvigionamenti ed alla produzione dei pasti.</p> <p>Verranno valutate la capacità di prevedere l'insorgere di situazioni di criticità con riferimento agli approvvigionamenti ed alla produzione dei pasti, nonché le soluzioni alternative, a carico dell'offerente, che lo stesso si impegna a mettere in atto per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di emergenza e relative a scenari di temporanea indisponibilità dei centri di produzione pasti e/o a difficoltà negli approvvigionamenti, tali da garantire la continuità e la qualità del servizio in coerenza con quanto previsto dal Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale, avuto riguardo alle differenti realtà dei centri di produzione presenti nel territorio della stazione appaltante.</p> <p>In particolare, la relazione prodotta dal concorrente dovrà fornire indicazioni in merito alle:</p> <ul style="list-style-type: none"> • modalità dell'offerente di individuazione di fornitori che diano maggiori garanzie di sicurezza, di affidabilità e di qualità dei prodotti forniti, garantendone il controllo delle filiere; • modalità che l'offerente si impegna ad adottare in caso di irreperibilità di uno o più prodotti oggetto di approvvigionamento, e alla capacità di dotarsi di una rete di fornitori, attivi contemporaneamente, riducendo in tal modo il rischio di mancati approvvigionamenti. 	5		
1.5	<p>Progettazione del menù.</p> <p>Verranno valutate per tutte le tipologie di menù, comprese le diete speciali, le modalità di gestione e adeguamento dei menù e le relative tempistiche adottate per garantire il miglioramento degli aspetti organolettici e della varietà degli alimenti proposti, in particolare di quelli meno graditi quali pesce, legumi, verdure, nell'ottica di aumentare il gradimento e ridurre gli scarti.</p> <p>Si valuterà, altresì, l'arricchimento del menù attraverso proposte di valorizzazione di menù regionali.</p> <p>Si valuteranno, infine, la capacità di adesione (in termini numerici) e le modalità di gestione di giornate speciali (es. giornata "Libera terra", Giornata della celiachia, ecc.).</p>	5		
1.6	<p>Modalità di sostituzione del personale per assenze impreviste e piano di contenimento del turn over.</p> <p>L'offerente dovrà illustrare le proprie politiche relative al personale (turnover, sostituzioni, benessere dipendenti, ecc.).</p> <p>Verrà valutata la tempestività e l'efficacia delle misure adottate in caso di assenze impreviste, non programmate, nei centri di produzione o nei refettori.</p> <p>Verranno valutate, altresì, le azioni di maggior contenimento del turn over.</p>	5		

			1.7	<p>Piano della formazione (esclusa la formazione obbligatoria).</p> <p>L'offerente dovrà illustrare il proprio piano della formazione del personale dedicato all'appalto relativa al primo anno di frequenza, in coerenza con quanto previsto dall'art. 40 del Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale, con specifica indicazione degli argomenti trattati, del monte ore e della modalità formativa (in caso di mancata indicazione la formazione s'intenderà nella forma tradizionale "in aula").</p> <p>Dovranno, altresì, essere indicati i criteri per la programmazione della formazione in itinere per gli anni successivi al primo.</p> <p>Al fine della valutazione del presente sub-criterio, si terrà conto degli elementi quantitativi, solo in relazione ai profili di adeguatezza delle tematiche trattate, e non saranno oggetto di valutazione attività ritenute ultronee o abnormi rispetto al necessitato.</p>	3		
2	MISURE A SUPPORTO DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO	11	2.1	<p>Autocontrollo igienico sanitario (Capo 13 del Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale).</p> <p>L'offerente dovrà illustrare le procedure adottate in ordine all'analisi del rischio con dettaglio della definizione delle fasi critiche e delle procedure interne per la gestione di rintracciabilità e allerte, nonché delle procedure per la comunicazione al Committente di ogni non conformità (con influenza sulla sicurezza alimentare) completa di gestione della stessa (azioni, tempistiche, responsabilità).</p> <p>L'offerente dovrà, altresì, descrivere in dettaglio il piano delle analisi microbiologiche/chimiche di laboratorio (presso laboratorio accreditato) per il controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti, nonché delle attrezzature e delle superfici di lavoro dei centri di produzione, dei refettori e dei mezzi di trasporto, avuto riguardo dei protocolli adottati, della frequenza e dei parametri dei campionamenti.</p>	6		
			2.2	<p>Rapporti gli attori del servizio (Committente e coordinatore del servizio Centro).</p> <p>L'offerente dovrà, altresì, descrivere la metodologia e gli strumenti adottati per la rilevazione della customer satisfaction (cfr. art. 47 del Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale), con particolare riferimento al gradimento del menù e ai criteri per il re-orientamento delle attività sulla base dei risultati.</p> <p>Verranno valutati contenuto, modalità di conduzione, raggiungimento del target.</p> <p>Verranno valutati progetti particolarmente innovativi.</p>	5		
3	MISURE A SUPPORTO DELLA QUALITA' DEL SISTEMA DI DISTRIBUZIONE	21	3.1	<p>Piano dei trasporti dai centri di produzione pasti ai luoghi di consumo.</p> <p>Verranno valutati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • le soluzioni tecniche che il concorrente intende offrire per garantire l'ottimale mantenimento della temperatura e della qualità organolettica dei pasti; • le accortezze adottate nella cottura dei cibi al fine di garantire il mantenimento delle proprietà nutritive, ed in generale della salubrità, sicurezza e gusto del cibo, anche con riferimento all'eventuale periodo derogatorio/transitorio; • l'organizzazione del trasporto dei pasti rispetto alle modalità, al numero dei mezzi di trasporto utilizzati in relazione alla dislocazione delle sedi di consumo ed al numero di pasti da trasportare. 	5		
			3.2	<p>Piano emergenze relativo al sistema di distribuzione.</p> <p>Verranno valutate la capacità di prevedere l'insorgere di situazioni di criticità nel sistema di distribuzione e le soluzioni alternative, a carico dell'offerente, che lo stesso</p>	5		

				si impegna a mettere in atto per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di emergenza, tali da garantire la continuità e la qualità del trasporto dei pasti in coerenza con quanto previsto dal Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale			
			3.3	Mezzi di trasporto utilizzati nell'appalto. Verranno valutati il numero e la tipologia dei mezzi utilizzati nel trasporto in via esclusiva dei pasti, valorizzando la presenza di mezzi a basso impatto ambientale Verranno assegnati 0.25 punti per ciascun mezzo utilizzato per il servizio in oggetto a ridotta emissione di CO2: veicoli Euro 6, veicoli mild hybrid, veicoli full hybrid, veicoli plug-in hybrid, veicoli full electric, fino alla concorrenza massima di 4 punti.			4
			3.4	Tempi di consegna pasti. Il concorrente dovrà dichiarare i tempi di percorrenza che si impegna a rispettare per la consegna dei pasti (in ogni caso non superiori a quelli previsti dall'art. 9 del Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale). Il punteggio sarà attribuito in misura inversamente proporzionale, attribuendo il punteggio massimo al concorrente che garantisca la tempistica minore.		5	
			3.5	Gestione delle eccedenze. Verranno valutate possibili azioni di monitoraggio dei pasti non consumati presso il Centro I Portici ed i relativi correttivi proposti al fine della riduzione degli sprechi alimentari. Verranno, inoltre, valutate le possibili azioni proposte con riferimento alla Legge 19 agosto n. 166/2016 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi". L'offerente dovrà, pertanto, descrivere dettagliatamente il piano di fattibilità che si impegna ad attuare per la gestione delle eccedenze alimentari e dei residui della lavorazione e consumo dei cibi.	2		
4	CERTIFICAZIONI	4	4.1	Certificazione del Sistema di Gestione Ambientale UNI EN ISO 14001:2015			1
			4.2	Certificazione del Sistema di Sicurezza Alimentare UNI EN ISO 22000: 2018 per il/i centro/i di produzione pasti del concorrente riferiti all'appalto			1
			4.3	Certificazione del Sistema di Rintracciabilità nella Filiera alimentare UNI EN ISO 22005:2008 per il/i centro/i di produzione pasti del concorrente riferiti			1
			4.4	Certificazione del Sistema di Gestione per la Salute e Sicurezza sul Lavoro UNI EN ISO 45001:2018			1
5	MIGLIORIE/SOLUZIONI MIGLIORATIVE <i>Le soluzioni proposte devono essere descritte in</i>	14	5.1	L'offerente dovrà descrivere in dettaglio le soluzioni migliorative ulteriori, non trattate nei punti precedenti, idonee ad aumentare il livello qualitativo sotto il profilo gestionale dei rapporti con gli utenti e gli attori del servizio, con particolare riferimento alla dotazione e gestione di un portale web di interfaccia con utenti, scuole	7		

<i>modo chiaro e dettagliato, avendo cura di precisare termini, tempi e modalità di attuazione, nonché quantità, obiettivi e misure organizzativo/gestionali. Esse dovranno inoltre essere integrative rispetto allo standard definito in capitolato; essere coerenti o comunque connesse all'oggetto dell'appalto; essere offerte senza alcun onere aggiuntivo a carico della stazione appaltante o delle famiglie. Potranno liberamente esplicitarsi in tutti gli aspetti lasciati aperti a diverse soluzioni sulla base dei parametri minimi fissati dal Capitolato Prestazionale o essere integrativi di questi, nei limiti della succitata coerenza e connessione.</i>		e amministrazione per informazione sul servizio, accogliamento e gestione segnalazioni, rilevazione della qualità percepita (customer) e relativa reportistica.			
	5.2	L'offerente dovrà descrivere in dettaglio le soluzioni migliorative ulteriori, non trattate nei punti precedenti, idonee ad aumentare il livello qualitativo sotto il profilo organizzativo del servizio, con particolare, anche se non esclusivo riferimento, alla dotazione e gestione di un sistema di prenotazione dei pasti e delle attività amministrative successive (conteggio dei pasti, DDT, fatturazione all'utenza da parte dell'Asp, ecc.)	4		
	5.3	Disponibilità a fornire buffet/menu, comprensivi di servizio e allestimento, in occasione di particolari ricorrenze e/o eventi previsti durante l'anno di frequenza (es. eventi organizzati dagli educatori o feste di fine anno). Ai fini della valutazione il punteggio sarà attribuito in misura inversamente proporzionale, attribuendo il punteggio massimo all'offerente che garantisca il maggior numero di "coperti" (indicare il numero di coperti complessivo offerto per i tre anni di frequenza).		3	

(*)Tabella

Mansione/qualifica	Sede operativa	Ore settimanali contrattuali	% imputazione appalto
Totale ore giornaliere			Totale ore giornaliere
Legenda			
Mansione /Qualifica: indicare il ruolo ricoperto (es. cuoco, ASM ecc.)			
Sede operativa: indicare la sede di servizio (es. centro cottura, scuola primaria ecc.)			
Ore settimanali: indicare il monte ore settimanale			
% imputazione appalto: indicare la quota di imputazione del costo all'appalto			
Ore settimanali imputate all'appalto: indicare le ore settimanali effettivamente imputate all'appalto per come risultanti dall'applicazione della percentuale			

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 46 (quarantasei) punti. Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

Agli elementi cui è assegnato un **punteggio tabellare** identificato dalla colonna "T" delle tabelle, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta,

dell'elemento richiesto.

A ciascuno degli **elementi quantitativi** cui è assegnato un punteggio nella colonna "Q" della tabella, è attribuito un punteggio sulla base delle formule a lato espresse di ogni singolo elemento quantitativo.

A ciascuno degli **elementi qualitativi** a cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" delle tabelle, un coefficiente, variabile tra 0 e 1, in base ai diversi livelli di valutazione, come di seguito indicato:

Coefficiente	Rispondenza ai parametri valutativi-criteri motivazionali	Giudizio sintetico
0	non valutabile	La qualità dell'offerta tecnica risulta del tutto non significativa e non rispondente a quanto richiesto
0,2	scarso	La qualità dell'offerta tecnica è valutata poco pertinente e non sufficientemente efficace rispetto a quanto richiesto
0,4	parzialmente adeguato	La qualità dell'offerta tecnica è ritenuta non del tutto sufficiente rispetto alla minima trattazione degli elementi
0,6	adeguato	La qualità dell'offerta tecnica è ritenuta sufficiente rispetto alla minima trattazione degli elementi
0,8	buono	La qualità dell'offerta tecnica risulta significativa e rilevante per un buon soddisfacimento dell'elemento richiesto
1	ottimo	La qualità dell'offerta tecnica risulta completa sotto ogni aspetto di valutazione, qualificante e con pieno soddisfacimento rispetto a quanto richiesto

VALUTAZIONE OFFERTA ECONOMICA

Quanto all'offerta economica è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la seguente formula con interpolazione lineare:

$$V_i = (R_i / R_{max})^\alpha$$

dove:

R_i = ribasso offerto dal concorrente i-esimo

R_{max} = ribasso dell'offerta più conveniente

α = coefficiente uguale a 0,2

17.3 CALCOLO PUNTEGGIO COMPLESSIVO

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procederà all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio ed in relazione a ciascuna offerta presentata, secondo il metodo "aggregativo compensatore".

Il punteggio è dato dalla seguente formula:

$$P_i = C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \dots + C_{ni} \times P_n$$

dove

P_i = punteggio concorrente i;

C_{ai} = coefficiente criterio di valutazione a, del concorrente i;

C_{bi} = coefficiente criterio di valutazione b, del concorrente i;

.....
C_{ni} = coefficiente criterio di valutazione n, del concorrente i;

Pa = peso criterio di valutazione a;
Pb = peso criterio di valutazione b;
.....
Pn = peso criterio di valutazione n.

Al risultato della suddetta operazione verranno sommati i punteggi tabellari, già espressi in valore assoluto, ottenuti dall'offerta del singolo concorrente.

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato (**I riparametrazione**). La c.d. "riparametrazione" si applica ai singoli criteri o, laddove siano previsti, in relazione ai singoli sub-criteri di natura qualitativa nonché a quei criteri di natura quantitativa, la cui formula non consenta la distribuzione del punteggio massimo. La stazione appaltante procederà ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel punteggio tecnico complessivo nessun concorrente otterrà il punteggio massimo, tale punteggio viene nuovamente riparametrato (**II riparametrazione**).

La riparametrazione non sarà applicata ai criteri, o laddove previsto, ai sub criteri in cui il punteggio è attribuito mediante applicazione di una formula matematica che consenta l'attribuzione del punteggio massimo ed al punteggio con attribuzione on/off.