

## CITTA' DI PIOSSASCO

APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO  
AMBIENTALE PER GLI ANNI SCOLASTICI: 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021-  
2021/2022

### CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE, CRITERI DI VALUTAZIONE E MODALITA' DI REDAZIONE DELLE OFFERTE

#### CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 3 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i..

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	<b>100</b>

#### **CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA**

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la 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.

***Tabella dei criteri discrezionali (D) e quantitativi (Q) di valutazione dell'offerta tecnica***

<i>n°</i>	<i>criteri di valutazione</i>	<i>max punti</i>		<i>sub-criteri di valutazione</i>	<i>max punti D</i>	<i>max punti Q</i>
1	Gestione del processo produttivo per il Comune di Piossasco	12	==	=====	12	=====
<i>n°</i>	<i>criteri di valutazione</i>	<i>max punti</i>		<i>sub-criteri di valutazione</i>	<i>max punti D</i>	<i>max punti Q</i>
2	Organizzazione del personale	6	==	=====	6	=====
<i>n°</i>	<i>criteri di valutazione</i>	<i>max punti</i>		<i>sub-criteri di valutazione</i>	<i>max punti D</i>	<i>max punti Q</i>
3	Pulizia e sanificazione	4	==	=====	4	=====
<i>n°</i>	<i>criteri di valutazione</i>	<i>max punti</i>		<i>sub-criteri di valutazione</i>	<i>max punti D</i>	<i>max punti Q</i>
4	Progetto di valorizzazione dei locali refettori e spazi annessi	12	==	=====	12	=====
<i>n°</i>	<i>criteri di valutazione</i>	<i>max punti</i>		<i>sub-criteri di valutazione</i>	<i>max punti D</i>	<i>max punti Q</i>
5	Proposte per il sistema informatizzato di prenotazione e pagamento pasti tramite pago PA	9	==	=====	9	=====
<i>n°</i>	<i>criteri di valutazione</i>	<i>max punti</i>		<i>sub-criteri di valutazione</i>	<i>max punti D</i>	<i>max punti Q</i>
6	Proposte di miglioria del servizio con attività di solidarietà	5	==	=====	5	=====
<i>n°</i>	<i>criteri di valutazione</i>	<i>max punti</i>		<i>sub-criteri di valutazione</i>	<i>max punti D</i>	<i>max punti Q</i>
7	Progetto di educazione alimentare ed al consumo consapevole	7	==	=====	7	=====
<i>n°</i>	<i>criteri di valutazione</i>	<i>max punti</i>		<i>sub-criteri di valutazione</i>	<i>max punti D</i>	<i>max punti Q</i>
8	Proposte di miglioria in merito all'influenza sugli impatti ambientali del servizio	7	8.1	Impiego di ulteriori prodotti di derivazione biologica che il concorrente intende fornire oltre a quelli già richiesti dal Capitolato.	=====	2
			8.2	Impiego di prodotti DOP e IGP che il concorrente intende fornire oltre a quelli già richiesti dal Capitolato.	=====	2

			8.3	Impiego di prodotti locali, provenienti dal territorio provinciale, che il concorrente intende fornire.	=====	3
<i>n°</i>	<i>criteri di valutazione</i>	<i>max punti</i>		<i>sub-criteri di valutazione</i>	<i>max punti D</i>	<i>max punti Q</i>
9	Gestione delle emergenze	8	==	=====	8	
				<b>TOTALE</b>	<b>63</b>	<b>7</b>
<b>TOTALE CRITERI DISCREZIONALI E QUANTITATIVI</b>					<b>70</b>	

### METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

A ciascuno degli **elementi qualitativi** cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, è attribuito un coefficiente discrezionale, variabile tra zero e uno (arrotondando alla seconda cifra decimale), da parte di ciascun commissario di gara, secondo la seguente griglia di conversione:

TABELLA		
Giudizio	Coefficiente	Parametri valutativi
OTTIMO	1,00	Proposta molto chiara e approfondita, molto significativa e completa, articolata rispetto alle prescrizioni del Capitolato e ai criteri specificati e connotata da concretezza, realizzabilità, efficacia ed innovatività
DISTINTO	0,90	Proposta chiara, significativa, completa e definita rispetto alle prescrizioni del Capitolato e ai criteri specificati, connotata da concretezza, realizzabilità, efficacia
BUONO	0,60	Proposta chiara, significativa e completa rispetto alle prescrizioni del Capitolato e ai criteri specificati
SUFFICIENTE	0,40	Proposta chiara e connotata da concretezza e realizzabilità ma limitata agli elementi essenziali e più evidenti rispetto alle prescrizioni del Capitolato e ai criteri specificati
SCARSO	0,20	Proposta parziale e/o frammentaria rispetto alle prescrizioni del Capitolato e ai criteri specificati e non connotata da concretezza e realizzabilità

INSUFFICIENTE	0,00	Proposta non presente, non chiara, fuori tema e/o non adeguata rispetto alle prescrizioni del Capitolato e ai criteri specificati
---------------	------	---

La commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all'offerta in relazione criterio o al sub criterio (ove previsto) in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo.

A ciascuno degli **elementi quantitativi** cui è assegnato un punteggio nella colonna "Q" della tabella, è attribuito un coefficiente, variabile tra zero e uno, sulla base della **formula con interpolazione lineare**:

$$Ci = Ra/Rmax$$

dove:

**Ci** = coefficiente attribuito al concorrente *i*-esimo;

**Ra** = numero di prodotti dell'offerta del concorrente *i*-esimo;

**Rmax** = numero di prodotti maggiore tra quelli offerti dai concorrenti in gara.

#### METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

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

$$Ci = Ra/Rmax$$

dove:

**Ci** = coefficiente attribuito al concorrente *i*-esimo;

**Ra** = ribasso percentuale dell'offerta del concorrente *i*-esimo;

**Rmax** = ribasso percentuale dell'offerta più conveniente.

#### METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il **metodo aggregativo-compensatore** di cui alle linee Guida dell'ANAC n. 2/2016, par. VI, n.1.

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

**Pi** = punteggio concorrente *i*;

**Cai** = coefficiente criterio di valutazione *a*, del concorrente *i*;

**Cbi** = coefficiente criterio di valutazione *b*, del concorrente *i*;

.....  
**Cni** = 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 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. La c.d. “riparametrazione” si applica ai 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.

.....

## OFFERTA TECNICA

La busta “Offerta tecnica” contiene, a pena di esclusione, una relazione tecnica dei servizi/forniture offerti.

La relazione (composta da massimo 40 facciate formato A4, carattere con dimensione non inferiore a 12 punti, spaziatura normale, interlinea singola; nel conteggio sono incluse le copertine, gli indici e le tabelle) deve contenere, con riferimento ai criteri e sub-criteri di valutazione indicati nella tabella di cui sopra, i seguenti elementi:

**In merito al criterio di valutazione n. 1:**

Un Piano che illustri modalità di approvvigionamento, stoccaggio, conservazione e lavorazione delle derrate, verifica dei processi (piano analisi e gestione non conformità) produzione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti nonché modalità di gestione delle diete speciali.

**In merito al criterio di valutazione n. 2:**

Un piano che illustri:

- a. il numero e relative qualifiche professionali degli operatori del centro di cottura, dei punti di distribuzione e del punto di “assistenza famiglie” (sportello);
- b. le ore di servizio previste per ognuno,
- c. le mansioni e l’assegnazione di riferimento ai propri compiti.

**In merito al criterio di valutazione n. 3:**

Un piano che illustri le attività di pulizia e sanificazione e le modalità di pulizia delle stoviglie, dei contenitori e dei locali, specificando i prodotti utilizzati.

**In merito al criterio di valutazione n. 4:**

Un accurato progetto di valorizzazione dei refettori e spazi annessi, finalizzata a migliorare la qualità e la fruibilità dei locali stessi. Si precisa che saranno valutati solo interventi che non siano già richiesti dal Capitolato.

**In merito al criterio di valutazione n. 5:**

Una o più proposte per il sistema informatizzato di base descritto all’art. 21 del Capitolato, precisando le modalità operative e le soluzioni tecnologiche per metterle in pratica. Tali proposte, necessariamente, oltre all’extrapolazione dei dati da fornire all’Amministrazione e ad altri enti, quali ad esempio i dati da trasmettere all’INPS relativi ai contributi indiretti derivanti per le tariffe agevolate relative alla refezione scolastica per misura REI, dovranno prevedere la gestione del collegamento tramite web service con l’anagrafe, e dei pagamenti (bollettazione, rendicontazione, solleciti etc) attraverso il gestionale comunale Sicr@web, in dotazione degli uffici comunali.

**In merito al criterio di valutazione n. 6:**

Una o più proposte di iniziative di carattere sociale integrative/aggiuntive a quanto richiesto in Capitolato.

### **In merito al criterio di valutazione n. 7:**

Un piano che riguardi le attività di educazione alimentare da svolgersi presso le locali scuole e un piano della comunicazione relativo al servizio di ristorazione scolastica rivolto a tutti gli attori coinvolti circa le tematiche inerenti ad alimentazione, riduzione degli sprechi ed ambiente. Il piano dovrà essere attuato con modalità che prevedano il coinvolgimento attivo degli utenti e dovrà indicare chiaramente i materiali di comunicazione che verranno realizzati, gli eventuali supporti utilizzati, i temi ed i contenuti della comunicazione e gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

### **In merito al criterio di valutazione n. 8:**

**8.1:** Indicazione dei prodotti di derivazione biologica che intende fornire oltre a quelli già richiesti dal Capitolato; sarà valutato il numero di prodotti proposto; il concorrente, a mero titolo conoscitivo, deve riportare altresì la descrizione/tipologia del prodotto.

**8.2:** Indicazione dei prodotti DOP e IGP che intende fornire oltre a quelli già richiesti dal Capitolato; sarà valutato il numero di prodotti proposto; il concorrente, a mero titolo conoscitivo, deve riportare altresì la descrizione/tipologia del prodotto.

**8.3:** Indicazione dei prodotti locali, provenienti dal territorio provinciale, che intende fornire; sarà valutato il numero di prodotti proposto; il concorrente, a mero titolo conoscitivo, deve riportare altresì la descrizione/tipologia del prodotto ed il/i fornitore/i.

### **In merito al criterio di valutazione n. 9:**

Una dettagliata descrizione delle modalità di gestione delle emergenze (inutilizzo centro di cottura, assenza del personale, problemi nella logistica).

L'offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime stabilite nel Progetto, **pena l'esclusione** dalla procedura di gara, nel rispetto del principio di equivalenza di cui all'art. 68 del D. Lgs. 50/2016 e smi.

## **OFFERTA ECONOMICA**

La busta "Offerta economica" contiene, **a pena di esclusione**, l'offerta economica predisposta preferibilmente secondo il modello allegato al disciplinare di gara e contenere i seguenti elementi:

- a) ribasso percentuale sul prezzo a pasto a base d'asta di euro 5,21 (iva esclusa), di cui euro 0,20 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso; verranno prese in considerazione fino a tre cifre decimali;
- b) la stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95, comma 10 del D. Lgs. 50/2016 e smi.  
Detti costi relativi alla sicurezza connessi con l'attività d'impresa dovranno risultare congrui rispetto all'entità e le caratteristiche delle prestazioni oggetto dell'appalto;
- c) la stima dei costi della manodopera, ai sensi dell'art. 95, comma 10 D. Lgs. 50/2016 e smi.