

## CRITERI DI VALUTAZIONE

L'aggiudicatario sarà scelto con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ex art 95 comma 2 del D. Lgs 50/2016, individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo sulla base della seguente ripartizione:

OFFERTA TECNICA	Punti 70
OFFERTA ECONOMICA	Punti 30

La valutazione delle offerte sarà effettuata da una commissione giudicatrice appositamente nominata ai sensi dell'art. 77 del D. Lgs 50/2016.

## ELEMENTI DI VALUTAZIONE E PUNTEGGI

n	Elemento di valutazione		Punteggio max $W_i$	
<b>A.</b>	<b>OFFERTA TECNICA</b>		<b><math>W_A = 70</math></b>	
<b>A.1</b>	<b>Organizzazione del servizio</b>		<b><math>W_{A.1} = 10</math></b>	
	A.1.a	Modalità di approvvigionamento delle derrate (crit. qualitativo)		$W_{A.1.a} = 5$
	A.1.b	Piano delle pulizie straordinarie (crit. quantitativo)		$W_{A.1.b} = 5$
<b>A.2</b>	<b>Organizzazione del personale</b>		<b><math>W_{A.2} = 25</math></b>	
	A.2.a	Piano di gestione del personale (crit. qualitativo)		$W_{A.2.a} = 9$
	A.2.b	Modalità di sostituzione del personale (crit. qualitativo)		$W_{A.2.b} = 12$
	A.2.c	Formazione del personale (crit. quantitativo)	$W_{A.2.c} = 4$	
<b>A.3</b>	<b>Gestione emergenze operative</b>		<b><math>W_{A.3} = 15</math></b>	
	A.3.a	Modalità di gestione delle emergenze (crit. qualitativo)		$W_{A.3.a} = 8$
	A.3.b	Centri cottura alternativi (crit. qualitativo)	$W_{A.3.b} = 7$	
<b>A.4</b>	<b>Rilevazione dello spreco alimentare e strategie di intervento</b> (crit. qualitativo)		<b><math>W_{A.4} = 10</math></b>	
<b>A.5</b>	<b>Proposte di progetti di educazione alimentare</b> (crit. qualitativo)		<b><math>W_{A.5} = 10</math></b>	
<b>B.</b>	<b>OFFERTA ECONOMICA</b>		<b><math>W_B = 30</math></b>	
	B.1	Ribasso percentuale sul servizio 1 (gestione completa del servizio di produzione e distribuzione pasti)		$W_{b.1} = 18$
	B.2	Ribasso percentuale sul servizio 2 (distribuzione pasti)	$W_{b.2} = 12$	
	<b>TOTALE (A + B)</b>		<b>100</b>	

Per individuare l'offerta economicamente più vantaggiosa sarà utilizzato il metodo aggregativo-compensatore, con l'applicazione della seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);

n. = numero totale dei requisiti

W<sub>i</sub> = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V(a)<sub>i</sub> = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero ed uno;

Σ<sub>n</sub> = sommatoria.

I coefficienti V(a)<sub>i</sub> saranno determinati:

- a) per quanto riguarda gli elementi di valutazione **quantitativi**, di cui ai **criteri A.1.b e A.2.c** la valutazione avverrà secondo quanto previsto per i singoli sub criteri;
- b) per quanto riguarda gli elementi di valutazione **di natura qualitativa**, di cui ai **criteri A.1.a, A.2.a, A.2.b, A.3.a, A.3.b, A.3.c, A.4 e A.5** più avanti descritti, attraverso la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuibili discrezionalmente dai singoli commissari, considerando quanto le proposte siano rispondenti alla richiesta, in conformità alle indicazioni sotto riportate;
- c) per quanto riguarda l'offerta economica con la formula di seguito indicata.

A ciascuno degli elementi qualitativi è attribuito un coefficiente sulla base del metodo attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario (cfr. Linee guida dell'ANAC n. 2/2016, paragrafo V) secondo il seguente schema di giudizio:

<i>Valutazione</i>	<i>Coefficiente</i>	<i>Giudizio</i>
<b>Ottimo</b>	<b>1,0</b>	La proposta è molto significativa, completa ed esaustiva o pienamente rispondente a quanto richiesto nel Capitolato e nel Disciplinare
<b>Più che buono</b>	<b>0,9</b>	La proposta è significativa o rispondente a quanto richiesto nel Capitolato e nel Disciplinare
<b>Buono</b>	<b>0,8</b>	La proposta contiene aspetti positivi evidenti ma inferiori in termini rilevanza e rispondenza alle aspettative
<b>Più che sufficiente</b>	<b>0,7</b>	La proposta contiene aspetti apprezzabili di qualche pregio
<b>Sufficiente</b>	<b>0,6</b>	La proposta contiene aspetti positivi apprezzabili
<b>Non completamente adeguato</b>	<b>0,5</b>	La proposta non è del tutto apprezzabile
<b>Limitato</b>	<b>0,4</b>	Proposta modesta
<b>Molto limitato</b>	<b>0,3</b>	Proposta molto modesta
<b>Minimo</b>	<b>0,2</b>	Proposta contenente gli aspetti principali richiesti ma trattati con analisi poco approfondita
<b>Appena Valutabile</b>	<b>0,1</b>	Proposta presente ma contenente solo alcuni degli aspetti richiesti
<b>Non valutabile</b>	<b>0,0</b>	Proposta assente o irrilevante

Per gli elementi di valutazione di natura qualitativa, i coefficienti "V(a)<sub>i</sub>" saranno determinati,

attraverso la media dei coefficienti variabili da 0 e 1, espressi in valori centesimali, attribuibili discrezionalmente dai singoli commissari.

La commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all'offerta in relazione al criterio o sub-criterio in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio. Si considereranno **due cifre decimali con arrotondamento al terzo decimale**.

Conclusa tale operazione il coefficiente medio verrà trasformato in coefficiente definitivo riportando ad 1 il coefficiente medio più alto e proporzionando a tale coefficiente gli altri coefficienti medi. Successivamente verranno moltiplicati i coefficienti definitivi per il punteggio previsto per ciascun criterio discrezionale.

**Non verranno ammessi alla fase di valutazione delle offerte economiche i concorrenti le cui offerte tecniche non abbiano conseguito un punteggio complessivo almeno pari a 40.**

Per la valutazione di cui al punto c) è attribuito all'offerta economica un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la seguente formula "bilineare":

$$C_i \quad (\text{per } A_i \leq A_{\text{soglia}}) = X (A_i / A_{\text{soglia}})$$

$$C_i \quad (\text{per } A_i > A_{\text{soglia}}) = X + (1,00 - X) [(A_i - A_{\text{soglia}}) / (A_{\text{max}} - A_{\text{soglia}})]$$

dove:

$C_i$  = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo

$A_i$  = ribasso percentuale del concorrente i-esimo

$A_{\text{soglia}}$  = media aritmetica dei valori del ribasso offerto dai concorrenti

$X$  = 0,80

$A_{\text{max}}$  = valore del ribasso più conveniente (offerta migliore)

L'attribuzione del punteggio all'elemento economico avverrà in automatico sul sistema START.

La somma dei punteggi così attribuiti ad ognuno dei concorrenti sarà utilizzata per formare la graduatoria degli offerenti.

## **OFFERTA TECNICA**

I concorrenti avranno cura di presentare esclusivamente quanto richiesto.

L'offerta dovrà essere composta:

- a) relazione tecnica progettuale;
- b) progetto di riassorbimento del personale uscente;
- c) Dichiarazione su segreti offerta tecnica (Mod. B.1).

La relazione tecnico-progettuale deve essere **contenuta nei limiti di 30 (trenta) pagine** (intese come facciate), in formato A4 con massimo di 40 righe ciascuna e carattere Times New Roman, corpo 12, esclusi, il frontespizio e l'indice. Non saranno lette le eventuali facciate oltre le trenta, in quanto non conformi a quanto specificamente prescritto come modalità di presentazione dell'offerta tecnica.

La relazione illustra quanto offerto con riferimento ai criteri e sub-criteri di valutazione indicati nella tabella di cui sopra.

L'offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime stabilite nel progetto e nel capitolato, pena l'esclusione dalla procedura di gara, nel rispetto del principio di equivalenza di cui all'articolo 68 del Codice.

L'operatore economico allega una dichiarazione firmata (**Mod. B.1**) contenente i dettagli dell'offerta coperti da riservatezza, argomentando in modo congruo le ragioni per le quali eventuali parti dell'offerta sono da segretare.

Alla relazione potranno essere allegati solo gli eventuali documenti richiesti nei par. "Contenuto offerta tecnica" per ciascun criterio e sub criterio.

La relazione e gli eventuali allegati dovranno essere sottoscritti digitalmente dal legale rappresentante dell'O.E. (o da tutti i legali rappresentanti nel caso di RT) come indicato nel Disciplinare di gara.

<b>CRITERIO DI VALUTAZIONE</b>	
A.1.a Modalità di approvvigionamento delle derrate	<b>5 punti</b>
<b>CONTENUTO OFFERTA TECNICA</b>	
La sezione della relazione tecnica dedicata a questo criterio dovrà contenere le modalità di approvvigionamento delle derrate e la qualificazione dei fornitori.	
<b>CRITERIO MOTIVAZIONALE</b>	
La commissione valuterà la diversificazione di fornitori parimenti qualificati, ossia la possibilità del concorrente di approvvigionarsi per la stessa tipologia di merce da fornitori diversi in modo da garantire la disponibilità dei prodotti previsti in capitolato e ridurre le richieste di deroga per indisponibilità dal fornitore.	

<b>CRITERIO DI VALUTAZIONE</b>	
A.1.b Piano delle pulizie straordinarie	<b>5 punti</b>
<b>CONTENUTO OFFERTA TECNICA</b>	
La sezione della relazione tecnica dedicata a questo criterio dovrà indicare il numero delle pulizie straordinarie del centro cottura e dei refettori aggiuntive a quelle obbligatorie richieste in capitolato (art. 59)	
<b>CRITERIO DI NATURA QUANTITATIVA</b>	
Saranno assegnato un punto per ogni pulizia straordinaria del centro cottura ed un ulteriore punto per ogni pulizia straordinaria dei refettori aggiuntive a quelle obbligatorie.	

<b>CRITERIO DI VALUTAZIONE</b>	
A.2.a Piano di gestione del personale	<b>9 punti</b>
<b>CONTENUTO OFFERTA TECNICA</b>	
La sezione della relazione tecnica dedicata a questo criterio dovrà contenere, sotto forma di tabella, il piano dettagliato di gestione del personale tenendo conto della clausola sociale e specificando per ogni refettorio e per ogni cucina:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- il numero di addetti assegnati;</li> <li>- la loro qualifica professionale;</li> <li>- il livello di inquadramento contrattuale.</li> </ul>	
Dovrà essere specificato inoltre quale e quanto personale verrà dedicato alle varie attività da svolgere in ciascun refettorio: apparecchiatura, controlli sui pasti all'arrivo (numero, diete, ecc.), misurazione della temperatura, preparazione dei pasti e dei carrelli per la distribuzione, sporzionamento, servizio di distribuzione del condimento aggiuntivo, del parmigiano e dell'acqua, sparcchiatura e lavaggio stoviglie, sanificazione e pulizia dei refettori e annessi (locali office e bagni del personale addetto).	
Dovrà altresì essere approfondita la fase dello sporzionamento, illustrando le misure organizzative, gestionali e tecniche per sporzionare correttamente agli utenti del servizio tenendo presente le diverse età.	
<b>CRITERIO MOTIVAZIONALE</b>	
La commissione valuterà le modalità proposte di organizzazione e gestione del servizio oggetto dell'appalto, con particolare riferimento al personale che si intende impiegare: qualifica, esperienza e professionalità acquisita. Sarà altresì valutata l'organizzazione del lavoro, nonché l'entità e la distribuzione dell'organico.	

<b>CRITERIO DI VALUTAZIONE</b>	
A.2.b Modalità di sostituzione del personale	<b>12 punti</b>
<b>CONTENUTO OFFERTA TECNICA</b>	
<p>La sezione della relazione tecnica dedicata a questo criterio dovrà specificare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- definizione del coordinamento gestionale ed amministrativo, con riferimento alle modalità ed alle procedure adottate (dalla comunicazione dell'impedimento alla presa in servizio del personale sostitutivo) per la sostituzione del personale temporaneamente assente;</li> <li>- modalità di reperimento del personale sostitutivo e forme di lavoro scelte;</li> <li>- tempistica che si intende garantire per la sostituzione.</li> </ul>	
<b>CRITERIO MOTIVAZIONALE</b>	
Verranno valutate l'idoneità delle misure poste in essere per garantire la celere sostituzione e massima stabilità del personale nell'arco della durata del contratto.	

<b>CRITERIO DI VALUTAZIONE</b>	
A.2.c Formazione del personale	<b>4 punti</b>
<b>CONTENUTO OFFERTA TECNICA</b>	
<p>La sezione della relazione tecnica dedicata a questo criterio dovrà contenere la programmazione della formazione prevista per ciascun anno, finalizzato agli obiettivi del servizio, da realizzarsi nel corso della gestione.</p> <p>Dovranno essere specificati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- personale coinvolto nella formazione;</li> <li>- oggetto della formazione;</li> <li>- n. ore formazione annue per le figure suddette, aggiuntive alle ore obbligatorie ai sensi della normativa vigente.</li> </ul> <p>Si richiede una particolare attenzione ai corsi pratico-operativi che prevedano misure di verifica della effettiva acquisizione delle competenze.</p>	
<b>CRITERIO DI NATURA QUANTITATIVA</b>	
Punti 0,50 per ogni iniziativa di formazione aggiuntiva.	

<b>CRITERIO DI VALUTAZIONE</b>	
A.3.a Modalità di gestione delle emergenze	<b>8 punti</b>
<b>CONTENUTO OFFERTA TECNICA</b>	
<p>Il concorrente dovrà illustrare il piano finalizzato al mantenimento dell'efficacia del servizio nei casi di emergenza (es. mancata erogazione di acqua, energia elettrica, gas, meteorologici, richiesta di pasti oltre il normale orario a causa di scioperi assemblee o altro).</p>	
<b>CRITERIO MOTIVAZIONALE</b>	
Verranno valutate l'efficacia delle soluzioni proposte al fine di garantire il minor impatto nei confronti dell'utenza.	

<b>CRITERIO DI VALUTAZIONE</b>	
A.3.b Centri cottura alternativi	<b>7 punti</b>
<b>CONTENUTO OFFERTA TECNICA</b>	

Il concorrente dovrà indicare la disponibilità di centri cottura alternativi che possano essere utilizzati nel caso di indisponibilità temporanea dei Centri Cottura messi a disposizione dall'Amministrazione (calcolato dal sito [www.viamichelin.it](http://www.viamichelin.it) - percorso più breve/auto dal Centro Cottura di emergenza al Terminale di Consumo).

#### **CRITERIO MOTIVAZIONALE**

La Commissione terrà conto della disponibilità documentata di Centri Cottura alternativi in caso di indisponibilità anche parziale dei Centri Cottura messi a disposizione dell'Amministrazione. In particolare, sarà valutato il numero e l'ubicazione (intesa come tempo di percorrenza calcolata sul sito [www.viamichelin.it](http://www.viamichelin.it) dalla sede del Centro Cottura di emergenza alla sede del Terminale di Consumo da servire).

#### **CRITERIO DI VALUTAZIONE**

A.4 Rilevazione dello spreco alimentare e strategie di intervento

**10 punti**

#### **CONTENUTO OFFERTA TECNICA**

Il concorrente deve presentare:

- un progetto di monitoraggio dello scarto alimentare, descrivendo il sistema che si prevede di realizzare in tutti i refettori;
- le azioni che verranno messe in campo per la riduzione dello spreco a seguito dei risultati del monitoraggio;
- le eventuali proposte per il recupero di generi alimentari non consumati.

#### **CRITERIO MOTIVAZIONALE**

La Commissione terrà conto della qualità del progetto/iniziativa proposta privilegiando i progetti che, all'interno delle misure e tecniche in materia di smaltimento e riciclo dei residui di mensa, organizzino un servizio di raccolta e consegna, a cura dell'appaltatore, presso centri caritatevoli delle derrate integre non distribuite a mensa.

#### **CRITERIO DI VALUTAZIONE**

A.5 Proposte di progetti di educazione alimentare

**10 punti**

#### **CONTENUTO OFFERTA TECNICA**

Il concorrente deve presentare schede sintetiche di progetti di comunicazione ed educazione alimentare, specificando:

- soggetti a cui è rivolta l'iniziativa (bambini, genitori, insegnanti, membri commissione mensa);
- finalità del progetto;
- modalità di attuazione dei progetti, indicando altresì materiali e supporti di comunicazione che verranno utilizzati;
- numero di progetti che saranno svolti per ciascun anno scolastico.

#### **CRITERIO MOTIVAZIONALE**

La Commissione terrà conto della qualità del progetto/iniziativa proposta, privilegiando i progetti a sostegno di particolari aspetti per la promozione di sane scelte alimentari e/o di consumo consapevole.