

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione del servizio sarà effettuata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base dei criteri e sottocriteri di valutazione sottoindicati.

	Elementi di valutazione	Punteggio massimo
A	OFFERTA TECNICA: Criteri qualitativi	85
B	OFFERTA ECONOMICA: in ribasso sull'importo a base di gara	15
C	PUNTEGGIO FINALE: punteggio complessivo massimo da assegnare	100

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

n.	Criteri di valutazione	Punteggio max	n.	Sottocriteri	Punti max
1	Organizzazione del Servizio	35	1.1	Struttura di direzione e coordinamento aziendale prevista	3
			1.2	Struttura operativa prevista	3
			1.3	Certificazioni di Qualità	4
			1.4	Modalità operative di esecuzione	5
			1.5	Gestione Diete speciali	4
			1.6	Formazione del personale	4
			1.7	Carta dei servizi	3
			1.8	Misure di customer satisfaction	3
			1.9	Gestione emergenze	3
			1.10	Modalità telematiche di comunicazione dei pasti erogati	3
2	Standard nutrizionali e garanzie di rispetto dei CAM	25	2.1	Progetto alimentare	8
			2.2	Requisiti degli alimenti	8
			2.3	Procedure di monitoraggio per il contenimento degli sprechi e per il recupero delle eccedenze alimentari	4
			2.4	Requisiti dei materiali e oggetti a contatto con gli alimenti	2
			2.5	Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure	3
3	Migliorie ai CAM -criteri premianti	15	3.1	Offerta prodotti Km 0, Filiera corta, Biologici, DOP, IGP, Lotta Integrata, Tipici o Tradizionali, mercato equo e solidale	10
			3.2	Prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi e da acquacoltura biologica	5
4	Forniture proposte	10	4.1	Forniture da investimento	5
			4.2	Altre forniture	5

L'Offerta tecnica dovrà essere resa attraverso una Relazione tecnica, per i punti n. 1, 2 e 3 della precedente tabella, composta da un numero massimo di 40 facciate, in formato A4, carattere Times NewRoman, corpo 12, interlinea 1,15, margini 2, 2, 2 e 2. Sono esclusi dal computo delle facciate: eventuali copertine, indici e CV. Non saranno lette le eventuali facciate oltre le prime quaranta, in quanto non conformi a quanto specificamente prescritto come modalità di presentazione dell'Offerta tecnica. Tale Relazione dovrà contenere in maniera chiara ed evidente l'indicazione dei criteri e sub criteri su indicati.

1) Organizzazione del Servizio: fino a punti 35

1.1 Per l'attribuzione del punteggio, **massimo punti 3**, in merito alla **Struttura di direzione e coordinamento aziendale** prevista esplicitamente per il servizio oggetto della presente procedura di gara, l'offerente dovrà dettagliare la propria proposta indicando, le varie figure impiegate (Direttore, Dietista/Nutrizionista, Tecnologi alimentari, Responsabili di Staff, Magazziniere, Responsabili/Coordinatori operativi, etc.), le loro mansioni e responsabilità, le ore settimanali esclusivamente dedicate al servizio oggetto della presente procedura di gara, nonché loro sintetico curriculum vitae.

1.2 Per l'attribuzione del punteggio tabellare, **massimo punti 3**, in merito alla **Struttura operativa** prevista esplicitamente per il servizio oggetto della presente procedura di gara, l'offerente dovrà dettagliare la propria proposta indicando le varie figure impiegate (Cuochi, Aiutocuochi, Asm, Autisti, etc.), le loro mansioni e responsabilità e le ore settimanali esclusivamente dedicate al servizio oggetto della presente procedura di gara.

1.3 Per l'attribuzione del punteggio tabellare, **massimo punti 4**, in merito alle **certificazioni di qualità** possedute, l'offerente dovrà indicare quelle in proprio possesso, secondo la seguente tabella:

Certificazioni di qualità	Punteggio
UNI 11584	1 punti
UNI EN ISO 9001	1 punti
UNI EN ISO 14001	0,5 punti
UNI EN ISO 22000	1 punti
OHSAS 18001	0,5 punti
UNI ISO 37001	0,5 punti
ALTRE CERTIFICAZIONI*	0,5 punti

**Tra quelle elencate nel Decreto 28 ottobre 2021 Definizione e aggiornamento delle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica" – Allegato 9*

1.4 Per l'attribuzione del punteggio, **massimo punti 5**, in merito alle **Modalità operative di esecuzione**, previste esplicitamente per il servizio oggetto della presente procedura di gara,

l'offerente dovrà dettagliare la propria proposta operativa descrivendo le modalità di esecuzione del servizio che intende adottare, specificando l'organico giornaliero impiegato per il servizio e le tempistiche giornaliere di organizzazione del servizio.

1.5 Per l'attribuzione del punteggio, **massimo punti 4**, in merito alla **Gestione delle Diete speciali**, prevista esplicitamente per il servizio oggetto della presente procedura di gara, l'offerente dovrà dettagliare la propria proposta operativa indicando le modalità di gestione che intende adottare, garantendo la sicurezza e l'appetibilità dei menù speciali.

1.6 Per l'attribuzione del punteggio, **massimo punti 4**, in merito alla **Formazione del personale**, oltre quella obbligatoria e quella già prevista al punto 1.5, destinata esplicitamente per il personale in forza per il servizio oggetto della presente procedura di gara, l'offerente dovrà dettagliare la propria proposta operativa indicando processi, argomenti, modalità ed ore che intende impiegare per la formazione e l'addestramento del personale.

1.7 Per l'attribuzione del punteggio, **massimo punti 3**, in merito all'esistenza di una **Carta dei servizi**, redatta secondo lo schema generale di riferimento della "Carta dei servizi pubblici sanitari" (G.U. n. 125 del 31 maggio 1995) l'offerente dovrà allegare all'offerta copia del documento e dichiarare che lo stesso sarà reso disponibile agli utenti del servizio per tutta la durata dello stesso.

1.8 Per l'attribuzione del punteggio, **massimo punti 3**, in merito alle procedure di **Customer Satisfaction**, l'offerente dovrà dettagliare metodologie, strumenti, modalità di raccolta dati, periodicità e comunicazione alla Stazione Appaltante degli esiti dell'indagine.

1.9 Per l'attribuzione del punteggio, **massimo punti 3**, in merito alla **Gestione delle emergenze** previste esplicitamente per il servizio oggetto della presente procedura di gara, l'offerente dovrà dettagliare la propria proposta operativa al fine di garantire la continuità del servizio in caso di situazioni di emergenza.

1.10 Per l'attribuzione del punteggio, **massimo punti 3**, in merito alle **Modalità telematiche di comunicazione dei pasti erogati**, l'offerente dovrà descrivere le modalità attraverso le quali giornalmente saranno comunicati i pasti consumati, suddivisi per plesso, all'ufficio servizi scolastici per la successiva predisposizione della bollettazione (descrivere eventuali software o App utilizzate, o altro strumento telematico in dotazione all'Azienda). Gli eventuali strumenti offerti dovranno essere resi fruibili dall'ufficio servizi scolastici.

2) Standard nutrizionali e garanzie di rispetto dei CAM: fino a punti 25

2.1 Per l'attribuzione del punteggio, **massimo punti 8**, in merito al **progetto alimentare**, l'offerente dovrà elaborare un progetto alimentare che ne garantisca qualità nutrizionale. Il progetto dovrà prevedere una parte descrittiva e la redazione di un menù-tipo articolato su cinque giorni e quattro settimane dal quale emerga l'impegno di prodotti qualificati che assicurino il rispetto delle Linee Guida regionali (...) e i requisiti degli alimenti di cui al nell'Allegato 1 al D.M. n.65/2020 "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione", ed in particolare alla Lettera c, a), punto 1.

2.2 Per l'attribuzione del punteggio, **massimo punti 8**, in merito ai **requisiti degli alimenti** agroalimentari Km 0, Filiera Corta, Biologici, DOP, IGP, Lotta Integrata, Tipici o Tradizionali, STG o

con certificazione SQNPI e SQNZ, in relazione a quanto previsto nell'Allegato 1 al D.M. n.65/2020 "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione", ed in particolare alla Lettera C, a), punto 1, l'offerente dovrà dettagliare tipologie di alimenti, selezione sub fornitori, modalità di approvvigionamento, controlli di qualità, modalità di conservazione, etc..

2.3 Per l'attribuzione del punteggio, **massimo punti 4**, in merito alla prevenzione e gestione delle **eccedenze alimentari** in relazione alla Lettera C, a), punto 3 delle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica (Decreto Ministero della Salute 28 ottobre 2021) l'offerente dovrà dettagliare le misure che intende adottare per garantire il rispetto di quanto previsto dalla Legge 19 agosto 2016 n. 166 ed in sintonia con la lettera C, a), punto 3 dell'Allegato 1 al D.M. n.65/2020 "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione", (prevenzione degli sprechi alimentari, azioni correttive e flessibilità del menù; misure di recupero per le eccedenze alimentari). L'offerente dovrà descrivere le modalità di pianificazione dei pasti e dell'approvvigionamento delle derrate, prevedendo procedure di rilevazione delle eccedenze e dei residui.

2.4 Per l'attribuzione del punteggio d, **massimo punti 2**, In merito ai requisiti dei **materialie oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti** (MOCA), l'offerente dovrà dettagliare le misure che intende adottare per garantire il rispetto di quanto richiesto dalla Lettera C, a), punto 4 dell'Allegato 1 "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (materiali a contatto con gli alimenti, tipologia di imballaggio utilizzato per ciascuna categoria di prodotti, eventuali forme di imballaggio proprie).

2.5 Per l'attribuzione del punteggio discrezionale, **massimo punti 3**, in merito alle **pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure**, l'offerente dovrà dettagliare le misure che intende adottare per garantire il rispetto di quanto previsto Lettera C, a), punto 8 dell'Allegato 1 "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione", (metodologie e programmi di formazione per il personale impiegato).

3) Migliorie ai CAM: fino a punti 15

3.1 Per l'attribuzione del punteggio tabellare, **massimo punti 10**, in merito ai prodotti a **Km 0, di Filiera corta e Biologici**, in relazione a quanto previsto alla lettera C, b), punto 1 dell'Allegato 1 al D.M. n. 65/2020 "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione", l'offerente dovrà dichiarare quali, tra gli alimenti sottoindicati, si impegna ad utilizzare per la preparazione dei pasti ogni qualvolta presenti in menù, sia come piatti singoli sia come ingredienti, per tutti gli utenti, secondo la seguente tabella:

Alimenti	Ulteriore 20% oltre l'obbligo CAM 2020
Frutta, ortaggi freschi, legumi e cereali	5,0 punti
Pane, pasta e riso, altri cereali	3,0 punti
Prodotti lattiero-caseari-carne e derivati, uova	2,0 punti
Olio EVO	1,0 punti
Pelati, polpa e passata di pomodoro	1,0 punti

La dichiarazione andrà confermata con l'elenco dei «produttori» vale a dire produttori primari,

associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da «KM 0», con le seguenti informazioni: le categorie di prodotti biologici e le relative quantità che verranno forniti da ciascuno di detti subfornitori; la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo. A tale dichiarazione devono essere allegati i contratti preliminari con i "produttori" che riportino: gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute: le quantità su base mensile per l'ortofrutta o su base annua per le altre categorie di derrate alimentari che prevedono di fornire per l'intera durata contrattuale; la localizzazione dei loro terreni produttivi e la capacità produttiva annua per ciascuna specie ortofrutticola che verrà fornita. Nel caso di impegno a fornire prodotti biologici trasformati da KM 0 deve essere indicata la provenienza delle materie prime principali che vi sono contenute.

3.2 Per l'attribuzione del punteggio tabellare, **massimo punti 5** in merito ai **prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi e da acquacoltura biologica** in relazione alla Lettera C, b), punto 5 dell'Allegato 1 "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione" l'offerente dovrà indicare la frequenza di somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, dunque con l'etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/848, che si impegna ad utilizzare per la preparazione dei pasti ogni qualvolta presenti in menu, sia come piatti singoli sia come ingredienti, per tutti gli utenti.

Il concorrente dovrà allegare le schede tecniche contenenti le caratteristiche merceologiche per ciascun prodotto offerto e tutti gli altri requisiti previsti dai CAM.

4) Ulteriori forniture proposte: fino a punti 10

4.1 Forniture da investimento

Per l'attribuzione del punteggio tabellare, **massimo punti 5**, in merito alle attrezzature e stoviglie proposte esplicitamente per il servizio oggetto della presente procedura di gara (aventi le caratteristiche previste alla Lettera C, a), punto 9 dell'Allegato I al D.M. n.65/2020), l'offerente dovrà dettagliare la propria proposta al fine di apportare migliorie al servizio in termini di efficientamento energetico, oltre a quelli già presenti nel centro cottura, nei locali di sporzionamento e nei refettori di proprietà comunale.

L'offerente deve fornire idonea documentazione (libretti di istruzione e schede tecniche) dai quali si evincano le caratteristiche dell'attrezzatura che si intende proporre.

4.2 Altre forniture

Per l'attribuzione del punteggio discrezionale, **massimo punti 5**, in merito alle ulteriori forniture che l'offerente intende proporre (ad titolo di esempio: fornitura di piatti freddi e/o cestini da viaggio da fornire in occasione di gite scolastiche o uscite didattiche, predisposizione di appositi family bag in caso di eccedenze, etc.), l'offerente dovrà dettagliare le caratteristiche delle forniture proposte, in coerenza con l'attuazione dei CAM.

Valutazione dei criteri

Si precisa che in relazione ad ognuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio, la Commissione giudicatrice procederà, in seduta riservata, alla valutazione dell'offerta tecnico-qualitativa. La Commissione giudicatrice potrà, a suo giudizio, rinviare i lavori a date successive oppure terminare i lavori in un'unica seduta, se il numero dei partecipanti lo rende possibile.

Svolgimento della I fase relativa ai sottocriteri: in relazione alla suddetta offerta tecnica presentata, per la sola parte relativa ai criteri, ciascun membro della Commissione giudicatrice esprimerà un giudizio a cui corrisponderà uno dei seguenti coefficienti compresi tra 0 e 1, determinati in relazione ai singoli sottocriteri, con possibile ammissione di coefficienti intermedi. Detto coefficiente verrà poi moltiplicato per la ponderazione prevista per il sottocriterio:

GIUDIZIO	MOTIVAZIONE	COEFFICIENTE
Ottimo	Descrizione molto ben strutturata che sviluppa in modo chiaro, preciso ed approfondito gli elementi richiesti	1,0
Distinto	Descrizione strutturata che sviluppa con alcuni approfondimenti gli elementi richiesti	0,8
Buono	Descrizione adeguata che sviluppa gli elementi richiesti senza particolari approfondimenti	0,6
Sufficiente	Descrizione accettabile ma poco strutturata e poco sviluppata degli elementi richiesti	0,4
Scarso	Descrizione mediocre e non sufficientemente sviluppata degli elementi richiesti	0,2
Insufficiente	Descrizione carente, generica ed inadeguata degli elementi richiesti	0,0

Per l'attribuzione del punteggio relativo **all'offerta economica** si applicherà la seguente formula:

Offerta economica: max 15/100

L'offerta economica è costituita dal prezzo al netto di IVA che l'Impresa concorrente presenta in sede di gara.

Per l'attribuzione del punteggio relativo all'offerta economica si applicherà la seguente formula:

$$V(a)_i = P_{\min} / P_a * 15$$

Dove: P_a = prezzo offerto dal concorrente "a"

P_{\min} = prezzo più basso