



COMUNE DI ROSATE

*Capitolato descrittivo e prestazionale e relativi allegati
per la gestione del servizio di ristorazione scolastica ed altre utenze*

ALLEGATO N. 8

CRITERI PER VALUTAZIONE PROGETTO TECNICO E ECONOMICO

I 70 punti a disposizione per l'offerta tecnica saranno attribuiti dalla Commissione giudicatrice sulla base dei seguenti criteri e sub criteri e con le modalità qui di seguito riportati:

1 Elementi tecnici/gestionali/qualitativi dell'offerta	Attribuzione di un punteggio massimo complessivo di 70/100
a.1. Elementi tecnici/gestionali relativi al servizio	Attribuzione di un punteggio massimo di 40/100
<p>a.1.1 organizzazione del servizio</p> <p>a.1.1.1 descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio: con tale criterio si intendono valutare in particolare le modalità organizzative, operative e di controllo di tutto il processo di preparazione, confezionamento e somministrazione dei pasti, tra cui le modalità/tempistiche di produzione (lavorazione e cottura), confezionamento, trasporto dal centro cottura ai refettori e distribuzione dei pasti (comprese le specificazioni relativi a diete speciali e servizi complementari) - punti 15</p> <p>a.1.1.2 gestione impasti, emergenze e modifiche del servizio. Il concorrente dovrà illustrare un piano con le modalità che intende adottare per garantire la continuità del servizio in situazioni imprevedibili e urgenti (sciopero addetti, inutilizzabilità mezzi trasporto, ecc.). Verrà valutata la funzionalità e flessibilità del piano con riferimento alla gestione del servizio in ipotesi di emergenza - punti 5</p>	20
<p>a.1.2. organizzazione del personale</p> <p>a.1.2.1 piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale, del rapporto personale/utenti, modalità di sostituzione del personale assente e di contenimento del turn over. Verrà valutata la rispondenza dell'organizzazione del personale alle esigenze del servizio – Si valuterà con particolare attenzione il profilo professionale del personale direttivo e del personale del centro cottura - punti 12</p> <p>a.1.2.2 Piano di formazione ed aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto: il concorrente dovrà descrivere il percorso formativo dedicato agli operatori. Verranno valutate la qualità e la completezza del piano proposto anche con riferimento alle modalità che si intendono adottare per garantire un costante aggiornamento nel periodo di vigenza del contratto – punti 8</p>	20
2. Elementi qualitativi relativi al servizio: con tali criteri si intendono valutare le metodologie utilizzate per garantire la qualità del servizio ed il gradimento dei pasti:	Attribuzione di un punteggio massimo di 30/100
a.2.1 Rispetto delle disposizioni ambientali in tema di green economy e dei criteri ambientali minimi di cui all'art. 34 del	10

<p>codice dei contratti: a.2.1.1 selezione e controllo dei fornitori, gestione delle forniture e garanzie sui loro standard qualitativi avuto riguardo per le aziende certificate e che garantiscono le norme di salvaguardia dell'ecosistema. Si terranno in considerazione altresì, il possesso di: ISO 14001:2004, certificazione relativa alla gestione ambientale ISO 22000:2005, certificazione del sistema di sicurezza alimentare OHSAS 18001:2007, certificazione della sicurezza sui luoghi di lavoro ISO 22005:2008 certificazione relativa alla istituzione e alla attuazione del sistema di rintracciabilità dei prodotti - punti 5 a.2.2.2 metodologie relative alla riduzione di sprechi nel processo produttivo dei pasti, nonché all'ottimizzazione della raccolta differenziata sia nella fase di produzione che successivamente alla distribuzione dei pasti – punti 5</p>	
<p>a.2.2 qualità delle derrate alimentari a.2.2.1 fornitura di prodotti: per offerta di n. 4 prodotti DOP – punti 4 per offerta di n. 4 prodotti IGP – punti 4 per offerta di n. 4 prodotti BIO – punti 4 fornitura di prodotti alimentari locali – a “chilometro zero” – provenienti da area di produzione posti ad una distanza non superiore a km 70 dal centro di cottura di Rosate e a filiera corta per offerta di n. 4 prodotti – punti 3</p>	15
<p>a.2.3 migliorie a.2.3.1 proposte idonee a rilevare e migliorare il gradimento del servizio. Il concorrente dovrà elaborare una proposta relativa all'organizzazione di una funzione dedicata alla comunicazione verso l'utenza, evidenziando le risorse impiegate, le finalità perseguire, i contenuti e i principali strumenti utilizzati per la predisposizione di un piano di comunicazione che tenga conto delle specificità del servizio di ristorazione scolastica – punti 1 a.2.3.2 migliorie che la ditta si impegna a realizzare nell'erogazione dei servizi offerti (compresi interventi strutturali dei locali, rinnovo e/o integrazione dotazione arredi e attrezzature in aggiunta a quanto già previsto dall'art. 84 del capitolato, valutati dalla ditta in sede di sopralluogo) – punti 2 a.2.3.3 proposte di progetti di educazione alimentare che coinvolgano tutte le classi di un ordine scolastico – punti 2</p>	5

CRITERIO E MODALITA' DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO TECNICO

ELEMENTI QUALITATIVI – punteggio massimo attribuibile 70/100

I punteggi saranno assegnati secondo la seguente scala di misurazione della rispondenza del giudizio dato, con formazione della media dei coefficienti attribuiti dai singoli componenti:

a) Giudizio di inidoneità/insufficienza (coefficiente da 0 a 0,3)

Proposte e soluzioni assenti – gravemente incomplete - inadeguate - controproducenti – non utili - inattuabili - non attinenti all’oggetto dell’affidamento – indeterminate, non misurabili e/o riscontrabili – senza riferimenti a tempistiche precise di esecuzione – peggiorative rispetto agli standard richiesti dal Capitolato – inidonee a dimostrare la possibilità di garantire la corretta esecuzione dell’appalto.

b) Giudizio scarso/sufficiente (coefficiente da 0,4 A 0,6)

Proposte e soluzioni sostanzialmente complete - adeguate – attinenti all’oggetto del contratto - attuabili e utili – sufficientemente determinate per quanto riguarda tempi, qualità e modalità esecutive – verificabili (anche se con l’ausilio dell’Appaltatore) - qualitativamente e quantitativamente in linea con quanto richiesto dal Capitolato, complessivamente sufficienti rispetto alla possibilità di garantire la regolare esecuzione dell’appalto e il perseguimento delle finalità cui il servizio è destinato.

c) Giudizio discreto/buono (coefficiente da 0,7 A 0,8)

Proposte e soluzioni precisamente determinate e apprezzabili per quanto riguarda pianificazione, tempistiche di esecuzione, frequenza, quantità, qualità e modalità esecutive, bene illustrate – redatte, ove necessario, sotto forma di piani e programmi con schematizzazioni – realizzabili – misurabili – recanti l’indicazione degli strumenti idonei a consentire al Comune autonomi controlli sul rispetto degli impegni presi nel corso della fase esecutiva – con contenuti innovativi - qualitativamente e quantitativamente migliorative rispetto a quanto richiesto dal Capitolato, in grado quindi di soddisfare tutte le esigenze ordinarie e, di massima, straordinarie – (anche) imprevedibili e le finalità del servizio, con apprezzabile garanzia di qualità ed efficienza.

d) Giudizio ottimo/eccellente (coefficiente da 0,9 a 1)

Proposte e soluzioni eccellenti – idonee per tempistiche di esecuzione, frequenza, quantità, qualità e modalità esecutive , ad innovare, elevare e qualificare sensibilmente gli standard di servizio rispetto a quanto richiesto da Capitolato - in grado di far conseguire, sia per quantità che per qualità che in termini di efficienza ed efficacia, finalità ulteriori rispetto a quelle cui il servizio è destinato.

Tali coefficienti saranno moltiplicati per il sottopeso massimo attribuibile al sottocriterio. La Commissione procederà alla sommatoria dei punteggi così ottenuti, determinando il punteggio assegnato a ciascuna offerta.

Tutte le operazioni matematiche per la determinazione dei coefficienti verranno espressi con massimo di due decimali (con arrotondamento del secondo decimale all’unità superiore se il terzo decimale è maggiore o uguale a 5, ovvero senza tale arrotondamento se il terzo decimale è inferiore a 5).

Di seguito, si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno (1) la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate, salvo che si sia in presenza di una sola offerta valida."

Criterio e modalità di attribuzione del punteggio economico

All’offerta economica saranno attribuiti fino ad un massimo di 30 punti.

Alla proposta economica più vantaggiosa per l’Amministrazione verrà attribuito il punteggio massimo. Agli altri concorrenti verrà assegnato un punteggio inversamente proporzionale, calcolato sulla base della seguente formula:

$$P = (P_b \times P_m) : P_n$$

Dove:

P = Punteggio da attribuire

P_b = Prezzo offerto più basso

P_m = Punteggio Massimo attribuibile (30 punti)

P_n = Prezzo singola offerta in considerazione

Tutte le operazioni matematiche per la determinazione dei coefficienti verranno espressi con massimo di due decimali (con arrotondamento del secondo decimale all'unità superiore se il terzo decimale è maggiore o uguale a 5, ovvero senza tale arrotondamento se il terzo decimale è inferiore a 5).

Miglior offerente sarà il concorrente che avrà totalizzato il punteggio più elevato derivante dalla sommatoria dell'offerta economica e dell'offerta tecnica.

In caso di punteggio complessivo pari si procederà all'aggiudicazione a favore del soggetto che avrà totalizzato il punteggio più elevato per l'offerta economica. In caso di ulteriore parità si procederà con sorteggio ai sensi dell'art. 77 comma 2 del R.D. 827/1924.