



Centrale Unica di Committenza

UNIONE DEI COMUNI DELLA COMUNITA' COLLINARE MONFERRATO - VALLE VERSA

(Provincia di Asti)

Sede :Piazza Lanfranco n°2 (c/o Municipio) – 14039 Tonco (AT)

tel. 0141-991510 fax 0141-991763

e-mail:info@valleversa-monferrato.at.it

pec: protocollo.valleversa@cert.ruparpiemonte.it

**Procedura aperta per l'appalto affidamento del servizio "REFEZIONE SCOLASTICA NEL COMUNE DI TONCO A.S. 2019/20-2020/21-2021/22
CODICE CIG: 7924083826 - CODICE CUP : F89E19000400004**

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	100

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)**, **quantitativi (Q)** **tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica¹**

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	<input type="checkbox"/> PUNTI	<input type="checkbox"/> PUNTI	<input type="checkbox"/> PUNTI
					D MAX	Q MAX	T MAX
1	Gestione del processo produttivo	12	==	=====.	12	=====	=====
2	Organizzazione del personale	6	===	=====	6	=====	=====
3	Pulizia e sanificazione	4	==	=====	4	=====	=====

¹ Si rammenta che nel caso in cui siano ammesse delle varianti ai sensi dell'art. 95, comma 14 lett.b) del Codice, i criteri di aggiudicazione devono poter essere applicati sia alle varianti sia alle offerte conformi che non sono varianti.

4	Progetto di valorizzazione dei locali refettorio e spazi annessi	12	==	=====	12	===	=====
5	Proposte per il Sistema informatizzato di prenotazione e pagamento pasti tramite pago PA	9	==	=====	9	===	=====
6	Proposte di miglioria del servizio con attività di solidarietà	5	===	=====	5	=====	=====
7	Progetto di educazione alimentare ed al consumo consapevole	7	===	=====	7	=====	=====
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	=====
9	Gestione delle emergenze	8	==	=====	8	==	=====
Totale		70			63	7	0

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 attraverso:

- A) la media dei coefficienti, variabili da zero ad uno, assegnati discrezionalmente da parte di ciascun commissario secondo le linee guida dell'ANAC n. 2/2016, par. V.;

Nel caso di attribuzione discrezionale dei coefficienti di cui alla precedente lettera A)

I coefficienti, variabili tra zero ed uno, da assegnare a ciascun criterio o sub-criterio avente natura qualitativa saranno determinati:

- a) mediante l'attribuzione discrezionale da parte di ogni commissario del coefficiente sulla base dei criteri metodologici (motivazionali) specificati nel presente disciplinare e sulla base di una valutazione graduata sulla seguente scala di giudizi:

GIUDIZIO	COEFFICIENTE	CRITERI METODOLOGICI
APPENA SUFFICIENTE	0,00	Trattazione appena sufficiente e/o descrizioni lacunose che denotano scarsa rispondenza della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano chiari, e/o non trovano dimostrazione analitica o, comunque, non appaiono particolarmente significativi.
PARZIALMENTE ADEGUATO	0,25	Trattazione sintetica e/o che presenta alcune lacune, e/o non del tutto rispondente o adeguata alle esigenze della Stazione Appaltante contraddistinta da una sufficiente efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano completamente chiari, in massima parte analitici ma comunque relativamente significativi.

ADEGUATO	0,50	Trattazione completa ma appena esauriente o, pur esauriente, non del tutto completa, rispetto alle esigenze della Stazione Appaltante contraddistinta da una discreta efficienza e/o efficacia della proposta rispetto al tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano abbastanza chiari, in massima parte analitici ma comunque significativi.
BUONO	0,75	Trattazione completa dei temi richiesti, con buona rispondenza degli elementi costitutivi dell'offerta alle esigenze della Stazione Appaltante e buona efficienza e/o efficacia della proposta rispetto al tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano chiari, analitici e significativi.
OTTIMO	1,00	Il parametro preso in esame viene giudicato eccellente. Risulta del tutto aderente alle aspettative della S.A. e alle potenzialità medie delle ditte di riferimento operanti sul mercato. La sua presentazione è più che esaustiva ed ogni punto di interesse viene illustrato con puntualità e dovizia di particolari utili ed efficaci in rapporto alla natura del parametro considerato. Le relazioni illustrano con efficacia le potenzialità dell'operatore economico candidato ed evidenziano le eccellenti caratteristiche di offerta prestazionale.

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**:

$$C_i = Ra/Rmax$$

dove:

C_i = 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**:

$$C_i = Ra/Rmax$$

dove:

C_i = 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,
- b. le ore di servizio previste per ognuno;
- c. le mansioni e l’assegnazione di riferimento ai propri compiti.
- d. Garantire alle cuoche in servizio un corso all’anno di aggiornamento per l’intera durata, documentati con attestati sottoscritti dai responsabili

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, eventuale proposta di sostituzione di stoviglie monouso con materiale ecologico/biodegradabile o altro

In merito al criterio di valutazione n. 4:

Un accurato progetto di valorizzazione del refettorio e spazi annessi, finalizzata a migliorare la qualità e la fruibilità dei locali stessi. Integrazione di eventuali elettrodomestici necessari a migliorare il servizio (es forno elettrico, etc).

In merito al criterio di valutazione n. 5:

Una o più proposte per il sistema informatizzato di base per l'acquisto dei buoni mensa, precisando le modalità operative e le soluzioni tecnologiche per metterle in pratica. Tali proposte, necessariamente, oltre all'estrapolazione 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 interfacciamento con l'anagrafe, e dei pagamenti (bollettazione, rendicontazione, solleciti etc) ed i software in dotazione degli uffici comunali.

In merito al criterio di valutazione n. 6:

Una o più proposte di iniziative di carattere sociale integrative/aggiuntive quali eventuali pasti gratuiti per le famiglie in difficoltà economiche (numero di buoni concessi all'anno)

In merito al criterio di valutazione n. 7:

7.1. 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

7.2 Un progetto di recupero degli avanzi alimentari da parte degli utenti per evitare gli sprechi alimentari ed evitare costi aggiuntivi economici gravanti sulle famiglie

In merito al criterio di valutazione n. 8:

8.1: Indicazione dei prodotti di derivazione biologica che intende fornire, 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 ; 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.

Al fine di garantire la freschezza delle derrate alimentari, alle ditte che dimostrano la tracciabilità e l'origine delle materie prime viene attribuito un punteggio

Così determinato:

Prodotti:	Italiani	Piemontesi	Prov.li
Prodotti vegetali (almeno il 70% della fornitura)	1	1	
Prodotti animali (100% della fornitura)			
Utilizzo prodotti IGP-DOP-STG-. e a marchio collettivo (almeno il 70% della fornitura)			
Utilizzo prodotti da aziende controllate (*) (70% della fornitura)			

(*) Aziende agricole che aderiscono ad un centro di assistenza tecnica e quindi sono seguite settimanalmente nei trattamenti, nelle concimazioni, nelle irrigazioni, nelle scelte varietali e in tutte le operazioni di tecnica agronomica.

E' indispensabile per l'attribuzione di tale punteggio la presentazione di un elenco dei prodotti interessati

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 4,20 (iva esclusa), di cui euro 0,15 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.

IL RUP
Dott. Giorgio Musso