

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

Le imprese concorrenti dovranno presentare la documentazione di cui ai successivi punti attenendosi, a pena d'esclusione dalla gara, alle prescrizioni espressamente richieste.

La relazione tecnica dei servizi offerti che non dovrà superare n. 30 facciate foglio A4 (esclusi copertina, eventuale indice, curricula e certificazioni) e che dovrà essere elaborata seguendo la suddivisione in criteri e sub criteri di cui del disciplinare di gara.

Le facciate successive alla 30 non verranno esaminate. Si consiglia chiarezza espositiva e di contenuti che consentano una facile e agevole lettura da parte della Commissione giudicatrice. Gli aspetti delle proposte che non hanno attinenza con i criteri di valutazione non concorrono all'attribuzione di vantaggi, a prescindere dal loro valore intrinseco; alla stessa stregua non possono formare oggetto di preferenza aspetti delle proposte del tutto identici a quanto già previsto nei documenti di gara e che non apportano alcun miglioramento.

L'Amministrazione aggiudicatrice:

- si avvarrà della facoltà di aggiudicare l'appalto anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto
- si riserva la facoltà di non procedere in tutto o in parte all'aggiudicazione qualora ritenga che nessuna delle offerte presentate sia conveniente o idonea in relazione all'oggetto dell'appalto

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. 108 comma 2 del Codice.

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

	punteggio massimo
Offerta tecnica	80 punti altra suddivisione
Offerta economica	20 punti altra suddivisione
totale	100

OFFERTA TECNICA – CRITERI DI VALUTAZIONE

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 di gara.

Nella colonna identificata dalla **lettera T** vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

Comuni di Casalmorano e Genivolta					
	DESCRIZIONE	D - discrezionali	Q - quantitativi	T - tabellari	PUNTEGGIO criteri Max
1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI COMPRENSIVO DELLE ATTIVITA' PREVISTE DAI CAM				37
1.1	Organizzazione del servizio, in situazioni ordinarie, rappresentata mediante diagramma di Gantt, contenente la descrizione delle attività svolte dal personale effettivamente impiegato nel servizio (Responsabile del servizio, dietista, cuoco, aiuto cuochi, ASM, autista) in aderenza alle prescrizioni del Capitolato, specificando il numero delle unità lavorative, i rispettivi livelli professionali, le funzioni attribuite a ciascun operatore, il monte ore giornaliero e settimanale di ciascuno operatore. Il punteggio verrà attribuito in base all'organizzazione proposta dal concorrente e ritenuta più efficiente nel rispetto delle prescrizioni di capitolato.	8			
1.2	Organizzazione e gestione del servizio all'interno della cucina. Sarà valutata la gestione della cucina con riferimento a tutte le attività previste in tutte le parti del Capitolato. Saranno valutate esaustività, chiarezza, efficacia della	6			

	proposta che dovrà fare riferimento a tutte le fasi del processo, a titolo esemplificativo e non esaustivo: la gestione del magazzino destinato al conferimento e conservazione di tutti i prodotti, alimentari e non alimentari, la lavorazione delle materie prime, la preparazione e cottura, il confezionamento dei pasti.				
1.3	Organizzazione e gestione del servizio per le Scuole dell'Infanzia, Primaria del Comune di Casalmorano e .Genivolta Saranno valutate esaustività, chiarezza, efficacia della proposta di organizzazione di tutte le attività previste nel Capitolato.	6			
1.4	Prodotti interamente (100%) da chilometro utile. Secondo le definizioni dei CAM di cui al D.M. 65/2020, a cui si rinvia, si considera il chilometro utile nel raggio di "70 Km". 1) FORMAGGI (anche solo alcune pezzature, esempio "ricotta", "mozzarella", "crescenza" etc.) (n. 1 pezzatura considerata come n. 1 alimento); 2) SALUMI (anche solo alcune pezzature, esempio "prosciutto cotto" etc.) (n. 1 pezzatura considerata come n. 1 alimento); 3) GRANA PADANO D.O.P.; 4) ALTRO* (indicare l'alimento offerto. Il punteggio sarà attribuito per ogni tipologia di alimento offerto rispondente alle caratteristiche) *sono ammessi solo alimenti che vengono proposti almeno 25 volte per anno. Non verranno inoltre considerati: 1) i prodotti utilizzati in menù in misura esigua (erbe aromatiche, basilico, cipolla, aglio, sale, zucchero e analoghi); 2) semilavorati (in tale categoria sono da intendersi gnocchi, biscotti o torte). Il punteggio verrà attribuito in modo tabellare in base al numero di prodotti offerti (n. 1 prodotto = n. 1 punto) per un massimo di 6 punti. Si precisa che tali prodotti dovranno essere utilizzati tutte le volte che sono presenti nel menù. Si precisa altresì che il concorrente deve indicare il produttore (nome e localizzazione) di ciascun alimento da cui emerga la caratteristica richiesta ai fini dell'attribuzione del punteggio.			6	
1.5	Misure per prevenire errori nella preparazione e somministrazione delle diete con particolare riguardo alle diete sanitarie L'offerente dovrà produrre una compiuta descrizione	3			

	delle procedure interne per la produzione e la gestione delle diete speciali, e le cautele adottate ai fini di aumentare la sicurezza. Il punteggio verrà attribuito in base all'efficacia delle soluzioni proposte dal concorrente				
1.6	Piano di sanificazione: modalità di gestione delle operazioni di sanificazione, elenco e tipologia dei prodotti utilizzati per la pulizia e la sanificazione (detergenti, disinfettanti e materiali di consumo) con indicazione del loro impatto ambientale (certificazioni ecocompatibili).	2			
1.7	Piano di lotta agli infestanti: piano di disinfestazione e derattizzazione, frequenza degli interventi programmati e gestione delle emergenze infestanti, in conformità a quanto prescritto dal capitolato.	1			
1.8	Piano delle manutenzioni delle macchine e delle attrezzature: cronoprogramma dei controlli ordinari e delle attività di manutenzione preventiva e programmata in conformità a quanto prescritto dal capitolato.	2			
1.9	Gestione e risoluzione delle emergenze in caso di scioperi, emergenze e altri eventi L'offerente deve descrivere, in modo chiaro e preciso, le soluzioni gestionali proposte e gli strumenti operativi per la loro attuazione Il punteggio verrà attribuito in base alla capacità della soluzione nel garantire la puntuale rilevazione delle emergenze e la loro immediata risoluzione.	3			
2	PERSONALE E FORMAZIONE				10
2.1	Monte ore complessivo del personale realmente impiegato nel servizio per l'intera durata contrattuale. Nel caso i cui vi siano almeno 3 offerte, il punteggio sarà determinato applicando la seguente formula: $X = P_{max} \times \left(1 - \frac{ V_m - V_o }{V_m}\right)$ Ove: P_{max} = Punteggio massimo assegnato al monte ore V_m = Valore medio V_o = Valore dell'offerta in esame In caso di un numero di offerte inferiore a 3 il punteggio relativo sarà assegnato in maniera direttamente		6		

	proporzionale ovvero il maggior punteggio sarà attribuito all'offerta contenente il monte ore più alto e riproporzionando il punteggio delle altre offerte secondo la seguente formula: $P_i = P_{\max} * V_0 / V_{\max}$ Ove: P_i = Coefficiente attribuito all'offerta iesima $P_{\max}$ = Coefficiente massimo previsto pari a 6 V_0 = Valore dell'offerta in esame $V_{\max}$ = Valore massimo				
2.2	Esperienza professionale nella mansione richiesta per servizi analoghi del Dietista/ Biologo nutrizionista, fatti salvi i requisiti prescrittivi previsti dal capitolato. Il punteggio sarà assegnato nel modo seguente: 1 punto per l'esperienza professionale pari o superiore a cinque anni 2 punti per l'esperienza professionale pari o superiore a dieci anni			2	
2.3	L'offerente dovrà illustrare le proprie politiche relative al personale (turnover, sostituzioni, etc.).	1			
2.4	Impegno ad erogare una media di 15 ore di formazione a ciascun lavoratore impiegato nella presente appalto, durante la durata complessiva del contratto, nell'ambito della normativa in materia di igiene e conservazione degli alimenti nonché delle materie indicate dai CAM. D.M. 65/2020. La formazione non potrà riguardare corsi obbligatori per legge. Ai fini dell'attribuzione del punteggio il concorrente allega dichiarazione di impegno. Il punteggio verrà attribuito solo in presenza di tale dichiarazione.			1	
3	AUTOCONTROLLO				1
3.1	L'offerente dovrà illustrare le procedure adottate in ordine all'analisi del rischio con dettaglio della definizione delle fasi critiche; delle procedure interne per la gestione di rintracciabilità e allerte; delle procedure per la comunicazione al Committente di ogni non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare completa di gestione della stessa (azioni, tempistiche, responsabilità).	1			

4	GESTIONE DELLE ECCEDENZE				1
4.1	Progetto gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi (sarà valutata la completezza, la correttezza e la congruità).	1			
5	COMUNICAZIONE E RAPPORTI CON GLI UTENTI				5
5.1	Presentazione di un progetto per la verifica periodica del grado di soddisfazione dell'utenza (Customer Satisfaction).	2			
5.2	Modalità innovative di comunicazione con i genitori, la commissione mensa, etc.	3			
6	EDUCAZIONE ALIMENTARE				6
6.1	L'offerente dovrà fornire, in modo tabellare, un elenco di attività di educazione alimentare a favore di alunni, insegnanti e/o famiglie all'interno del quale il Comune e la scuola potranno scegliere quali attività realizzare (entro il limite di n. 3 attività all'anno). L'Offerente dovrà precisare per ogni attività: 1) l'oggetto; 2) una breve descrizione; 3) i destinatari (es. alunni infanzia, alunni primaria, alunni secondaria I°, genitori etc.); 4) la durata; 5) modalità in presenza o modalità on line.	2			
6.2	Programma di educazione alimentare riconosciuto o avallato dal MIUR ai sensi dell'art.1, comma 3 del D.M. n.315 del 28 ottobre 2021. Allegare certificazione/documentazione attestante il requisito. Verranno assegnati 2 punti in presenza di tale programma, 0 punti se assente.			2	
6.3	Elaborazione di un progetto coinvolgente ragazzi e/o genitori (eventualmente anche in modalità remota, riservata tutelando la privacy) sui temi legati ai disturbi del comportamento alimentare.	2			
7	RATING DI LEGALITA'				2

7.1	n°1 stella: 1 punto n°2 stelle: 1,5 punti n°3 stelle: 2 punti			2	
8	CERTIFICAZIONI (la comprova del requisito è fornita in fase di gara mediante la presentazione della copia firmata digitalmente della certificazione) (in caso di raggruppamento le suddette certificazioni per aver diritto ai punti devono essere possedute da tutti i partecipanti e in caso di consorzio stabile devono essere possedute dalla consorziata esecutrice)				3
8.1	Possesso Certificazione UNI/PdR 125:2022 per la Parità di Genere			1	
8.2	Possesso Certificazione qualità, in conformità della norma UNI EN ISO 9001:2015			0.5	
8.3	Possesso Certificazione qualità, in conformità al proprio sistema di gestione ambientale, della norma EN ISO 14001:2015			0.5	
8.4	Possesso Certificazione qualità, in conformità al proprio sistema di gestione della tracciabilità dei prodotti alimentari, della norma UNI EN ISO 22005:2008			0,5	
8.5	Possesso Certificazione qualità, in conformità al proprio sistema di gestione della sicurezza alimentare, della norma UNI EN ISO 22000:2018			0,5	
9	PASTI GRATUITI PER DIPENDENTI –SENZA ONERI AGGIUNTIVI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE				6
9.1	COMUNE DI GENIVOLTA - Fornitura pasti settimanali per tutta la durata dell'appalto da destinare ai dipendenti comunali. Il punteggio verrà attribuito in base al numero di pasti offerti ed in particolare: - 1 punti = offerta di un numero minimo di pasti settimanali gratuiti pari a 6 - 2 punti = offerta di un numero di pasti settimanali gratuiti compreso tra 7 e 10 - 3 punti = offerta di un numero di pasti settimanali gratuiti compreso tra 10 e 15			3	
9.2	COMUNE DI CASALMORANO - Fornitura pasti settimanali per tutta la durata dell'appalto da destinare ai dipendenti comunali. Il punteggio verrà attribuito in base al numero di pasti offerti ed in particolare: - 1 punti = offerta di un numero minimo di pasti			3	

	settimanali gratuiti pari a 13 - 2 punti = offerta di un numero di pasti settimanali gratuiti compreso tra 14 e 18 - 3 punti = offerta di un numero di pasti settimanali gratuiti compreso tra 19 e 25				
10	MIGLIORIE AL SERVIZIO SENZA ONERI AGGIUNTIVI A CARICO DELLE AMMINISTRAZIONI COMUNALI				9
10.1	Inserimento nuove attrezzature, utili per il servizio in oggetto, o sostituzione di quelle presenti (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale descrittivo, da produrre in allegato). Tali attrezzature resteranno di proprietà delle Amministrazioni comunali al termine dell'appalto (max 4 punti complessivi). n. 1 punto per ogni attrezzatura medio grande. n. 0,5 punti per ogni attrezzatura di piccole dimensioni.			4	
10.2	Predisposizione rinfreschi organizzati dalle Amministrazioni di Ciascun Comune per max 100 persone. n. 1 punto ogni rinfresco offerto, max 2 punti			2	
10.3	Fornitura di pacchi alimentari composti da materie prime per persone residenti in entrambi i Comuni in comprovate difficoltà economiche. Il contenuto minimo del pacco è composto da beni di prima necessità, ossia lattine, pasta, riso, scatolame, farina, condimenti, legumi, tonno in scatola, altri prodotti confezionati di prima necessità. n. 0,5 punti = almeno 8 pacchi all'anno n. 1 punto = più di 8 pacchi all'anno			1	
10.4	Tinteggiatura dei locali adibiti a refezione scolastica di entrambi i Comuni e cucina di entrambi i Comuni a fine contratto triennale e fine eventuale rinnovo.			2	
	TOTALI	43	6	31	80