

COMUNE DI VENEGONO INFERIORE
Provincia di Varese

Via Mauceri 5 – 21040
CF e Partita IVA 00309250124
Tel. 0331 – 856011
Fax . 0331 – 856.043

Servizio di ristorazione scolastica con pasti veicolati destinati agli alunni della Scuola Primaria e Secondaria di Primo Grado di Venegono Inferiore, agli alunni iscritti ai servizi di Spazio Infanzia, NonSoloCompiti, Spazio Infanzia Estate e Mensa Aggiuntiva, a ridotto impatto ambientale ai sensi del Piano d’Azione Nazionale sul Green Public Procurement e ai criteri ambientali minimi approvati con D.M. 25.07.2011, per il periodo 01.09.2018-31.08.2021 con facoltà di rinnovo per il periodo 01.09.2021 sino 31.07.2022

CRITERI E PESI DI AGGIUDICAZIONE

MODALITA' E REDAZIONE DELL'OFFERTA: l'affidamento del servizio avverrà mediante **procedura aperta e secondo il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lettera a) del D.Lgs. 50/2016**

La Commissione giudicatrice, appositamente costituita, valuterà le offerte avendo a disposizione da attribuire secondo i seguenti criteri:

A) offerta tecnica

Alla valutazione tecnica (qualità) che sarà effettuata secondo i seguenti criteri , sarà attribuito un punteggio massimo di **70 punti**.

L'offerta tecnica dovrà essere articolata trattando i contenuti richiesti nello stesso ordine in cui sono indicati nelle tabelle sopra riportate – le facciate dovranno essere numerate progressivamente.

Il progetto Offerta Tecnica dovrà essere redatto su pagine di formato A4 – scritte su massimo di n. **40** facciate con carattere ARIAL 10" e interlinea 1.

È facoltà del concorrente utilizzare le facciate a disposizione per l'inserimento di eventuali tabelle in luogo del gesto. Non verranno considerati programmi e crono programmi.

Non è data facoltà di allegare depliant e/o cataloghi.

Non verranno prese in considerazione , ai fini della valutazione, le eventuali pagine eccedenti le **40** massime consentite, con esclusione dell'indice analitico.

La commissione baserà le relative valutazioni esclusivamente sui contenuti riportati nell'Offerta Tecnica che, in considerazione della sua valenza vincolante e della sua natura contrattuale, dovrà essere completa, esauriente ed univocamente determinata.

L'offerta tecnica dovrà essere sottoscritta su ciascuna facciata dal legale rappresentante del concorrente o, in caso di riunione temporanea di concorrenti non costituiti, dovrà essere sottoscritto dai legali rappresentanti di tutti i soggetti che costituiscono il raggruppamento.

L'aggiudicatario è vincolato, in fase di esecuzione, a quanto riportato nel progetto Offerta Tecnica presentato, così come previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto.

Valutazione dell'offerta tecnica. Max punti 70

A	CRITERI SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO			PUNTEGGI MAX 17 PUNTI
			SOTTOCRITERI	SOTTOPUNTEGGI
		A1)	Descrizione procedure di conservazione, preparazione, cottura, distribuzione, lavaggio e sanificazione	Max 5punti
		A2)	Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio. Saranno valutate: Proposte migliorative oltre quanto previsto da c.s.a.	Max 2 punti
		A3)	Tempo di percorrenza dalla sede del centro di cottura offerto al punto di scodellamento. Elementi di valutazione. Al tempo di percorrenza inferiore offerto: punteggio massimo Agli altri tempi un punteggio calcolato secondo la seguente formula di interpolazione lineare: $5 \times \frac{\text{Tempo minimo}}{\text{Tempo offerto}}$	Max 5 punti
		A4)	Organizzazione del servizio di veicolazione dei pasti ai refettori (caratteristiche dei contenitori multi porzione e monoporzione utilizzate ad integrazione dell'esistente organizzazione dei trasporti in funzione delle diverse sedi e scuole, numero e caratteristiche dei mezzi utilizzati, personale impiegato: numero operatori, livello e qualifica,	Max 3 punti

			monte ore giornaliero e settimanale, manzioni e ripartizione delle attività giornaliere		
		A5)	Pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature Elementi di valutazione: ecocompatibilità ed ulteriore quota dei prodotti detergenti e disinfettanti da utilizzare per le operazioni di pulizia e sanificazione dei refettori	Max punti 2	
B	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE				MAX PUNTI 10
		B1)	Presenza addetti nei centri di distribuzione con rapporto alunni/personale non superiore 25/1 che svolgono funzioni di apparecchiatura e distribuzione pasti e sparecchiatura in un'unica tempistica Minimo 2 persone/50 alunni: per ogni persona in più 2 punti sino al max di 4 punti	Max 4 punti	
		B2)	Figura del dietista con esperienza biennale	Max 2 punti	
		B3)	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto ai sensi del D.M. 25/07/2011 non verranno valutati i corsi obbligatori per legge d.lgs. n. 81/2008 e Reg. CE 852/2004 o inerenti gli eventuali sistemi di qualità aziendali e/o riferiti al personale che non opera direttamente in cucina)	Max 2 punti	
		B4)	Piano contenente indicazione della gestione delle sostituzioni di personale (malattie, emergenze varie) e tempistiche	Max punti 2	
C	QUALITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI				MAX PUNTI 20
		C1)	Sistema di approvvigionamento delle derrate. Modalità di selezione dei fornitori e di controllo nei confronti degli stessi (numero fornitori muniti di certificazione di qualità). Descrizione	Max 3 punti	
		C2)	Proposta di alimenti di diversa qualità e caratteristiche (prodotti da agricoltura biologica e a lotta integrata, Km 0, filiera corta, DOP e IGP) rispetto alle caratteristiche merceologiche di cui alle tabelle merceologiche Punti 1 per ogni prodotto	Max 12 punti	
		C3)	Menù per ricorrenze speciali(Natale, Pasqua, Carnevale e n. 3 menu etnici)	Max 3 punti	
		C4)	Gestione diete speciali Descrizione delle procedure adottate dallo stoccaggio delle derrate alla somministrazione del pasto e procedure allergeni	Max 2 punti	
D	MIGLIORIE DEL SERVIZIO				MAX PUNTI 12

		D1)	Migliorie strumentali Fornitura presso i refettori di attrezzature, macchinari, arredi, strumenti aggiuntivi o migliorativi rispetto a quelli previsti dal capitolato. Elementi di valutazione: - compatibilità della fornitura con la situazione di fatto esistente nei refettori e con la complessiva organizzazione del servizio	Max 2 punti	
		D2)	Migliorie gestionali del servizio Proposta di attività, interventi e iniziative atte a migliorare la qualità e/o la gestione del servizio rispetto a quanto previsto dal capitolato.	Max 4 punti	
		D3)	Offerta di pasti giornalieri gratuiti per alunni indigenti	Max 3 punti	
		D4)	Progetto di recupero delle eccedenze come previsto dal DM 25 LUGLIO 2011 (gestione delle eccedenze recuperate nel refettorio delle scuole)	Max 2 punti	
		D5)	Progetto di indagine sul grado di soddisfazione dell'utenza (Customer satisfaction)	Max 1 punto	
E	PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE AMBIENTALE				MAX 3PUNTI
		E1)	Valutazione di percorsi di educazione ambientale testi a sensibilizzare gli utenti in merito alle problematiche ambientali, alla riduzione degli spreghi (contenuti, varietà, modalità di accesso), corrette abitudini alimentari e alla corretta raccolta differenziata dei rifiuti 1 punto per ogni iniziativa	Max 3 punti	
F	PROGETTO INFORMATICO DEL SERVIZIO DI RILEVAZIONE PRESENZE				MAX 8 PUNTI
		F1)	Progetto di gestione delle utenze. Elementi di valutazione: funzionalità del software in base all'accessibilità del servizio da parte dell'utenza 3 punti Modalità e tempistiche di prenotazione, registrazione dei pasti 3 punti - ulteriori funzionalità messe a disposizione e ritenute utili dal Comune (attrezzature hardware, strumentazioni informatiche ecc) 2 punti	Max 8 punti	

Da verificare commissione di gara procederà all'attribuzione dei punteggi applicando al punteggio massimo previsto per ciascun sottocriterio i seguenti coefficienti debitamente motivati:

OTTIMO	1	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato e/o quantitativamente molto consistenti
DISTINTO	0,80	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro e completo e/o quantitativamente consistenti
BUONO	0,60	Contenuti esaurienti, descritti in modo chiaro e completo e/o quantitativamente abbastanza consistenti
SUFFICIENTE	0,40	Contenuti pertinenti , anche se essenziali, descritti in modo abbastanza chiaro e ordinato ma quantitativamente poco consistenti
INSUFFICIENTE	0,20	Contenuti limitati, articolati in modo frammentario e/o quantitativamente poco consistenti o semplicemente richiamati
NON VALUTABILE	0,0	Contenuti assenti

B) offerta economica: PUNTI 30/100

I punteggi saranno assegnati proporzionalmente in base all'offerta più bassa per costo pasto, applicando la seguente formula:

$$X = \frac{P_i \times C}{P_o}$$

Dove:

C= punti massimi assegnabili all'offerta economica (30 punti)

Pi= (prezzo inferiore) prezzo più basso offerto tra quelli prodotti dai concorrenti

Po= prezzo offerto dal concorrente a cui si deve attribuire il punteggio

X= punteggio spettante al concorrente

Saranno considerati due decimali dopo la virgola.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

NON si procederà all'apertura dell'offerta economica qualora l'offerta tecnica complessiva non totalizzi almeno 35 punti su 70.