

**CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA PER L'AFFIDAMENTO  
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ANNI 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026**

**PREZZO - al prezzo saranno attribuiti massimo 30 punti**

All'offerta economica più vantaggiosa verranno assegnati 30 punti, ed alle rimanenti verrà attribuito un punteggio adottando la seguente formula:

$$X = \frac{\text{offerta in esame} \times \text{punteggio massimo (30)}}{\text{offerta di maggiore ribasso}}$$

**QUALITÀ - alla qualità saranno attribuiti massimo 70 punti**

L'offerta tecnica deve consistere in un **progetto gestionale** che dovrà svilupparsi in coerenza con quanto richiesto dal capitolato tecnico prestazionale, in cui devono essere illustrate le modalità di espletamento dei servizi oggetto dell'appalto. Inoltre, l'elaborato deve essere articolato in modo tale che ogni punto sia esauriente per se stesso, senza richiami non contenuti nella documentazione presentata (che non saranno presi in considerazione) e deve, infine, avere un indice analitico, ogni pagina deve essere numerata e ogni paragrafo deve riportare la numerazione progressiva.

Il progetto proposto deve recepire integralmente i vincoli e gli obblighi indicati ed evidenziare i criteri e le modalità tecnico-organizzative con le quali il concorrente intende assicurare la gestione del servizio, con particolare riguardo agli elementi di seguito indicati:

CRITERI	SUB CRITERI	PARAMETRI SUB CRITERI	PUNTEGGI		
<b>1 - PIANO ORGANIZZATIVO</b>	<b>1.a Organigramma e funzionigramma</b> (numero di dipendenti e monte ore lavorativo settimanale, mansionario, modalità di sostituzione del personale)	Numero dipendenti	standard	0	
			maggiorato	2	
		Curricula dipendenti	Modesto	1	
			Buono	2	
		Ottimo	3		
	<b>1.b Piano di pulizia e sanificazione</b> possesso del marchio ECOLABEL EU (superiore al 30% dei prodotti per la pulizia dei locali e disinfezione)	non possesso del marchio	0		
		possesso del marchio	2		
<b>Sub totale punteggio piano organizzativo</b>				<b>Max 7</b>	
<b>2 - PIANO ALIMENTARE</b>	<b>2.a Menu</b> Descrizione dettagliata delle fasi e dei processi della produzione. Modalità di preparazione, e somministrazione dei pasti. Recupero, per scopi assistenziali, di generi alimentari non consumati	standard	1		
		Buono	2		
		Ottimo	3		
	<b>2.b Modalità di approvvigionamento, selezione prodotti e fornitori</b> elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO 22000:2005, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari:	assenza di certificazione o meno del 10% dei fornitori con certificazione	0		
		dal 10% al 50% dei fornitori con certificazione	4		
		dal 10% al 50% dei fornitori con certificazione	8		
	<b>2.c Percentuale prodotti biologici presenti</b> Impiego di alimenti DOP, IGP ed utilizzo di prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale (alimenti provenienti da produzione biologica e/o da produzione integrata)	Nessuno	0		
		meno del 30%	2		
		fra il 30% ed il 60%	4		
		fra il 60% ed il 90%	6		
		Oltre il 90%	8		
	<b>2.d Prodotti locali di filiera corta</b> Utilizzo di alimenti provenienti da filiere corte, che abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola ed impiego dei prodotti ortofrutticoli freschi secondo stagionalità in stretta relazione con la stesura di menù secondo criteri di coerenza	Nessuno	0		
		meno del 30%	2		
fra il 30% ed il 60%		4			
fra il 60% ed il 90%		6			
	Oltre il 90%	8			
<b>Subtotale piano alimentare</b>				<b>Max 27</b>	

<b>3 - QUALITÀ DI PROCESSO</b>	Certificazione ISO 14000	Si/No	3	
	certificazioni ISO 22000:2005 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare" – ISO 22005:2008 "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari"	nessuna certificazione	0	
		possesso di ISO 22000:2005	2	
		possesso di ISO 22000:2005 e ISO 22005:2008	4	
	Riconoscimento EMAS	Si/No	3	
<b>Subtotale certificazioni</b>			<b>Max 10</b>	
<b>4 - OFFERTE AGGIUNTIVE</b>	<b>4.a Modalità di gestione delle emergenze</b> Distanza centro di cottura sostitutivo	nessuno	0	
		Maggiore di 20 km	3	
		Minore di 20 km	6	
	<b>4.b Iniziative - azioni progetti di miglioramento del servizio</b> utilizzo di apparecchi a basso consumo energetico (se non è prevista la certificazione) oppure con una delle seguenti certificazioni energetiche: alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori; alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.	classe inferiore A+ per i frigoriferi ed i congelatori	0	
		classe inferiore A per lavatrici, lavastoviglie e forni	0	
		classe A+ superiore per i frigoriferi ed i congelatori	3	
		classe A o superiore per lavatrici, lavastoviglie e forni	3	
	<b>4.c Piano di formazione alimentare alle famiglie</b> Campagna pubblicitaria di sensibilizzazione per l'utenza alla formazione alimentare, attraverso iniziative e/o attività.	Assenza progetto	0	
		Presenza progetto	4	
	<b>4.d Riciclo alimenti:</b> impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla legge 19 agosto 2016, n. 166 (D.M. Mipaaf del 18 dicembre 2017- Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti del 18 aprile 2018)	n. 5 pasti a settimana	2	
		n. 7 pasti a settimana	4	
		n. 10 pasti a settimana	6	
	<b>4.e Rilevazione</b> rilevazione del gradimento del servizio, rivolta all'utenza, che sarà svolta per il Comune da parte della Ditta con rilevazione sia dello scarto in mensa che del gradimento da parte dei bambini – la rilevazione dovrà comprendere almeno una o più settimane ed essere effettuata su un campione statisticamente significativo (almeno il 10%):	assenza della rilevazione	0	
		almeno una rilevazione nel corso dell'anno scolastico per alunni e genitori	2	
		due rilevazioni nel corso dell'anno scolastico per alunni e genitori	4	
<b>Subtotale offerte aggiuntive</b>			<b>Max 26</b>	
<b>TOTALE OFFERTA TECNICA</b>			<b>Max 70</b>	

Al fine di consentire all'organo tecnico competente della valutazione l'esame comparativo delle offerte, si raccomanda di seguire, nella redazione dell'elaborato tecnico, i titoli e relative successioni sopra descritti e di non superare le 10 facciate (fronte/retro), arial 12 (o similare), interlinea singola, spaziatura carattere normale.

L'offerta tecnica deve essere priva, a pena di esclusione dalla gara, di qualsiasi indicazione (diretta e/o indiretta) di carattere economico.

Per essere ammesse alla fase di apertura dell'offerta economica, le imprese concorrenti dovranno conseguire un punteggio minimo di 20 punti rispetto al punteggio massimo attribuibile di 70, relativo al progetto qualità del servizio offerto; le imprese che non raggiungeranno tale punteggio saranno escluse dalla gara non risultando l'offerta prodotta coerente con gli standard funzionali e qualitativi minimi attesi dall'Amministrazione appaltante.

N.B. Qualora dalla documentazione presentata dalle ditte candidate la Commissione Giudicatrice accerti l'esistenza di offerte che non garantiscono livelli prestazionali sufficienti in rapporto a quelli minimi posti a base di gara (così come deducibili dal capitolato tecnico prestazionale), le stesse offerte verranno automaticamente escluse dalla procedura concorsuale;

Le proposte contenute nelle dichiarazioni d'offerta sono vincolanti per l'offerente e, in caso di aggiudicazione dell'appalto, verranno a far parte delle prestazioni contrattuali obbligatorie eventualmente supportate da specifiche penali. La loro mancata attuazione costituirà comunque grave inadempimento contrattuale per il cui verificarsi, nei casi più rilevanti, la Stazione Appaltante potrà procedere alla risoluzione in danno del contratto d'appalto, salvi i maggiori danni e/o spese.

Alla Stazione Appaltante è riconosciuta la facoltà di accettare, non accettare o accettare in parte le modifiche ed i miglioramenti tecnici proposti in sede di gara (così come dettagliati dalle relazioni tecniche d'offerta). Qualora le modifiche od i miglioramenti non siano accettati dalla Stazione Appaltante, l'aggiudicatario avrà l'obbligo di ricondurre l'offerta tecnica

alla tipologia e/o alle prestazioni previste dal Capitolato Tecnico Prestazionale posto a base di gara sulla base degli indirizzi espressi dal Direttore dell'Esecuzione.

Tutti i miglioramenti e/o le integrazioni proposte in sede d'offerta devono intendersi comprese e remunerate nell'ambito del prezzo offerto senza che, per la loro attuazione, possa essere richiesto alla Stazione Appaltante alcun prezzo o compenso aggiuntivo.

La presentazione di relazioni d'offerta con un numero di pagine superiore al massimo consentito determineranno una valutazione delle stesse nei limiti del numero di pagine prescritti. Eventuali notizie di offerta, anche rilevanti, non contenute nelle pagine prescritte non saranno prese in esame dalla Commissione.