COMUNE DI CANTELLO

Provincia di Varese

P.zza Monte Grappa, 1 – 21050 Cantello

Tel. n. 0332 419111 – Fax n. 0332 418508

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI CANTELLO

ANNI SCOLASTICI DAL 2019/2020 AL 2021/2022, CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER ULTERIORI TRE ANNI SCOLASTICI, DAL 2022/2023 AL 2024/2025 OLTRE PROROGA TECNICA DI SEI MENSILITÀ

VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

La procedura negoziata verrà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa in base al miglior rapporto qualità/prezzo di cui all'art. 95 comma 3, lettera a) del D. Lgs. 50/2016, secondo i criteri e sub criteri di seguito riportati, per un massimo di 100 punti complessivamente attribuibili.

L'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta, tra quelle ritenute valide, che avrà conseguito il punteggio complessivo più alto derivante dalla somma dei punteggi assegnati all'offerta tecnica (max 70 punti) e all'offerta economica (max 30 punti).

La valutazione dell'offerta e l'attribuzione dei punteggi verrà effettuata da un'apposita commissione, da nominare scaduto il termine di presentazione delle offerte, in base ai criteri e parametri indicati alle successive lettere A e B.

A) Offerta tecnica - punti massimi 70/100: CRITERI DI VALUTAZIONE

L'offerta tecnica, costituita dal **PROGETTO GESTIONALE del SERVIZIO** (relazione tecnica), consiste in un elaborato descrittivo suddiviso in capitoli e paragrafi che rispettino tassativamente l'ordine risultante dai criteri e sub-criteri di valutazione indicati nella tabella sottostante. Il progetto gestionale dovrà essere contenuto in un documento di massimo 30 facciate, formato A4, carattere Times New Roman 12, interlinea singolo, margini normali, comprensive di eventuali tabelle. Ogni pagina dovrà essere numerata e ogni paragrafo dovrà riportare la numerazione progressiva. L'offerta tecnica dovrà essere redatta in lingua italiana e sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante. La stessa verrà valutata in base ai criteri specificati nella griglia sotto riportata:

A)	**SOLUZIONI ORGANIZZATIVE**	**MAX 32 punti, derivanti dalla somma delle voci: a.1, a.2, a.3, a.4, a.5, a.6**
a.1	N° ore addetti alla preparazione tavoli, alla somministrazione, al ripristino locali e al lavaggio stoviglie. Minimo****** secondo D.G.R. Regione Lombardia 17/07/1998 = 2 punti Per ogni ora in più =1 punto	Max 5 punti
a.2	**DIETE SPECIALI** Descrizione dettagliata area preparazione e strumentazioni dedicate = max 2 punti Procedura dettagliata di preparazione e gestione diete speciali **=** max 2 punti	Max 4 punti
a.3	**AUTOCONTROLLO E MODALITÀ OPERATIVE** Modalità di selezione dei fornitori, valutazione sistema di approvvigionamento e sistema di controllo delle forniture= max 3 punti Monitoraggio delle materie prime e dei prodotti finiti = max 3 punti Soluzioni adottate per il controllo dell'acqua servita = max 2 punti Piano di sanificazione e valutazione materiale di consumo e detergenti: minor impatto ambientale documentato (allegare elenco e caratteristiche dei prodotti offerti) = max 2 punti Piano di disinfestazione e derattizzazione = max 2 punti	Max 12 punti

a.4	Valutazione della distanza del centro di cottura di emergenza: - entro Km 10 = 3 punti - entro km 20 = 2 punti - entro km 30 = 1 punto	Max 3 punti
a.5	Piano dei trasporti: valutazione del numero e della tipologia dei mezzi utilizzati	Max 2 punti
a.6	Sistema informatico per il controllo delle presenze e il monitoraggio dei pagamenti a disposizione degli utenti e dell'A.C. Valutazione proposte. - Modalità di iscrizione e gestione delle anagrafiche = max 2 punti; - Modalità di rilevazione, comunicazione e controllo delle presenze = max 2 punti; - Modalità e monitoraggio dei pagamenti = max 2 punti.	Max 6 punti
B)	**ASPETTI MIGLIORATIVI**	**Max 6 punti, derivanti dalla somma delle voci: b.1, b.2**
b.1	Proposta di menù speciali, regionali, a tema	Max punti 2
b.2	Fornitura arredi ed elettrodomestici conformi a quanto indicato nel D.M. 25 luglio 2011 - Allegato 1 - Cap. 5 punto 5.3.4 con passaggio di proprietà al Comune a fine appalto	Max punti 4
C)	**QUALITÀ DEL PASTO**	**Max 10 punti, derivanti dalla somma delle voci: c.1, c.2, c.3**
c.1	Valutazione tabella dietetica estiva: menù ordinario tabella estiva (varianti di pasta e riso, proposte migliorative relativamente a varietà e tipo di alimento, proposta di condimenti, …)	Max punti 3
c.2	Valutazione tabella dietetica invernale: menù ordinario tabella invernale (varianti di pasta e riso, proposte migliorative relativamente a varietà e tipo di alimento, proposta di condimenti, …)	Max punti 3
c.3	Ricette e modalità di preparazione - da allegare (con tecniche di cottura, contorno fresco/gelo, schede tecniche dei prodotti)	Max punti 4
D)	**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE MIGLIORATIVE** Saranno attribuiti punteggi direttamente proporzionali alla maggior percentuale di alimenti con le seguenti caratteristiche rispetto a quelli previsti dal capitolato:	**MAX 10 punti, derivanti dalla somma delle voci: d.1, d.2**

d.1	Offerta di alimenti provenienti da agricoltura Biologica ogni volta che sono previsti dal menù, dettagliando i prodotti: - Pasta = 0.5 punti - Farine = 0.5 punti - Pomodori pelati e passata di pomodoro = 0.5 punti - Olio di oliva = 0.5 punti - Legumi = 0.5 punti - Latte e yogurt = 0.5 punti - Ulteriori prodotti = 0.5 punti ogni prodotto offerto	Max punti 5
d.2	Offerta di alimenti con caratteristiche atte a salvaguardare l'ambiente: DOP, IGP, a lotta integrata, a km 0, provenienti da Mercato equo solidale, ogni volta che sono presenti nel menù, dettagliando i prodotti: - 0.5 punti per ogni prodotto offerto	Max punti 5
E)	**FORMAZIONE, PROMOZIONE E COMUNICAZIONE NUTRIZIONALE A FAVORE DELL'UTENZA**	**MAX 8 punti, derivanti dalla somma delle voci e.1, e.2**
e.1	Valutazione di percorsi di educazione ambientale tesi a sensibilizzare gli utenti in merito alle problematiche ambientali, alla riduzione degli sprechi (contenuti, varietà, modalità di accesso), corrette abitudini alimentari e alla corretta raccolta differenziata dei rifiuti	Max 4 punti
e.2	Valutazione proposte atte a sviluppare corrette abitudini alimentari (eventuali uscite didattiche)	Max 4 punti
F)	**PIANO DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DETTAGLIATO DEL PERSONALE** (monte ore complessivo degli interventi oltre gli obbligatori, valutazione programmi)	**MAX 4 punti**

***Minimo per 50 pasti ore 4 / per 100 pasti ore 6/per 150 pasti ore 9/ per 200 pasti ore 15.*

I criteri di valutazione della relazione tecnica hanno natura qualitativa, ed il relativo punteggio, entro il massimo attribuibile, sarà assegnato dalla Commissione Giudicatrice, applicando i seguenti **coefficienti** di qualità:

Coefficiente	**Giudizio**
0	Non valutabile
0,3	Inadeguato
0,4	Insufficiente
0,5	Appena sufficiente
0,6	Sufficiente
0,7	Discreto
0,8	Buono
0,9	Molto buono
1	Ottimo

Per ciascun criterio, verrà attribuito un coefficiente che, moltiplicato per il valore assoluto di ogni criterio, costituisce il punteggio attribuito ad ogni voce del progetto tecnico. Il punteggio attribuito all'offerta tecnica del singolo concorrente sarà dato dalla somma dei punteggi ottenuti in ciascun criterio.
I punteggi saranno definiti al secondo decimale per troncamento.
In sede di valutazione delle offerte l'Amministrazione si riserva la facoltà, nel rispetto della parità di trattamento tra concorrenti, di chiedere ai concorrenti chiarimenti riguardo alle singole voci dell'offerta utili per la corretta formulazione del giudizio. A tal fine l'Amministrazione inoltrerà agli operatori economici, a mezzo SINTEL, apposite richieste, specificando i termini perentori entro cui le risposte dovranno pervenire.

B – Offerta economica - punti massimi 30/100: FORMULA DI ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO
Alla società, fra quelle ammesse, che avrà offerto il costo unitario più basso verranno attribuiti n. 30 punti; alle altre offerte verranno assegnati punteggi decrescenti calcolati in misura inversamente proporzionale all'importo più basso, secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = 30 \times \frac{\text{Miglior prezzo (prezzo minore offerto tra tutti i concorrenti)}}{\text{Prezzo applicato da ditta presa in considerazione}}$$

La base d'asta è il prezzo del singolo pasto, Euro 4,80 oltre IVA e oneri per la sicurezza esclusi.

La graduatoria finale verrà formulata tramite SINTEL sommando i punti ottenuti da ciascun concorrente nell'offerta tecnica a quelli rispettivamente ottenuti nell'offerta economica.
Il primo posto in graduatoria verrà assegnato al concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio e, a seguire, verranno collocati i concorrenti in ordine decrescente di punteggio.
Ogni condizione dichiarata dalla ditta e a cui sia stato attribuito un punteggio, costituisce obbligazione contrattuale per la ditta stessa nel caso risulti aggiudicataria del servizio dato in appalto.
Resta inteso che le offerte inviate non vincoleranno in alcun modo la Stazione appaltante né all'aggiudicazione né alla stipulazione del contratto, mentre i soggetti offerenti sono vincolati fin dal momento della presentazione dell'offerta per un periodo minimo pari a 180 giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione.
Entro i termini di validità dell'offerta economica, la concorrente classificata in posizione utile in graduatoria, sarà tenuta all'accettazione dell'aggiudicazione, salvo comprovate e sopravvenute cause alla stessa non imputabili che impediscano la stipulazione del contratto.
In ogni caso la partecipazione alla presente procedura comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le condizioni e clausole contenute nei documenti di gara.