

COMUNE DI MONTE SAN VITO

Provincia di Ancona

ELEMENTI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA ED ECONOMICA E METODI DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

A) - OFFERTA TECNICA – massimo PUNTI 80

L'OFFERTA TECNICA sarà valutata tenendo conto delle linee guida n. 2 in materia di "offerta economicamente più vantaggiosa" approvate dall'ANAC con delibera n. 1005 del 21/09/2016 e , dunque, sulla base dei seguenti criteri e sottocriteri e relativi punteggi, fissando in 42 PUNTI, la soglia minima per essere ammessi all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica.

	CRITERI	SOTTOCRITERI	MASSIMO PUNTI 80/100						
A	QUALITA' DEI PRODOTTI Si terrà conto delle caratteristiche migliorative	<p>A.1</p> <p>Fornitura di prodotti biologici con caratteristiche migliorative rispetto a quelli previsti in capitolato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Frutta, ortaggi, legumi, cereali, uova:</u> fra il 51% e il 53,99% : punti 1 fra il 54% e il 56,99% : punti 2 fra il 57% e il 60% : punti 3 - <u>Carne bovina:</u> fra l'51% e il 53,99% : punti 1 fra il 54% e il 56,99% : punti 2 fra il 57% e il 60% : punti 3 - <u>Carne suina:</u> fra l'11% e il 13,99% : punti 0,5 fra il 14% e il 16,99% : punti 1 fra il 17% e il 20% : punti 2 - <u>Carne avicola:</u> fra il 21% e il 23,99% : punti 1 fra il 24,00 e il 26,99% : punti 2 fra il 27% e il 30% : punti 3 - <u>Somministrazione BIO di Prodotti ittici:</u> una volta l'anno : punti 0,5 due volte l'anno : punti 1 tre volte l'anno : punti 2 - <u>Formaggi :</u> fra il 31% e il 33,99% : punti 0,5 fra il 34% e il 36,99% : punti 1 fra il 37% e il 40% : punti 2 - <u>Pelati, polpa e passata pomodoro:</u> fra il 34% e il 33,99% : punti 0,5 fra il 34% e il 36,99% : punti 1 fra il 37% e il 40% : punti 2 <p>Nella relazione progettuale dovranno essere chiaramente riportati l'elenco dei prodotti e le percentuali di fornitura dei prodotti, nonché</p>	3	3	2	3	2	2	2
									25

COMUNE DI MONTE SAN VITO

Provincia di Ancona

		<p>l'impegno a rispettare durante il corso dell'appalto le percentuali indicate;</p> <p>A.2 Fornitura di ulteriore prodotti DOP IGP Un punto a prodotto fino a un max di 5 punti</p> <p>Nella relazione progettuale dovranno essere chiaramente riportati l'elenco dei prodotti e la localizzazione dei terreni produttivi, nonché l'impegno a rispettare durante il corso dell'appalto la fornitura dei prodotti DOP IGP offerti</p> <p>A.3 Prodotti provenienti da sistemi di FILIERA CORTA o KM 0 (tra gli ortaggi, frutta, legumi, cereali – pasta, prodotti lattiero/caseari, carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro): fra 1 e 5 prodotti : punti 2 fra 6 e 10 prodotti : punti 3</p> <p>Nella relazione progettuale dovranno essere chiaramente riportati l'elenco dei prodotti e la localizzazione dei terreni produttivi, nonché l'impegno a rispettare durante il corso dell'appalto la fornitura dei prodotti provenienti da sistemi di FILIERA CORTA o KM 0 offerti. Nel caso di impegno a fornire prodotti biologici trasformati da KM 0, deve essere indicata la provenienza delle materie prime principali che vi sono contenute.</p>	5	
B	VEICOLAZIONE PASTI VERSO I REFETTORI	<p>B.1 Utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici. Punti max 3</p> <p>Nella relazione progettuale dovranno essere chiaramente specificate le soluzioni adottate per diminuire gli impatti ambientali e specifico impegno ad adottare tali soluzioni nel corso dell'appalto.</p>	3	3
C	CERTIFICAZIONI DI QUALITA'	<p>C.1 Certificazione del Sistema di Gestione Salute e Sicurezza sul lavoro OHSAS 18001</p> <p>C.2 Certificazione UNI EN ISO 22000:2008 Sicurezza alimentare</p> <p>C.3 Certificazione secondo la normativa SA 8000 o equivalente – gestione aziendale</p> <p>Copia delle certificazioni possedute sopra riportate dovranno essere presentate all'interno dell'offerta tecnica</p>	1 1 1	3

COMUNE DI MONTE SAN VITO

Provincia di Ancona

		<ul style="list-style-type: none"> - modalità di scelta dei fornitori, - frequenza delle forniture derrate deperibili, - stoccaggio delle derrate e controllo delle stesse, - preparazione dei pasti nel rispetto degli orari previsti nei plessi scolastici, - modalità di gestione/somministrazione dei pasti e soprattutto delle diete speciali, - Descrizione delle procedure e frequenza della pulizia e sanificazione soprattutto in emergenza sanitaria, - elenco dei materiali e prodotti utilizzati; - introduzione di accorgimenti/proposte atti a ottimizzare il servizio. <p>Punti 10 max</p> <p>G.2 Modalità di organizzazione di un pronto intervento per guasti ed emergenze tecniche - tempistica di risoluzione. Punti 3 max</p> <p>G.3 Impossibilità di uso della cucina locale in caso di guasti o altre evenienze improvvise: - Immediata dotazione e disponibilità documentata o autodichiarata di una cucina diversa: -entro km 20: punti 4 -entro km 30: punti 3 OPPURE - impegno e possibilità di eventuale organizzazione di una cucina diversa: Punti 2 max</p> <p>G.4 disponibilità documentata o autodichiarata di un punto di stoccaggio di derrate alimentari entro 30 km : Punti 1</p>	3	
			4	
			1	
H	PREVENZIONE, GESTIONE E MONITORAGGIO DELLE ECCELENZE	H.1 Presentazione di un progetto (all'interno della relazione progettuale) che tratti l'analisi di eventuali eccedenze distinguendo i primi/secondi/contorni , mediante questionario <u>n.</u> <u>x</u> volte anno scolastico o altro sistema; sulla base delle rilevanze, indicare le azioni correttive che si intendono attuare. Punti 3 max	3	3
I	INTERVENTI MIGLIORATIVI	I.1 illustrazione di proposte di interventi di natura tecnica da attuare nei locali interessati alla mensa scolastica o di natura organizzativa del servizio: punti 9 max Le iniziative saranno valutate ed autorizzate dall'UT comunale e la ditta aggiudicataria si impegna ad attuare senza oneri aggiuntivi a carico dell'Ente.	9	9

COMUNE DI MONTE SAN VITO

Provincia di Ancona

Le descrizioni dei punti precedenti dovranno essere riportate in una relazione progettuale composta da un massimo di 30 pagine (facciate), indici esclusi, quindi su 15 fogli in formato A/4 con carattere Arial o Times New Roman, corpo 12.

Eventuali pagine eccedenti il numero di 30 non saranno valutate e quindi non saranno considerate ai fini dell'attribuzione del punteggio.

Non rientrano nel limite sopra indicato le certificazioni aziendali di cui al precedente punto C, i curricula professionali della specialista della nutrizione/dietista, nonché eventuali depliant o opuscoli utili per la valutazione del progetto o comunque finalizzati alla migliore comprensione dello stesso

METODO DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI ALL'OFFERTA TECNICA

Fatto salvo quando diversamente sopra indicato relativamente agli elementi/sub_elementi di valutazione A.1 – A.2 – A.3 – C.1 – C.2 – C.3 – G.3 – G.4, i punteggi verranno assegnati, ad insindacabile giudizio della Commissione Giudicatrice appositamente nominata, come segue:

$$C(a) = \sum_n (W_i * V(a)_i)$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a) per quanto riguarda gli elementi/sub-elementi discrezionali

n = numero totale degli elementi/sub-elementi di valutazione

W_i = peso o punteggio attribuito al elementi/sub-elementi di valutazione (i)

V(a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto all'elemento/sub-elemento di valutazione (i) variabile tra zero e uno

∑ n = sommatoria

I coefficienti V(a)_i per gli elementi/sub-elementi di valutazione di cui ai punti B.1 – D.1 – D.2 – E.1 – E.2 – F.1 – G.1 – G.2 – H.1 – I.1 sono determinati sulla base della media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari secondo la seguente scala di valori (con possibilità di attribuire coefficienti intermedi, in caso di giudizi intermedi):

GIUDIZIO	COEFFICIENTE	CRITERI DI GIUDIZIO
ottimo	0,91 – 1,00	aspetti positivi elevati o piena rispondenza alle aspettative
più che adeguato	0,75 – 0,90	aspetti positivi rilevanti o buona rispondenza alle aspettative
adeguato	0,50 – 0,74	aspetti positivi evidenti ma inferiori a soluzioni ottimali
parzialmente adeguato	0,25 – 0,49	aspetti di miglioramento appena percettibili o appena sufficienti
inadeguato	0,00 – 0,24	nessuna proposta o miglioramento irrilevante

COMUNE DI MONTE SAN VITO

Provincia di Ancona

Nella definizione dei coefficienti si terrà conto di due cifre decimali dopo la virgola, con arrotondamento del secondo decimale all'unità superiore se il terzo decimale è maggiore o uguale a cinque, ovvero senza arrotondamento se il terzo decimale è inferiore a cinque.

In dettaglio i coefficienti $V(a)_i$ sono determinati come di seguito indicato:

- Ciascun commissario attribuire discrezionalmente ad ogni singola offerta e per ogni elemento o sub-elemento di valutazione (qualora l'elemento sia ripartito in più sub-elementi) un coefficiente compreso tra 0 e 1 sulla base della griglia di valori sopra indicata;
- Successivamente sarà effettuata la media dei coefficienti per ogni elemento o sub-elemento di valutazione relativamente a ciascuna offerta;
- Si procederà poi a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad 1 (uno) la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate determinando i singoli coefficienti V_i ;
- Infine i coefficienti come sopra calcolati verranno moltiplicati per i punteggi previsti e la somma dei punteggi ottenuti determinerà il punteggio totale assegnato ai vari elementi o sub-elementi di valutazione dell'offerta tecnica.

La sommatoria dei punteggi ottenuti per ciascun elemento e sub-elemento di valutazione determinerà il punteggio complessivamente conseguito da ciascun concorrente in relazione all'offerta tecnica.

Non è prevista una seconda riparametrazione qualora nessun concorrente ottenga il punteggio massimo previsto per l'offerta tecnica.

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA – MASSIMO PUNTI 20

Il concorrente dovrà indicare in gara il ribasso percentuale unico offerto, da indicare in cifre ed in lettere, da applicare agli importi a base d'asta per ogni singola tipologia di pasto indicato in capitolato

Il punteggio verrà calcolato tramite la seguente formula **non lineare**

$$V_i = (R_i / R_{max})^a$$

R_i = ribasso offerto dal concorrente i-simo

R_{max} = ribasso dell'offerta più conveniente

$a = 0,4$

Il coefficiente V_i come sopra determinato verrà moltiplicato per il peso attribuito all'elemento prezzo come segue:

$$P_i = V_i * 20$$

COMUNE DI MONTE SAN VITO

Provincia di Ancona

Dove P_i : punteggio assegnato all'offerta economica del concorrente i-esimo.

La Commissione terminata l'attribuzione dei punteggi agli elementi qualitativi (offerta tecnica) e quantitativa (offerta economica) procederà a sommare i punteggi determinando il punteggio complessivo relativo a ciascuna offerta.