

MODALITA' DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO TECNICO/ECONOMICO

PUNTEGGIO TECNICO	70 punti
PUNTEGGIO ECONOMICO	30 punti

PUNTEGGIO TECNICO

A) Formazione degli operatori	max 8
B) Analisi microbiologiche	max 3
C) Direttore tecnico	max 3
D) Possesso di eventuali certificazioni di qualità	max 3
E) Prodotti alimentari a chilometro zero ed a filiera corta	max 10
F) Utilizzo di prodotti provenienti dal mercato equo e solidale	max 3
G) Utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica	max 6
H) Incidenza percentuale del numero di automezzi a basso impatto ambientale	max 10
I) Gestione rifiuti/imballaggi	max 6
J) utilizzo di questionari per rilevazione casistiche di disservizi compreso motivazioni per eccedenze alimentari	max 6
K) presenza di scelta tra due menù in caso di alimenti non desiderati dalla persona	max 6
L) presenza di un sistema informatizzato di rilevazione della consegna	max 6

A) FORMAZIONE DEGLI OPERATORI: max punti 8

a1) dichiarare il monte ore complessivo max punti 5

Il punteggio sarà attribuito al concorrente che avrà proposto il maggior numero di ore per la formazione degli operatori. Gli argomenti saranno i seguenti:

modalità di preparazione dei pasti

conoscenza piano HACCP e sua applicazione

modalità di conservazione durante il trasporto e consegna dei pasti.

Agli altri concorrenti il punteggio sarà attribuito applicando la seguente formula.

$$P = V_i * 5 / V_{max}$$

Dove

P= punteggio concorrente

V_i = valore in esame

V_{max} =valore massimo offerto

a2) Inoltre, al concorrente che dichiarerà il maggior numero di monte ore dedicato alla formazione sulle migliori pratiche per la gestione dei rifiuti e sull'importanza della riduzione degli sprechi punti 3.

B) ANALISI MICROBIOLOGICHE: max punti 3

dichiarare il livello di frequenza delle analisi

Il punteggio sarà attribuito con la seguente formula:

1 punto a frequenza mensile;

3 punti a frequenza bisettimanale.

C) DIRETTORE TECNICO: max punti 3:

indicare il titolo di studio e l'esperienza del direttore tecnico

caratteristiche distintive del profilo del direttore tecnico punti 3

1. "Titolo di studio" sarà attribuito il relativo punteggio come segue:

- Laurea nel settore dell'alimentazione = punti 1,5;
- Diploma di scuola alberghiera = punti 0,5.

2. “Anni di esperienza nella Ristorazione collettiva” sarà attribuito il relativo punteggio come segue:

- oltre 5 anni = punti 1,5;
- da 3,1 (3 anni ed 1 giorno) ad 5 anni = punti 1;
- fino a 3 anni = punti 0.

D) POSSESSO DI EVENTUALI CERTIFICAZIONI DI QUALITA': max punti 3

verranno attribuiti 1/2 punto per ognuna delle seguenti certificazioni possedute o equivalenti:

ISO 22005

ISO 22000

ISO 14001

ISO 45001

UNI/PdR125

EMAS

E) PRODOTTI ALIMENTARI A CHILOMETRO ZERO ED A FILIERA CORTA: max punti 10

Il concorrente deve indicare l'impegno alla somministrazione di prodotti alimentari a filiera corta e chilometro zero, così come descritti nel piano alimentare.

Il punteggio verrà attribuito in proporzione al rapporto percentuale tra il numero di prodotti provenienti dalla filiera corta e chilometro zero e il totale dei prodotti somministrati.

A tal fine l'offerente dovrà indicare i prodotti coinvolti e la percentuale dei prodotti a chilometro zero e filiera corta offerti rispetto al numero totale dei prodotti somministrati.

La conformità al predetto requisito è verificata in sede di esecuzione contrattuale.

Il punteggio previsto per tale criterio di valutazione verrà attribuito per intero al concorrente che avrà proposto la percentuale più alta. Agli altri concorrenti il punteggio verrà attribuito applicando la seguente formula:

$$P = V_i * 9 / V_{max}$$

Dove

P= punteggio concorrente

V_i = valore in esame

V_{max} =valore massimo offerto

F) UTILIZZO DI PRODOTTI PROVENIENTI DAL MERCATO EQUO E SOLIDALE (per la definizione vedi piano alimentare) max punti 3

Indicare se vengono utilizzati e quanti prodotti da agricoltura sociale.

Il punteggio sarà attribuito per intero al concorrente che avrà proposto il maggior numero di prodotti e agli altri applicando la seguente formula

$$P = V_i * 2 / V_{max}$$

Dove

P= punteggio concorrente

V_i = valore in esame

V_{max} =valore massimo offerto

G) UTILIZZO DI PRODOTTI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA (per la definizione vedi piano alimentare) max punti 6

Indicare se vengono utilizzati e quali prodotti da agricoltura biologica

Il punteggio sarà attribuito per intero al concorrente che avrà proposto il maggior numero di prodotti e agli altri applicando la seguente formula

$$P = V_i * 5 / V_{max}$$

Dove

P= punteggio concorrente

V_i = valore in esame

V_{max} =valore massimo offerto

H) INCIDENZA PERCENTUALE DEL NUMERO DI AUTOMEZZI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE max punti 10

L'operatore economico dovrà riportare l'eventuale impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL).

A tal proposito l'offerente dovrà presentare apposita dichiarazione con la quale si elencano tutti i veicoli che verranno utilizzati nel servizio, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile.

Il punteggio verrà attribuito in percentuale, tenendo conto del rapporto tra il numero dei veicoli a minori emissioni e a minori consumi energetici e il totale dei veicoli impiegati per la veicolazione dei pasti.

Il punteggio massimo previsto per tale sub-criterio sarà attribuito al concorrente che risulterà possedere la percentuale maggiore (nel caso che vengano indicati come veicoli utilizzati nel servizio il 100% di veicoli a minori emissioni e a minori consumi energetici, viene assegnato il punteggio massimo), mentre agli altri concorrenti verrà attribuito il punteggio con il criterio proporzionale, utilizzando la seguente formula dopo che sarà stata calcolata la percentuale di veicoli a minori emissioni e minori consumi energetici sul totale dei veicoli impiegati:

$$P = V_i \cdot 9 / V_{\max}$$

Dove

P= punteggio concorrente

V_i = valore in esame

$V_{\max}$ =valore massimo offerto

I) GESTIONE RIFIUTI/IMBALLAGGI max punti 6

i1) utilizzo di sacchetti per la consegna di pane o altri alimenti esternamente al contenitore isotermico, in polietilene a bassa densità ((PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla norma UNI EN 13432 SI/NO punti 2

i2) possesso di macchine per il compostaggio dei rifiuti (cibo) SI/NO punti 2

i3) collaborazione con organizzazione locali per donare cibo non utilizzato ma ancora sicuro da consumare SI/NO punti 2

J) utilizzo di questionari per rilevazione casistiche di disservizi compreso motivazioni per eccedenze alimentari SI/NO punti 6

K) presenza di scelta tra due menù in caso di alimenti non desiderati dalla persona SI/NO punti 6

L) presenza di un sistema informatizzato di rilevazione della consegna SI/NO punti 6

Punteggio economico

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la formula non lineare:

$$V_i = (R_i / R_{\max})^{0,3}$$

dove:

V_i = coefficiente compreso tra 0 e 1, da moltiplicarsi per il peso assegnato all'elemento prezzo

R_i = prezzo complessivo per il servizio di ristorazione in tutte le sedi previste dal contratto, offerto dal concorrente i-simo;

$R_{\max}$ = miglior prezzo complessivo per il servizio di ristorazione in tutte le sedi previste dal contratto offerto in gara.

METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

Non sono previste riparametrazioni. Terminata l'attribuzione dei punteggi all'offerta tecnica ed economica, si procede, in relazione a ciascuna offerta, al calcolo del punteggio complessivo conseguito

dalla singola offerta sommando il punteggio ottenuto per l'offerta tecnica con il punteggio ottenuto per l'offerta economica e sulla base dello stesso alla formazione della graduatoria. Si procederà all'aggiudicazione alla ditta che avrà ottenuto il punteggio più alto. In caso di parità verrà data preferenza all'offerta con il punteggio tecnico più alto.