

ALLEGATO "A"

PARAMETRI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

L'appalto è aggiudicato secondo il merito dell'offerta economicamente più vantaggiosa con riferimento ai seguenti parametri di valutazione

Prezzo	punteggio massimo : 30
Qualità e organizzazione del servizio	punteggio massimo : 70

VALUTAZIONE ECONOMICA – parametro prezzo	max punti 30
---	---------------------

Per la valutazione economica viene riservato il punteggio massimo di 30 punti
Il punteggio assegnato al prezzo sarà calcolato secondo la seguente formula:

$$x = (P1 * C) : PO$$

dove:

x = punteggio

P1 = prezzo più basso offerto

C = coefficiente pari al massimo punteggio assegnabile

PO = prezzo offerto

Ai fini dell'attribuzione del punteggio per la valutazione economica, il conteggio finale verrà effettuato applicando una approssimazione al coefficiente totale attribuito al concorrente di 2 cifre decimali dopo la virgola.

In ordine alla formulazione dell'offerta economica non sono ammesse offerte in aumento o uguali al prezzo a base d'asta

Il prezzo offerto si intende comprensivo del costo inerente a tutte le attività e prestazioni poste a carico della impresa, di tutti gli oneri previdenziali, assicurativi, assistenziali e fiscali (con esclusione dell'Iva) compreso tutto ciò che è stato offerto in

PROGETTO SISTEMA INFORMATIZZATO	
Sistema di gestione informatizzata del servizio di prenotazione pasti, di gestione amministrativa e contabile della riscossione, con la modalità del "pre-pagato" e incasso a cura della ditta aggiudicataria, senza costi per il Comune	max punti 11

Il progetto dovrà indicare gli strumenti e le procedure adottati per garantire la qualità del servizio, l'affidabilità e la sicurezza della gestione e conservazione delle informazioni. I costi per la realizzazione del progetto e la sua realizzazione ed attuazione, nessuno escluso sono a carico dell'impresa proponente.

Il progetto dovrà precisare e dettagliatamente indicare le caratteristiche del sistema di rilevazione delle prenotazioni di pasti (per presenze o per assenze, con utilizzo di badge, codice a barre o altro, personale addetto alla rilevazione, ecc.), della riscossione diretta, della formazione della banca dati, della gestione delle diete, delle comunicazioni alle famiglie. Partendo dalle indicazioni contenute nell'art. 28 del capitolato, il progetto dovrà inoltre specificare l'invio previsto di SMS di sollecito o segnalazioni agli utenti. Dovrà essere precisata la possibilità di elaborazioni statistiche di estrarre dati o produrre reportistica distinta per utente.

Le caratteristiche del data base che resterà al Comune all'atto della cessazione dell'incarico devono risultare nel progetto.

Il Progetto dovrà essere costituito da non più di 6 fogli formato UNI/A4, scritte solo fronte, con carattere Times New Roman 12 e con interlinea 1.

Il progetto sarà valutato sulla base dei seguenti sub-criteri:

Sub criterio	Punteggio
Metodologia e strumenti per la gestione amministrativa e contabile, convenzioni ex art. 28 capitolato, riscossione diretta sulla base di quanto indicato agli articoli 28 e 29 del capitolato speciale d'appalto, compresa la gestione delle comunicazioni alle famiglie, modalità previste per contenere la morosità, ecc.	Max 5 punti
Metodologia e strumenti per la rilevazione delle prenotazioni dei pasti e rilevazione delle presenze o assenze degli utenti finali, per la formazione della banca dati, tempi di attivazione, formazione e supporto agli uffici comunali ed agli utenti finali per l'utilizzo dell'applicativo, flessibilità del sistema per eventuale personalizzazione dell'applicazione, qualora venga richiesto dall'Amministrazione, sia in fase di start up che durante	Max 3 punti
Garanzie per l'immediato intervento sostitutivo del preposto alla riscossione (Esercente, Istituto Bancario) in caso di imprevisto recesso durante l'anno scolastico precisando la tempistica garantita e l'ubicazione (sul territorio/fuori territorio)	Max 3 punti Fino a 2 giorni : max punti 1,5 da 2 a 4 giorni Max punti 1 Oltre 4 giorni Punti zero Ubicazione: sul territorio: punti 0,5 fuori territorio punti zero

PROGETTO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO	max punti 9
--	--------------------

Ogni impresa partecipante dovrà presentare un piano organizzativo del personale impiegato nell'organizzazione del servizio oggetto dell'appalto, indicando il numero di unità di personale previsto, con la specifica delle mansioni, profilo professionale, qualifica, fasce orarie giornaliere, monte ore settimanale ecc. -

Il Progetto dovrà essere costituito da non più di 4 fogli formato UNI/A4, scritte solo fronte, con carattere Times New Roman 12 e con interlinea 1
massimo punti 5

Piano di formazione ed aggiornamento del personale per il periodo di riferimento del presente appalto. (Redatto su non più di 4 fogli formato UNI/A4, scritti solo fronte, con carattere Times New Roman 12 e con interlinea 1)
massimo Punti 2

Gestione delle sostituzioni in caso di assenza del personale ((Redatto su non più di 4 fogli formato UNI/A4, scritti solo fronte, con carattere Times New Roman 12 e con interlinea 1)
massimo punti 2

QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Max punti 6
---	--------------------

Utilizzo prodotti biologici: Inserimento nei menù di ulteriori prodotti certificati biologici oltre a quelli obbligatori già previsti nel capitolato. Gli ulteriori prodotti biologici offerti dovranno appartenere ad almeno tre gruppi diversi di alimenti previsti nelle tabelle merceologiche. Si considerano gruppi di alimenti ad esempio il gruppo delle carni bianche, il gruppo dei legumi ecc.

I prodotti certificati biologici offerti dovranno essere forniti nella produzione dei pasti per tutta la durata dell'appalto.

Resta inteso che non saranno apportate modifiche al prezzo a base d'appalto.

PUNTEGGIO MASSIMO: 6 punti.

1 punto per ogni prodotto offerto

GESTIONE QUALITA' DEL SERVIZIO E COMUNICAZIONE ALL'UTENZA	max punti 5
--	--------------------

- L'Impresa aggiudicataria del servizio deve garantire un'informazione agli utenti su alimentazione, salute, eventi, pasti e diete speciali servite, ecc. Dovrà essere predisposto un progetto o carta dei servizi relativo a un piano di informazione agli utenti, sottoscritto dal Legale Rappresentante che indichi chiaramente i materiali di comunicazione che verranno realizzati, i supporti che verranno utilizzati, i contenuti. (redatto su non più di 4 fogli formati UNI/A4 scritti solo fronte, con carattere Times New Roman 12 e con interlinea 1)
massimo punti 3
- Procedure di gestione delle non conformità e reclami. Relazione che indichi chiaramente tempi e modi di gestione (redatta su non più di 2 fogli formati UNI/A4 scritti solo fronte, con carattere Times New Roman 12 e con interlinea 1)
massimo punti 2

INIZIATIVA SOCIALE	max punti 3
---------------------------	--------------------

- La valutazione sarà effettuata in base al numero di pasti giornalieri completi forniti

gratuitamente in monoporzione (menù scolastico) nei giorni di funzionamento del servizio, da destinare ad interventi di politica sociale (a favore di soggetti meno abbienti). Dovrà essere chiaramente precisato il periodo temporale di fornitura dei pasti (giorni di calendario scolastico o periodi maggiori).

La relazione sull'iniziativa sociale dovrà essere redatta complessivamente su non più di 3 fogli formati UNI/A4 scritti solo fronte, con carattere Times New Roman 12 e con interlinea 1)

Per questo parametro verranno attribuiti n. 3 punti, così ripartiti:

- Numero pasti giornalieri gratuiti offerti: massimo 2 punti
Il numero massimo di punti sarà attribuito alla ditta partecipante che avrà offerto il maggior numero di pasti giornalieri gratuiti. Alle altre ditte partecipanti il punteggio sarà attribuito utilizzando la seguente formula

$$p = pM \times PA / PAm$$

dove: **p** = punteggio da attribuire all'offerta presa in considerazione

pM = punteggio massimo attribuibile

PA = numero di pasti offerti presi in considerazione

PAm = maggior numero di pasti offerti

- Proposta di gestione della fornitura di pasti gratuiti: massimo 1 punto
La Commissione attribuirà i restanti 2 punti valutando complessivamente la modalità di gestione dell'iniziativa sociale in argomento considerando ad esempio la consegna pasti proposta dalla ditta concorrente, la gestione nei periodi di chiusura delle scuole ed ogni altro elemento evidenziato nella proposta stessa, così come una diversa modalità di erogazione dell'iniziativa sociale.
(massimo 3 fogli formato UNI/A4, scritti solo fronte, con carattere Times New Roman 12 e con interlinea 1)

Massimo punti 2

POSSESSO CERTIFICAZIONI	Max punti 2
--------------------------------	--------------------

Possesso delle certificazioni di "rintracciabilità nelle filiere agroalimentari", di "salute e sicurezza sul lavoro".

Le ditte concorrenti dovranno produrre copia del certificato rilasciato da Enti qualificati relativamente a quanto di seguito indicato:

zero punti assegnati se il concorrente non ne è in possesso

Possesso certificazione "sistemi di gestione per la sicurezza alimentare:

UNI EN ISO 22000 "Food Safety Management Systems" punti 1

Possesso certificazione OHSAS 18881:2917

o successiva ISO 45001 punti 1

sede di gara per il parametro qualità e organizzazione del servizio .

PARAMETRO QUALITA' E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	max punti 70
---	---------------------

TEMPO CONSEGNA PASTI

max punti 20

Tempo necessario alla consegna dei pasti alla sede scolastica interessata dal servizio, ricavabile dalla distanza del centro di cottura rispetto alla sede scolastica interessata al servizio.

Utilizzando il sito <https://www.viamichelin.it> il concorrente dovrà individuare il tempo di percorrenza necessario a raggiungere la sede scolastica interessata, indicando quale punto di partenza la sede del centro di produzione pasti e destinazione la sede del Palazzo Comunale di San Carlo Canavese (Strada Ciriè n. 3).

Il punteggio massimo di 20 punti sarà assegnato al concorrente che per la consegna dei pasti, utilizzando il suddetto parametro di calcolo, avrà indicato il minor tempo di percorrenza per raggiungere la sede del Palazzo Comunale di San Carlo Canavese con partenza dal centro di produzione pasti. (distanza rilevabile dal sito <https://www.viamichelin.it>).

Il tempo di percorrenza, ricavato come su indicato, costituisce parametro di riferimento per la valutazione delle distanze dei centri di cottura delle altre ditte concorrenti, secondo la seguente equazione:

$$\text{PUNTEGGIO} = \frac{20}{\text{Tempo di percorrenza dell'offerta da valutare}} \times \text{tempo di percorrenza minimo}$$

Per il punteggio ottenuto applicando la suddetta formula, saranno considerati due decimali dopo la virgola applicando l'arrotondamento.

AZIONI PER LA SALVAGUARDIA DELLA GREEN ECONOMY Ex art. 34 D- LGS. n. 50/2016 e s.m.i.
--

Max punti 14

Indicare le misure che si intendono adottare per ridurre l'impatto ambientale.

Scopo dell'Amministrazione è quello di ridurre la produzione di rifiuti, compresi quelli aventi caratteristiche di elevata biodegradabilità. In tale ottica si intende procedere alla valutazione di progetti che sviluppino e prediligano l'utilizzo, nei refettori, di stoviglie (piatti, bicchieri, posate, vassoi) da non conferire nella raccolta rifiuti e quindi senza produzione di rifiuti a perdere.

Si richiede di presentare un progetto, descritto in maniera analitica, eventualmente corredata da apposita documentazione, sull'utilizzo e gestione delle stoviglie da utilizzare nei refettori scolastici della scuola interessata dal servizio. Il progetto sarà valutato complessivamente tenendo conto della tipologia di stovigliato proposto, della gestione delle stoviglie, trasporto, sanificazione, ecc. nell'ottica di garantire un elevato livello di qualità gestionale.

Il Progetto dovrà essere costituito da non più di 4 fogli formato UNI/A4, scritte solo fronte, con carattere Times New Roman 12 e con interlinea 1.

Il progetto sarà valutato, sulla base dei seguenti sub-criteri, anche in considerazione della gestione complessiva dello stovigliato, come precisato al comma precedente

progetti che prevedano la gestione dello stovigliato
senza produzione di rifiuti max punti 8

progetti che prevedano la gestione dello stovigliato con sistema
misto (parte dello stovigliato lavabile e parte in materiale biodegradabile
compostabile al 100% cioè smaltibile come rifiuto organico) max punti 4

progetti che prevedano la gestione di tutto lo stovigliato monouso in
materiale biodegradabile compostabile al 100% cioè smaltibile al
100%)