

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

PERIODO 1.9.2013/30.06.2017

Criteri di valutazione delle offerte

Allegato n. 12

al Capitolato Speciale d'Appalto

Indice

Sintesi criteri di valutazione	2
A. Organizzazione del servizio (max 25 punti)	3
B. Politiche ambientali e culturali di approvvigionamento dei prodotti alimentari (max 30 punti).....	4
C. Riciclo dei residui di mensa (max 5 punti)	9

Sintesi criteri di valutazione

Le offerte saranno valutate sulla base dei seguenti elementi:

	Criteri	Punteggio
	Offerta Economica	40
	Offerta Tecnica così suddivisi	60
A	Organizzazione del servizio	25
	<i>a1. Progetto tecnico contenente l'organizzazione delle attività previste dal C.S.A.</i>	<i>11</i>
	<i>a2. Miglioramento del rapporto personale addetto alla distribuzione/numero pasti distribuiti</i>	<i>10</i>
	<i>a3. Sistema informatizzato di prenotazione pasti</i>	<i>4</i>
B	Politiche ambientali e culturali di approvvigionamento dei prodotti alimentari	30
	<i>b1. Derrate per le quali l'intero ciclo di produzione, trasformazione e confezionamento si svolga all'interno di un territorio ricompreso nell'arco di 300 km, in linea d'aria, dal Campidoglio ed il trasporto avvenga utilizzando, almeno per il 50%, mezzi su ferro e/o veicoli almeno euro 4 e/o veicoli elettrici e/o vetture ibride</i>	<i>17</i>
	<i>b2. Prodotti provenienti da Cooperative sociali</i>	<i>4</i>
	<i>b3. Progetto per l'introduzione di menu a base di filetti di "pesce fresco"</i>	<i>2</i>
	<i>b4. Prodotti DOP o IGP ulteriori rispetto a quelli previsti come obbligatori dal Capitolato Speciale d'Appalto</i>	<i>6</i>
	<i>b5. Impiego di prodotti per la pulizia ecolabel o equivalenti e a basso impatto ambientale</i>	<i>1</i>
C	Riciclo dei residui di mensa	5
	<i>e1. Raccolta e consegna, presso centri caritatevoli, delle derrate integre non distribuite</i>	<i>3</i>
	<i>e2. Recupero e consegna dei pasti solo in parte consumati dagli utenti, da destinare al consumo animale o a compostaggio</i>	<i>2</i>

A. Organizzazione del servizio (max 25 punti)

Il punteggio sarà attribuito sulla base della valutazione dell'articolazione del servizio offerto dall'Impresa, valutato in base ai seguenti criteri:

a1. Progetto tecnico contenente l'organizzazione delle attività previste dal C.S.A. (max 11 punti)

Il progetto tecnico dovrà dettagliare il piano di azione previsto per la puntuale erogazione del servizio, secondo le specifiche del C.S.A., nonché ogni altro elemento ritenuto utile per la migliore e più efficace organizzazione delle attività richieste. A titolo puramente esemplificativo i contenuti richiesti potranno riguardare l'approvvigionamento delle derrate, la distribuzione dei pasti, la gestione delle diete speciali, ecc.

Il punteggio sarà ripartito sulla base dei seguenti criteri:

- a.1.1 Concretezza, efficacia, organicità del progetto – max 4 punti
- a.1.2 Contestualizzazione del progetto alle specifiche esigenze del lotto per il quale si concorre – max 3 punti
- a.1.3 Sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, sistema di documentazione) – max 4 punti

a2. Miglioramento del rapporto personale addetto alla distribuzione/numero di pasti distribuiti fino ad un max di 1 / 40 (max 10 punti)

Il punteggio sarà calcolato attribuendo il punteggio massimo all'Impresa che avrà offerto la riduzione massima del rapporto (nei limiti sopra descritti). I punteggi saranno poi ripartiti proporzionalmente secondo la seguente formula:

$$P_i = P_{max} * \frac{O_i - O_{min}}{O_{max} - O_{min}}$$

Dove:

- P_i = Punteggio attribuito al concorrente *iesimo*
- P_{max} = Punteggio attribuito al concorrente che ha presentato l'offerta migliore
- O_i = Offerta del concorrente *iesimo*
- O_{max} = Offerta del concorrente che ha presentato l'offerta migliore
- O_{min} = Offerta minima (1 / 50)

a3. Sistema informatizzato di prenotazione dei pasti (max 4 punti)

Il punteggio sarà attribuito in funzione dell'offerta di un sistema informatizzato finalizzato alla gestione del processo di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti. Il sistema, in architettura SOA, dovrà consentire una reportistica periodica riguardante, a titolo puramente esemplificativo e non esaustivo, il numero di pasti distribuiti per ciascun utente / centro refezionale, il numero e la tipologia di diete speciali erogate, ecc.. Il sistema, nel rispetto di quanto previsto dal C.S.A. in materia di prenotazione e fatturazione dei pasti erogati, sarà orientato a consentire una più agevole esecuzione da parte dell'Amministrazione delle attività di controllo previste dall'art. 82 del C.S.A..

Il punteggio sarà ripartito sulla base dei seguenti criteri:

a.4.1 Metodologia per il rilevamento e la raccolta delle informazioni – max 2 punti

a.4.2 Caratteristiche della reportistica – max 2 punti

B. Politiche ambientali e culturali di approvvigionamento dei prodotti alimentari (max 30 punti)

Il servizio di ristorazione scolastica può costituire oggi un importante strumento di diffusione, nei diversi ordini di istruzione interessati dalla sua erogazione, dei principi fondamentali dell'educazione alimentare, destinati ad accompagnare l'individuo nell'intero arco dell'esistenza, delineando le sue abitudini di consumo e contribuendo ad instaurare un corretto rapporto con il cibo e quindi un sano stile di vita (cfr. Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana dettate dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca).

Espressioni come certificazione di qualità, tracciabilità di filiera, sicurezza e tipicità alimentare, sostenibilità ambientale devono quindi entrare a pieno titolo nella conoscenza degli individui al fine di promuovere un consumo sempre più consapevole.

A tale fine, saranno oggetto di valutazione politiche di approvvigionamento dei prodotti alimentari che valorizzino l'impiego di alimenti a filiera corta, cioè di prodotti che abbiano viaggiato poco e subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina e alla tavola.

Saranno inoltre considerate misure volte al contenimento degli impatti legati al trasporto delle merci, nelle singole fasi della filiera (produzione, prima lavorazione/trasformazione, seconda lavorazione/confezionamento e consegna al luogo di consumo) al fine di conseguire vantaggi in termini di freschezza, stagionalità, salvaguardia dei valori nutrizionali e della qualità (cfr. Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement – PANGPP predisposto dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare).

Costituirà altresì oggetto di valutazione l'offerta di prodotti DOP e IGP ulteriori rispetto a quelli previsti come obbligatori dal Capitolato Speciale di Appalto, al fine di sviluppare la consapevolezza delle biodiversità naturali e culturali dei territori e far maturare un atteggiamento sano nei confronti del cibo e dell'ambiente in cui esso si produce e si consuma (cfr. Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica fissate dal Ministero della Salute). Nell'attuale, contingente, fase di crisi economica l'introduzione di tali prodotti perseguirà altresì la finalità di consentirne il consumo a bambini e ragazzi di tutte le classi sociali.

Il punteggio sarà assegnato sulla base dei seguenti criteri:

b1. Derrate per le quali l'intero ciclo di produzione, trasformazione e confezionamento si svolga all'interno di un territorio ricompreso nell'arco di 300 km, in linea d'aria, dal Campidoglio ed il trasporto avvenga utilizzando, almeno per il 50%, mezzi su ferro e/o veicoli almeno euro 4 e/o veicoli elettrici e/o vetture ibride (max 17 punti)

Il punteggio è legato al numero, al valore ponderale ed alla modalità di trasporto dei prodotti offerti, per i quali l'intera filiera produttiva – produzione, trasformazione e confezionamento - sia svolta in un territorio ricompreso nell'arco di 300 km, in linea d'aria, dal Campidoglio.

Tali prodotti dovranno rispettare le specifiche tecniche e merceologiche previste nell'Allegato tecnico n. 3 al C.S.A. e dovranno essere somministrati ogni qualvolta siano previsti dai menu nei quantitativi indicati nell'Allegato tecnico n. 2 al C.S.A..

Per l'offerta di prodotti provenienti da un territorio ricompreso nell'arco di 300 km, in linea d'aria, dal Campidoglio dovrà essere utilizzato l'apposito "Modello C", riempiendo in ogni sua parte la tabella, ivi incluse le sezioni relative alle modalità di trasporto.

L'attribuzione del punteggio sarà effettuata sulla base dei seguenti parametri:

- **numero di tipologie merceologiche di prodotti offerti ed elencati nel "Modello C".**
Le offerte di differenti varietà o cultivar della stessa tipologia di prodotto verranno valutate come un'unica tipologia di prodotto (es. l'offerta di mele Golden e mele Delicious verrà considerata come un'unica tipologia di prodotto);
- **coefficiente ponderale dei prodotti offerti, in termini quantitativi, rispetto al peso complessivo del paniere di prodotti previsti dal Capitolato Speciale d'Appalto.**
Tali coefficienti ponderali sono ricavabili dall'Allegato C1 al "Modello C". Dal calcolo di ponderazione sono esclusi i prodotti DOP e IGP ed i prodotti del Commercio Equo e Solidale previsti come obbligatori dal Capitolato Speciale d'Appalto.
- **percentuale di kilometraggio complessivamente coperto per il trasporto di ciascun prodotto offerto, nelle diverse fasi della produzione, trasformazione e confezionamento, utilizzando mezzi su ferro e/o veicoli almeno euro 4 e/o veicoli elettrici e/o vetture ibride.**
Il kilometraggio dovrà essere calcolato con riferimento alla sede del Municipio di riferimento. La sede di ciascun Municipio è riportata nell'Allegato C2 al "Modello C".

Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che avrà offerto il miglior valore C di combinazione dei parametri sopra riportati, corrispondente alla più efficace politica di approvvigionamento delle derrate, secondo la seguente formula:

$$C_i = \sum_{i=1}^n C_{p_i} * \%Km_i$$

La sommatoria è estesa agli n prodotti offerti nel "Modello C", e:

- C_i = Valore di combinazione dei parametri di approvvigionamento
- C_{p_i} = coefficiente di ponderazione del prodotto iesimo
- $\%Km_i$ = percentuale di Km percorsi con mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto del prodotto iesimo

Per l'attribuzione del punteggio è necessario che siano contestualmente assicurate entrambe le condizioni: l'intero ciclo di produzione, trasformazione e confezionamento della derrata offerta deve svolgersi all'interno di un territorio ricompreso nell'arco di 300 km, in linea d'aria, dal Campidoglio ed il trasporto deve avvenire utilizzando, almeno per il 50%, mezzi su ferro e/o veicoli almeno euro 4 e/o veicoli elettrici e/o vetture ibride.

I punteggi saranno poi assegnati proporzionalmente secondo la seguente formula:

$$P_i = P_{max} * \frac{O_i}{O_{max}}$$

Dove:

- P_i = Punteggio attribuito al concorrente iesimo

- P_{max} = Punteggio attribuito al concorrente che ha presentato l'offerta migliore
- O_i = Offerta del concorrente *iesimo*
- O_{max} = Offerta del concorrente che ha presentato l'offerta migliore

b2. Prodotti provenienti da Cooperative sociali (max 4 punti)

Il punteggio è legato al numero e al valore economico dei prodotti provenienti da Cooperative Sociali offerti. Per Cooperative Sociali si intendono quelle di cui al punto B) del comma 1 dell'art.1 della Legge 381/91. Per prodotti provenienti da Cooperative Sociale si intendono:

- prodotti da produzione primaria provenienti da Cooperative Sociali,
- prodotti trasformati in cui l'ingrediente caratterizzante sia proveniente da Cooperative Sociali o la cui lavorazione / trasformazione sia stata svolta da Cooperative Sociali.

I prodotti offerti come provenienti da Cooperative Sociali dovranno essere ricompresi tra quelli annoverati nell'allegato n. 3 al C.S.A, dovranno rispettare le specifiche tecniche e merceologiche previste e dovranno essere somministrati ogni qualvolta siano previsti dai menu nei quantitativi indicati nell'allegato n. 2 al presente C.S.A..

I prodotti offerti come provenienti da Cooperative Sociali dovranno essere elencati nell'apposito "Modello D", riempiendo in ogni sua parte la tabella.

L'Impresa prima di procedere all'offerta dei prodotti, deve effettuare un'attenta valutazione in ordine all'idoneità della Cooperativa fornitrice e del/i prodotto/i offerto/i e alla sostenibilità della fornitura.

L'Impresa dovrà indicare quali sono le Cooperative Sociali da cui provengono i prodotti nell'apposito "Modello D" compilandolo in ogni sua parte.

Il punteggio relativo a ciascun prodotto proveniente da Cooperativa Sociale sarà ponderato per i seguenti coefficienti:

- 0,8 = nel caso di prodotti in cui la produzione primaria sia svolta da Cooperativa Sociale
- 0,2 = nel caso di prodotti in cui la lavorazione / trasformazione sia svolta da Cooperativa Sociale
- 1 = nel caso di prodotti in cui sia la produzione primaria sia la lavorazione / trasformazione sia svolta da Cooperativa Sociale

b.2.1 L'attribuzione del punteggio complessivo sarà effettuata in base:

- numero di prodotti offerti – **max 1,5 punti**
- coefficiente di ponderazione del prodotto offerto (come risultante dall'allegato C1 al Modello C) – **max 2,5 punti**

I punteggi di cui ai criteri sub b.2.1, saranno calcolati attribuendo il punteggio massimo all'Impresa che avrà presentato l'offerta migliore. I punteggi saranno poi ripartiti proporzionalmente secondo la seguente formula:

$$P_i = P_{max} * \frac{O_i}{O_{max}}$$

Dove:

- P_i = Punteggio attribuito al concorrente *iesimo*
- P_{max} = Punteggio attribuito al concorrente che ha presentato l'offerta migliore
- O_i = Offerta del concorrente *iesimo*
- O_{max} = Offerta del concorrente che ha presentato l'offerta migliore

b3. Progetto per l'introduzione di menu a base di filetti di "pesce fresco" (max 2 punti)

Il punteggio sarà attribuito per l'offerta di un progetto volto all'introduzione di filetti di pesce fresco in sostituzione di quello surgelato previsto nei menu.

I filetti di pesce fresco offerti in sostituzione di quello surgelato dovranno essere della stessa tipologia di quelli sostituiti e dovranno essere serviti nel rispetto di quanto previsto nell'Allegato tecnico n. 2.

Ai fini dell'attribuzione del punteggio in questione vengono considerate utili esclusivamente le seguenti sostituzioni di tipologie di pesce:

- filetti di trota bio freschi al posto dei filetti di trota bio surgelati;
- filetti di spigola freschi al posto dei filetti di spigola surgelati.

L'offerta di menu a base di filetti di pesce fresco potrà prevedere eventuali adeguamenti delle ricette al fine di ridurre il rischio della presenza di spine, che dovranno essere concordati con l'Amministrazione.

L'attribuzione del punteggio sarà effettuata in base a:

- b.3.1 modalità di articolazione e organizzazione del progetto proposto, dal reperimento del pesce alla preparazione del piatto con filetti di pesce fresco, dall'eventuale proposta di adattamento delle ricette alle misure volte alla riduzione del rischio della presenza di spine, ecc. – **max 1 punto**;
- b.3.2 numero, su base annua, dei menu a base di filetti di pesce fresco offerti in sostituzione di quello surgelato, fino a un massimo di 12 menu annui. – **max 1 punto**.

I punteggi previsti per il criterio sub b.3.2), saranno calcolati attribuendo il punteggio massimo all'Impresa che avrà presentato l'offerta migliore.

I punteggi saranno poi ripartiti proporzionalmente secondo la seguente formula:

$$P_i = P_{max} * \frac{O_i}{O_{max}}$$

Dove:

- P_i = Punteggio attribuito al concorrente *iesimo*
- P_{max} = Punteggio attribuito al concorrente che ha presentato l'offerta migliore
- O_i = Offerta del concorrente *iesimo*
- O_{max} = Offerta del concorrente che ha presentato l'offerta migliore

b4. Prodotti DOP o IGP ulteriori rispetto a quelli previsti come obbligatori dal Capitolato Speciale d'Appalto (max 6 punti)

Il punteggio è legato al numero e al coefficiente ponderale dei prodotti DOP o IGP offerti in aggiunta a quelli previsti come obbligatori dal Capitolato Speciale d'Appalto. Nell'ambito della presente sezione non possono essere riproposti prodotti già offerti per i criteri di valutazione b1 e b2. Tali coefficienti ponderali sono ricavabili dall'Allegato C1 al "Modello C". Dal calcolo di ponderazione sono esclusi i prodotti DOP e IGP ed i prodotti del Commercio Equo e Solidale previsti come obbligatori dal Capitolato Speciale d'Appalto.

I prodotti DOP o IGP offerti come "ulteriori" dovranno essere ricompresi tra quelli annoverati nell'allegato n. 3 al C.S.A, e dovranno essere somministrati ogni qualvolta siano previsti dai menu nei quantitativi indicati nell'allegato n. 2 al presente C.S.A..

I prodotti DOP o IGP "ulteriori" dovranno essere elencati nell'apposito "**Modello E**", riempiendo in ogni sua parte la tabella.

L'Impresa prima di procedere all'offerta dei prodotti, deve effettuare un'attenta valutazione in ordine alla sostenibilità della fornitura.

Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che avrà offerto il miglior valore DI corrispondente al maggior numero di prodotti DOP IGP ulteriori offerti, ponderato secondo il coefficiente di ciascun prodotto (riportato nell'Allegato C1 al Modello C) ed in base alla seguente formula:

$$DI_i = \sum_{i=1}^n Cp_i$$

La sommatoria è estesa agli n prodotti offerti nel "Modello E"

dove:

- D_i = Valore dei prodotti DOP e IGP ulteriori offerti
- Cp_i = coefficiente di ponderazione del prodotto *iesimo*

I punteggi saranno calcolati attribuendo il punteggio massimo all'Impresa che avrà presentato l'offerta migliore. I punteggi saranno poi ripartiti proporzionalmente secondo la seguente formula:

$$P_i = P_{max} * \frac{O_i}{O_{max}}$$

Dove:

- P_i = Punteggio attribuito al concorrente *iesimo*
- P_{max} = Punteggio attribuito al concorrente che ha presentato l'offerta migliore
- O_i = Offerta del concorrente *iesimo*
- O_{max} = Offerta del concorrente che ha presentato l'offerta migliore

b.5 Impiego di prodotti ecolabel o equivalenti e a basso impatto ambientale per la pulizia dei locali refezionali, delle attrezzature, ecc. (detersivi, sanificanti, ecc.) (max 1 punto)

Per l'offerta dei prodotti di cui al criterio sub b.5 si dovrà utilizzare il "Modello F", in cui il fornitore indicherà la denominazione di tutti i prodotti ecolabel o equivalenti di cui farà utilizzo e le certificazioni ambientali e di prodotto ad essi attribuiti. Per ciascun prodotto dovrà essere presentata la relativa scheda tecnica.

Il punteggio sarà attribuito in base alla percentuale di prodotti di pulizia ecolabel o equivalenti offerti sul totale di prodotti di pulizia impiegati, attribuendo il punteggio massimo all'Impresa che avrà presentato l'offerta migliore.

I punteggi saranno poi ripartiti proporzionalmente secondo la seguente formula:

$$P_i = P_{max} * \frac{O_i}{O_{max}}$$

Dove:

- P_i = Punteggio attribuito al concorrente *iesimo*
- P_{max} = Punteggio attribuito al concorrente che ha presentato l'offerta migliore
- O_i = Offerta del concorrente *iesimo*
- O_{max} = Offerta del concorrente che ha presentato l'offerta migliore

C. Riciclo dei residui di mensa (max 5 punti)

Il punteggio sarà attribuito in base all'adozione di misure e tecniche in materia di smaltimento e riciclo dei residui di mensa secondo i seguenti criteri:

c.1 Raccolta e consegna presso centri caritatevoli, a cura dell'Impresa, delle derrate integre non distribuite a mensa (max 3 punti)

c.2 Recupero e consegna, a cura dell'Impresa, dei pasti solo in parte consumati dagli utenti, da destinare al consumo animale o a compostaggio (max 2 punti)

L'Impresa dovrà produrre idonea documentazione atta a certificare gli accordi presi con i centri ai quali verranno destinati i residui mensa in questione e le modalità di rendicontazione all'Amministrazione delle derrate consegnate.

