

CRITERI DI VALUTAZIONE OFFERTA QUALITATIVA (MASSIMO 75 PUNTI)				
VALUTAZIONE A PUNTEGGI FISSI				PUNTEGGI
CENTRO DI COTTURA E PERSONALE				
1	DISTANZA IN TEMPO DI PERCORRENZA DEL CENTRO DI COTTURA	Distanza in minuti del centro di cottura calcolato secondo i criteri di cui all'art. 10 capitolato	da 45 a 60 minuti	0
			inferiore 45 minuti	2
2	PERSONALE DELLA DITTA ADDETTO ALLA PRODUZIONE DEI PASTI PRESSO IL CENTRO DI COTTURA	Rapporto tra il numero medio annuo degli addetti complessivi impiegati nel centro di cottura e il numero dei pasti complessivamente prodotti/giorno	se 1 addetto produce più di 80 pasti al giorno	0
			se 1 addetto produce tra 60 e 80 pasti al giorno	2
			se 1 addetto produce meno di 60 pasti al giorno	3
3	PERSONALE DELLA DITTA ADDETTO ALLA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI PRESSO I REFETTORI SCOLASTICI	Rapporto tra numero addetti alla somministrazione e numero dei pasti serviti. Ai fini del calcolo va considerato il totale degli addetti sul totale degli utenti/giorno	rapporto ≥ 1/60	0
			rapporto >1/50 < 1/60	2
			rapporto ≤ 1/50	3
DERRATE ALIMENTARI				
4	IMPIEGO DI FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, CEREALI BIOLOGICI	Valore espresso in percentuale di peso sul totale dei relativi prodotti previsti nel menù proposto. L'impiego del prodotto dovrà essere evidenziato nel menù proposto.	= 50%	0
			> 50% e ≤ 60%	2
			> 60% e ≤ 70%	3
			> 70%	6
5	IMPIEGO PRODOTTI A KM ZERO E FILIERA CORTA	Valore espresso in numero di prodotti che la ditta si impegna a fornire tra le seguenti categorie: ortaggi, legumi, frutta, cereali. Il tipo di alimento a km zero/filiera corta dovrà essere specificato nel menù proposto	da 1 a 3	3
			da 4 a 6	4
			oltre 6	6
6	SALUMI E FORMAGGI BIOLOGICI O SE NON DISPONIBILI A MARCHIO DI QUALITÀ DOP/IGP O DI “MONTAGNA”	Valore espresso in percentuale di peso sul totale dei relativi prodotti previsti nel menù proposto. L'impiego del prodotto dovrà essere evidenziato nel menù proposto	= 30%	0
			> 30% e ≤ 45%	2
			> 45% e ≤ 60%	4
			> 60%	6
7	CARNE BOVINA BIOLOGICA O SQNZ O BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO O SENZA ANTIBIOTICI O DOP O IGP O PRODOTTO DI MONTAGNA	Valore espresso in percentuale di peso sul totale dei relativi prodotti previsti nel menù proposto. L'impiego del prodotto dovrà essere evidenziato nel menù proposto	= 50%	0
			> 50%	2
8	PESCE DA ACQUACOLTURA BIOLOGICA O CERTIFICATO NELL’AMBITO DEL SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE ZOOTECNIA O PESCE DA “ALLEVAMENTO IN VALLE”	Valore espresso in percentuale di peso sul totale dei relativi prodotti previsti nel menù proposto. L'impiego del prodotto dovrà essere evidenziato nel menù proposto	≤ 20%	0
			> 20%	3
MEZZI DI TRASPORTO				
9	UTILIZZO MEZZI DI TRASPORTO PER VEICOLAZIONE PASTI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE	Valutazione effettuata sulla base del tipo di trazione o alimentazione	Veicoli a diesel o benzina	0
			Veicoli elettrici, ibridi, a idrogeno, biocarburante, gpl, gas naturale	2
VALUTAZIONI DISCREZIONALI - TABELLA COEFFICIENTI				PUNTEGGIO MASSIMO
MODALITA' ORGANIZZATIVE				
10	SISTEMA ORGANIZZATIVO	Organizzazione dell'intero sistema e del flusso di preparazione degli alimenti e di somministrazione dei pasti, ivi compreso il piano di manutenzione delle attrezzature e il piano dei trasporti	CRITERIO DISCREZIONALE	MAX 6
11	OPERAZIONI PULIZIA	Operazioni di pulizia e sanificazione degli ambienti e dei mezzi	CRITERIO DISCREZIONALE	MAX 6
12	RIDUZIONE IMPATTO AMBIENTALE	Soluzioni organizzative del servizio tese a minimizzare l'impatto sull'ambiente, in base a soluzioni finalizzate al risparmio energetico, idrico nonché al riciclaggio ed alla riduzione degli sprechi	CRITERIO DISCREZIONALE	MAX 6
GESTIONE DELLE EMERGENZE				
13	REDAZIONE PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE	La ditta dovrà predisporre un piano nel quale siano dettagliate le modalità alternative di preparazione e somministrazione dei pasti qualora non sia possibile l'uso del centro di cottura nonché di ogni altra infrastruttura essenziale allo svolgimento del servizio	CRITERIO DISCREZIONALE	MAX 6

Comune di Colognola ai Colli Prot. n. 0008695 del 01-06-2023 Cat. 7 Cl. 1

UNIONE DI COMUNI "VERONA EST" Prot. n. 0005678 del 01-06-2023 arrivo cat. 14 cl. 1

PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E PROPOSTE MIGLIORATIVE				
14	PROGETTO 1	Rif.to art. 12 capitolato: Le proposte migliorative (massimo tre), dovranno riguardare preferibilmente i seguenti ambiti: - informazione/coinvolgimento utenza (alunni e famiglie) sulla qualità del servizio; - educazione alimentare; - riduzione scarto/sprechi. Ai fini della valutazione verrà considerato favorevolmente la capacità di diversificare le proposte progettuali negli ambiti sopra indicati.	CRITERIO DISCREZIONALE	MAX 6
15	PROGETTO 2		CRITERIO DISCREZIONALE	MAX 6
16	PROGETTO 3		CRITERIO DISCREZIONALE	MAX 6

Metodo di attribuzione del punteggio - Offerta Tecnica
Con riferimento ai **criteri discrezionali 10,11,12,13,14,15 e 16** (identificati con "Criterio discrezionale") verrà attribuito un coefficiente variabile da zero (0) a uno (1) da parte di ciascun Commissario secondo la seguente griglia:

Coefficienti di giudizio	GIUDIZIO	Criteri formulazione giudizio
Coefficiente maggiore di 0,0 e fino a 0,2	INSUFFICIENTE	Proposta carente sotto tutti gli aspetti e poco coerente con le disposizioni del capitolato e del quadro progettuale
Coefficiente maggiore di 0,2 e fino a 0,4	SUFFICIENTE	Proposta minimale e coerente con le disposizioni del capitolato e del quadro progettuale
Coefficiente maggiore di 0,4 e fino a 0,6	DISCRETO	Proposta discreta, poco esaustiva e coerente con le disposizioni del capitolato e del quadro progettuale, che non presenta soluzioni concrete e/o oggettivamente misurabili
Coefficiente maggiore di 0,6 e fino a 0,8	BUONO	Proposta complessivamente buona, abbastanza esaustiva e coerente con le disposizioni del capitolato e del quadro progettuale, che presenta soluzioni concrete e/o oggettivamente misurabili
Coefficiente maggiore di 0,8 e fino a 1,0	OTTIMO	Proposta completa, esaustiva e coerente con le disposizioni del capitolato e del quadro progettuale, che presenta soluzioni concrete e/o oggettivamente misurabili

Verrà, quindi, determinata la media dei coefficienti assegnati all’elemento di valutazione dai singoli Commissari e si procederà a trasformare le suddette medie con coefficienti definitivi, riportando ad uno (1) la media più alta e proporzionando a tale media massima le altre medie precedentemente calcolate.
La commissione, terminata l’attribuzione dei coefficienti rispetto ai punteggi discrezionali procederà in relazione a ciascuna offerta all’attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio mediante l’applicazione del metodo aggregativo-compensatore sulla base delle indicazioni contenute nelle Linee Guida n. 2, approvate dall’ANAC con delibera n. 1005 del 21/9/2016 con l'aggiornamento della delibera di Consiglio n. 424 del 2 maggio 2018, secondo la seguente formula:

P(i) = Σn [Wi x Vai]
dove:
P(i) = punteggio dell’offerta i-esima
n = numero totale dei requisiti;
Wi = peso o punteggio attribuito al requisito (i);
Vai =coefficiente della prestazione dell’offerta (a) rispetto al requisito (i), variabile tra zero e uno;
Σn = sommatoria.

Con riferimento ai **criteri 1,2,3,4,5,6,7,8,9** della tabella criteri di valutazione, poichè trattasi di criteri con punteggi tabellari, quindi fissi e predefiniti, espressi in valore assoluto, i punteggi saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell’offerta o mancata offerta di quanto richiesto.
Il punteggio totale assegnato ad ogni offerta sarà quindi determinato dalla somma matematica dei punteggi ottenuti con i criteri a punteggio fisso e con i criteri discrezionali come sopra definiti.

CRITERI DI VALUTAZIONE OFFERTA ECONOMICA (MASSIMO 25 PUNTI)

I punteggi alle offerte economiche saranno attribuiti mediante il metodo della “lineare alla migliore offerta (interdipendente)”.

PE= PEmax x $\left(\frac{BA - P}{BA - Pmin} \right)$

PEmax = massimo punteggio attribuibile
BA: prezzo a base d’asta
P = prezzo offerto dal concorrente per il singolo pasto
Pmin = prezzo più basso tra quelli offerti in gara per il singolo pasto