

Provincia di Vicenza

Bando di gara d'appalto per la Concessione dei servizi di refezione scolastica scuole dell'infanzia, scuole primarie e secondarie di 1^ grado nonché attività estive organizzate dal Comune, per il periodo 01/09/2017 – 31/08/2023

CIG: 694410156C

Allegato 7 al Bando di gara.

Specificazione criteri, sub criteri, pesi e punteggi per la valutazione dell'offerta tecnica

Ad integrazione di quanto già reso noto nel Bando di gara, articolo 16 lett. a), i punti dell'offerta tecnica sono distribuiti con le precisazioni specifiche che seguono alla presente tabella riassuntiva:

A)	Progetto di gestione del servizio di ristorazione scolastica	Punti 18
B)	Utilizzo di prodotti di qualità DOP o IGP Veneti (indicare il prodotto ed il produttore) da utilizzare per la realizzazione delle ricette di cui ai menù allegati	Punti 3
C)	Utilizzo prodotti provenienti dal territorio e da produttori locali bio a Km 0 (per Km 0 si intende il raggio di 70 km) Le aziende valutate saranno quelle che hanno gli stabilimenti e la sede sociale entro tale raggio e che confezionino in proprio le merceologie richieste.	Punti 12
D)	- Elenco fornitori materie prime (in possesso di certificazioni di qualità UNI EN ISO e/o inerenti alla filiera agro alimentare Biologica) - Piattaforma utilizzata a certificazione biologica	Punti 12
E)	Sistema di rintracciabilità di filiera	Punti 2
F)	Progetto in accordo con il Gree public procurement per quanto in relazione con la gestione del servizio	Punti 3
G)	Risorse umane impiegate per il coordinamento dell'appalto con particolare riferimento al titolo di studio e alla professionalità acquisita.	Punti 2
H)	Progetti di educazione alimentare rivolti all'utenza	Punti 8
I)	Gradimento del servizio: metodi attraverso i quali l'impresa monitora il suo gradimento presso gli utenti	Punti 2
L)	Ampliamento servizio per interventi di migliorie strutturali e strumentali per potenziare il cento di cottura (vedi art. 1, comma 9, del Capitolato)	Punti 8
	TOTALE	Punti 70

Tabella A

A)	Progetto di gestione del servizio di ristorazione scolastica	Punti 18
I 18 punti a disposizione sono a discrezione della Comm.ne per la valutazione di quanto sotto indicato		
a.1	Piano di approvvigionamento e conservazione delle derrate (verrà valutata la cadenza dell'approvvigionamento dei prodotti) ;	max. 4 punti
a.2	Piano e modalità di produzione (preparazione, cottura, preparazione delle gastronomie per l'invio alle scuole).	max 3 punti
a.3	Piano di gestione delle diete speciali e di altre situazioni particolari;	max 3 punti
a.4	Modalità di gestione delle emergenze legate all'assenza del personale;	max 2 punti
a.5	Piano di formazione del personale, sia con riferimento alla formazione obbligatoria in merito al rispetto delle disposizioni normative in materia di buona prassi igienico-sanitaria sia con riferimento all'aggiornamento di natura professionale per le differenti professionalità impegnate nel servizio, con coinvolgimento del personale comunale segnalato dal competente ufficio.	max 3 punti
a.6	Piano di pulizia e di sanificazione cucina e refettori (utensili, attrezzature e locali)	max. 3 punti
	Massimo punti	18

Tabella B

B)	Utilizzo di prodotti di qualità DOP o IGP Veneti (indicare il prodotto ed il produttore locale) da utilizzare per la realizzazione delle ricette e riportati nelle schede merceologiche allegate	Punti 3
I 3 punti a disposizione sono così suddivisi tra i "contenuti" pre-determinati richiesti		
b.1	Migliore offerta di prodotti di qualità DOP o IGP Veneti	Fino a 3 punti
Massimo punti		3

Tabella C

C)	Utilizzo prodotti provenienti dal territorio e da produttori locali bio a Km 0 come da legge Regione Veneto	Punti 12
I 12 punti a disposizione sono così suddivisi tra i "contenuti" pre-determinati richiesti		
c.1	Migliore offerta prodotti BIO diversi da quelli indicati come DOP IGP	Fino a 12 punti
Massimo punti		12

Tabella D

D)	- Elenco fornitori materie prime (in possesso di certificazione di qualità: UNI EN ISO 9001, ISO inerente la produzione di prodotti alimentari bio); - Piattaforma utilizzata con certificazione biologica	Punti 7 Punti 5
I 12 punti a disposizione sono così suddivisi tra i "contenuti" pre-determinati richiesti		
d.1	Migliore offerta di produttori certificati	Fino a 7 punti
d.2	Piattaforma assoggettata a certificazione biologica	Ulteriori 5 punti
Massimo punti		12

Tabella E

E)	Sistema di rintracciabilità di filiera	Punti 2
I 2 punti a disposizione sono così suddivisi tra i "contenuti" pre-determinati richiesti		
	Al sistema completo e dettagliato di rintracciabilità	2 punti
Massimo punti		2

Tabella F

F)	Progetto in accordo con il Green public procurement per quanto in relazione con la gestione del servizio (art. 34 D.Lgs. 50/2016)	Punti 3
I 3 punti a disposizione sono così suddivisi tra i "contenuti" pre-determinati richiesti		
	Descrizione delle applicazioni pratiche che il concorrente offre in rispetto al contenimento del Foot Carbon, compatibilmente con il servizio prestato	Fino a 3 punti
Massimo punti		3

Tabella G

G)	Risorse umane impiegate per il coordinamento dell'appalto con particolare riferimento al titolo di studio e alla professionalità acquisita.	Punti 2
I 2 punti a disposizione sono assegnati alla migliore proposta		
Massimo punti		2

Tabella H

H)	Progetti di educazione alimentare rivolti all'utenza	Punti 8
Gli 8 punti a disposizione sono assegnati alla migliore proposta		
Massimo punti		8

Tabella I

I)	Gradimento del servizio: metodi attraverso i quali l'impresa monitora il suo gradimento presso gli utenti	Punti 2
I 2 punti a disposizione sono assegnati alla migliore proposta		
Massimo punti		2

Tabella L

L)	Ampliamento servizio per interventi di migliorie strutturali e strumentali per potenziare il cento di cottura (vedi art. 1, comma 9, del Capitolato)	Punti 8
Gli 8 punti a disposizione sono assegnati alla migliore proposta di cui all'art. 1 comma 9 del capitolato speciale d'appalto		
	Massimo punti	8

I singoli punteggi indicati sono a loro volta attribuiti mediante l'utilizzo della seguente "Griglia di valutazione" sulla base del giudizio formulato:

Ferma restando la non ammissibilità di offerte parziali, condizionate, con riserve e/o plurime e/o che non rispettino le condizioni minime inderogabili previste dal Capitolato, la valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa sarà effettuata attraverso l'assegnazione dei punteggi determinati con la seguente formula:

$$C(a) = \sum n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

C(a) = Indice di valutazione dell'offerta (a)

n = numero totale dei requisiti

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i)

V(a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra 0 e 1.

Σn = sommatoria

La Commissione procederà alla valutazione dell'offerta tecnica ai sensi dell'Allegato P del D.P.R. 207/2010, tenendo conto dei sopraelencati elementi di valutazione ed attribuendo un coefficiente tra "0" (zero) e "1" (uno).

Nell'attribuzione discrezionale dei coefficienti da parte dei singoli componenti della Commissione verranno rispettate le seguenti corrispondenze:

assente/non trattato	=	0,00
scarso	=	0,10
mediocre	=	0,20
quasi sufficiente	=	0,30
sufficiente	=	0,40
più che sufficiente	=	0,50
discreto	=	0,60
buono	=	0,70
molto buono	=	0,80
distinto	=	0,90
ottimo	=	1,00

Nell'attribuzione dei coefficienti, ciascun commissario graduerà il proprio giudizio in termini di conformità alla documentazione di gara ed alle norme tecniche del settore, giudicando la validità, completezza ed esaustività della documentazione prodotta.

Una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media le medie provvisorie prima calcolate, per ogni singolo elemento o sub-criterio di valutazione (riparametrazione).

Il punteggio per ciascun elemento o sub-criterio sarà ottenuto moltiplicando detti coefficienti definitivi per il valore massimo di punteggio attribuibile allo stesso.

La somma dei punteggi attribuiti ad ogni voce determina il punteggio totale assegnato all'offerta.

Nei conteggi previsti per l'attribuzione dei corrispondenti punteggi saranno considerate soltanto due cifre dopo la virgola, arrotondando per eccesso se la terza cifra risulta uguale o superiore a 5, e per difetto se inferiore a 5.

I Coefficienti V(a)i sono determinati mediante, la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

Esempio:

- n. 3 Commissari (Tizio, Caio e Sempronio)
- n. 5 Offerte (A, B, C, D, e E)
- n° 3 Requisiti di natura tecnica/qualitativa ai quali sono attribuiti i seguenti punteggi:

$$W^1 = 20$$

$$W^2 = 10$$

$$W^3 = 10$$

- a) **Calcolo delle medie** (mediante attribuzione discrezionale dei coefficienti da parte di ciascun commissario di gara)

Offerta A

Requisito	Tizio	Caio	Sempronio	Media
1	0,70	0,60	0,60	0,63
2	0,40	0,50	0,60	0,50
3	0,60	0,50	0,70	0,60

Offerta B

Requisito	Tizio	Caio	Sempronio	Media
1	0,80	0,80	0,70	0,77
2	0,70	0,80	0,60	0,70
3	0,60	0,50	0,50	0,53

Offerta C

Requisito	Tizio	Caio	Sempronio	Media
1	0,90	0,80	0,90	0,87
2	0,60	0,60	0,60	0,60
3	0,50	0,50	0,50	0,50

Offerta D

Requisito	Tizio	Caio	Sempronio	Media
1	0,40	0,40	0,40	0,40
2	0,80	0,80	0,80	0,80
3	0,40	0,50	0,50	0,47

Offerta E

Requisito	Tizio	Caio	Sempronio	Media
1	0,60	0,60	0,60	0,60
2	0,60	0,50	0,60	0,57
3	0,80	0,70	0,80	0,77

- b) **Trasformazione in media definitiva (Coefficiente V)**

Terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari, in coefficienti definitivi.

Per ciascun requisito viene individuata la media più alta (in bold nelle tabelle del punto a):

Requisito 1: max = 0,87 (offerta C)

Requisito 2: max = 0,80 (offerta D)

Requisito 3: max = 0,77 (offerta E)

La quale viene posta uguale a 1, proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Questo comporta che le medie calcolate al punto a) devono essere moltiplicate per dei fattori di conversione, uno per ciascun requisito:

Requisito	Fattori di conversione
1	1/0,87 = 1.15
2	1/0,80 = 1.25
3	1/0.77 = 1,30

Si ottengono così le medie definitive riportate nelle tabelle che seguono:

Offerta A

Requisito	Media Originale	Fattore conversione	Media definitiva
1	0,63	1.15	0,72
2	0,50	1.25	0,58
3	0,60	1.30	0,78

Offerta B

Requisito	Media Originale	Fattore conversione	Media definitiva
1	0,77	1.15	0,89
2	0,70	1.25	0,88
3	0,53	1.30	0,69

Offerta C

Requisito	Media Originale	Fattore conversione	Media definitiva
1	0.87	1.15	1,00
2	0,60	1.25	0,75
3	0,50	1.30	0,65

Offerta D

Requisito	Media Originale	Fattore conversione	Media definitiva
1	0,40	1.15	0,46
2	0,80	1.25	1,00
3	0,47	1.30	0,61

Offerta E

Requisito	Media Originale	Fattore conversione	Media definitiva
1	0,60	1.15	0,69
2	0,57	1.25	0,71
3	0,77	1.30	1,00

c) Calcolo del coefficiente di valutazione delle offerte

In base ai valori dei coefficienti V (medie definitive) riportati nelle tabelle del punto b) e dei punteggi (pesi) attribuiti a ciascuno dei tre requisiti dell'offerta, per le varie offerte si ottiene:

$$C(A) = (0,72 \times 20) + (0,58 \times 10) + (0,78 \times 10) = 28,40$$

$$C(B) = (0,89 \times 20) + (0,88 \times 10) + (0,69 \times 10) = 33,50$$

$$C(C) = (1,00 \times 20) + (0,75 \times 10) + (0,65 \times 10) = 34,00$$

$$C(D) = (0,46 \times 20) + (1,00 \times 10) + (0,61 \times 10) = 25,30$$

$$C(E) = (0,69 \times 20) + (0,71 \times 10) + (1,00 \times 10) = 30,90$$