

Comune di Castel Mella

Progetto di servizio
Art. 23, c.15, D.lvo. 50/2016

Servizio di ristorazione comunale

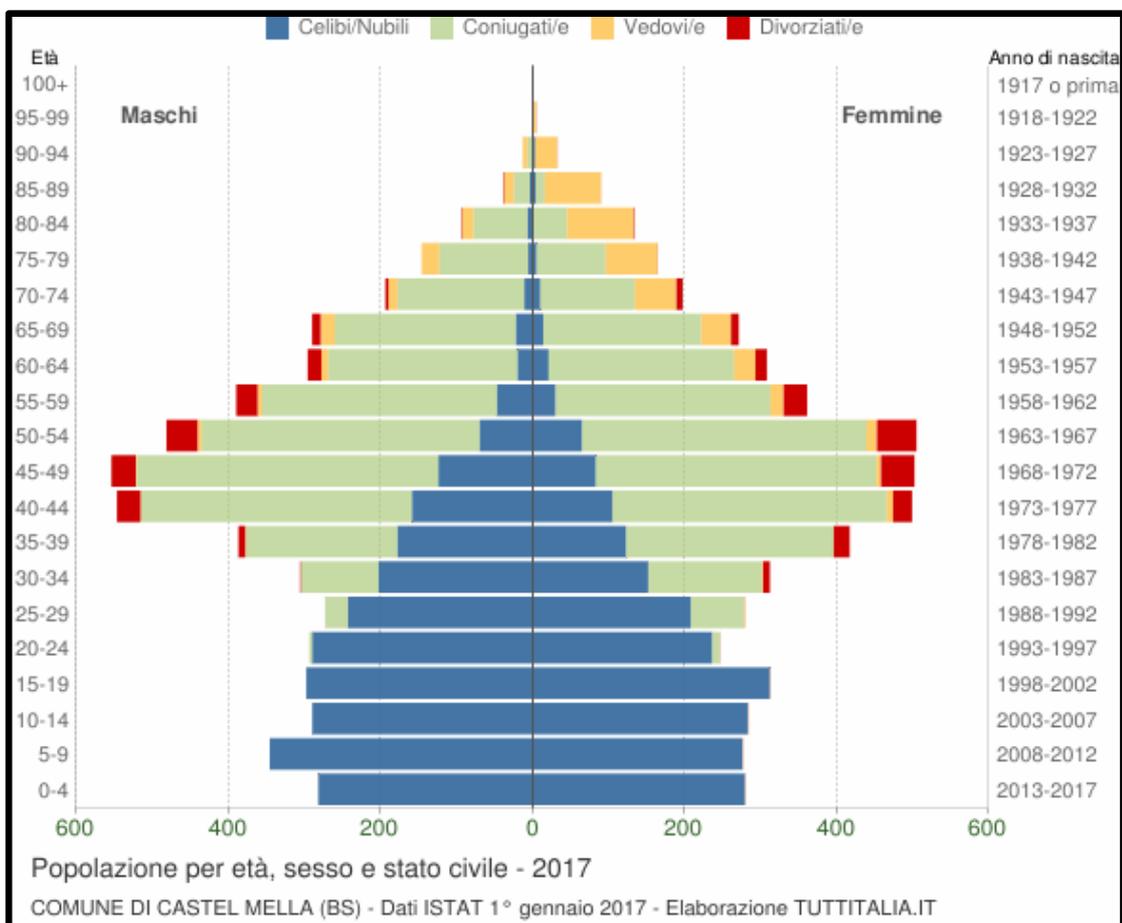
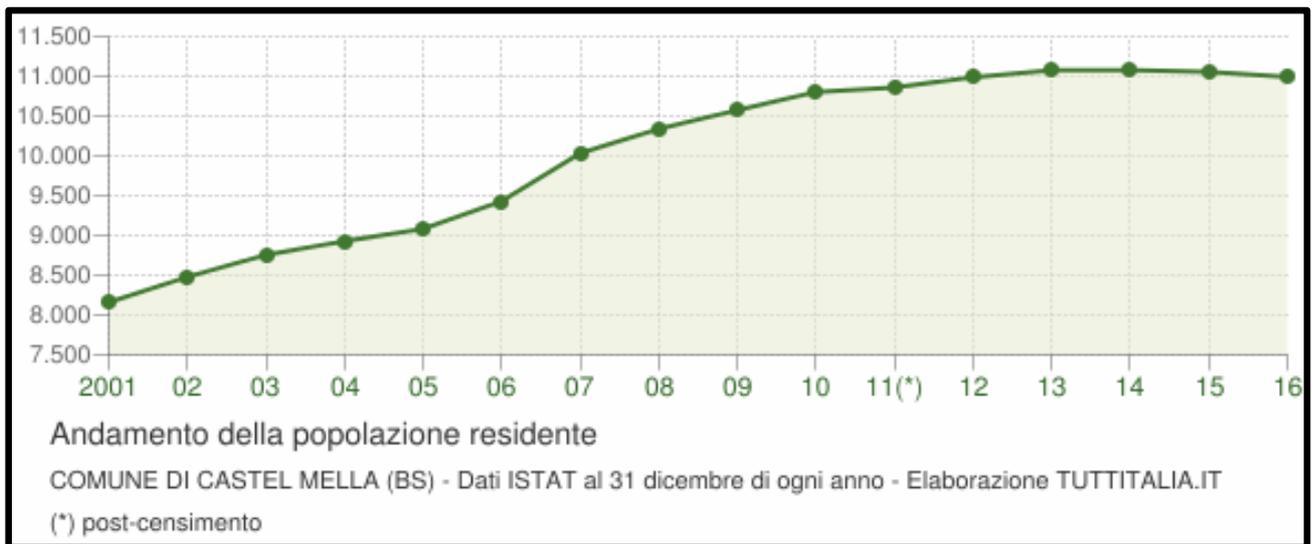


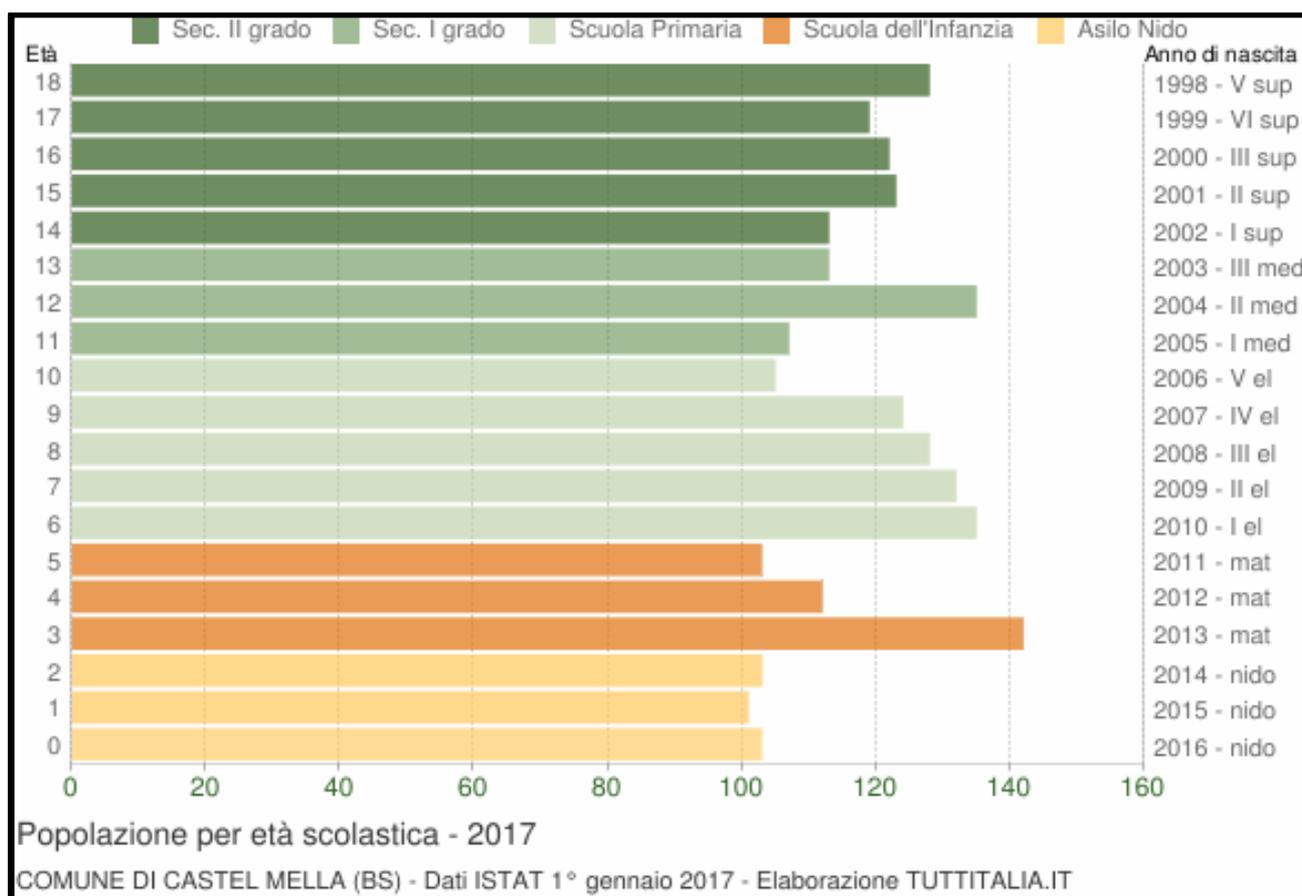
1.	Contesto di riferimento.....	3
2.	Oggetto dell'affidamento: principali elementi qualitativi e quantitativi dell'appalto	5
3.	La struttura della gara: divisione in lotti	6
4.	La quantificazione del prezzo da porre a base di gara.....	6
5.	Valore stimato dell'appalto	7
6.	Quadro economico comprensivo delle opzioni	8
7.	Calcolo spesa effettiva (base annuale su “valore certo” - opzioni escluse)	9
8.	I criteri di aggiudicazione.....	10
9.	Allegati.....	17

1. Contesto di riferimento

Castel Mella è un comune italiano della provincia di Brescia, nell'hinterland meridionale della città. Dal punto di vista amministrativo confina: a nord est, col Comune di Brescia; a sud est, col Comune di Flero e il Comune di Capriano del Colle; a sud ovest, col Comune di Azzano Mella; a ovest, col Comune di Torbole Casaglia; a nord, col Comune di Roncadelle.

Al fine di consentire agli operatori economici una valutazione in ordine al potenziale di sviluppo del servizio nel corso degli anni di durata dell'appalto, si riportano le principali statistiche demografiche, con riferimento particolare a quelle relative alla popolazione scolastica ed alla popolazione anziana.





Tra i servizi educativi erogati, particolare rilievo assume per l'amministrazione comunale il servizio di ristorazione rivolta ai bambini delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e secondarie di primo grado. Medesimo rilievo riveste nell'ambito dei servizi sociali il servizio di ristorazione domiciliare rivolto agli anziani.

L'affidamento della gestione di detto servizio, per le cui specifiche tecniche si rimanda al capitolato prestazionale all'uopo predisposto, è ispirato ai seguenti principi:

- sicurezza alimentare ed alimentazione corretta, in conformità alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" approvate in Conferenza Unificata Stato - Regioni dal Ministero della Salute con provvedimento 29/04/2010, alle Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica approvate con D.d.u.o 1 agosto 2012 - n. 14833, ed alle linee Linee Guida per i menù della refezione scolastica, revisione 2017, redatte dall'ATS Brescia in data 01/09/2017;
- ridotto impatto ambientale, in conformità ai criteri ambientali minimi (C.A.M.) elaborati dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (DM 25 luglio 2011 - CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI) nel quadro del Piano d'azione nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP approvato con DM 11 aprile 2008 e pubblicato nella Gazzetta ufficiale n. 107 dell'8 maggio 2008), nonché di quanto previsto dal D.Lgs. 3 aprile 2006, n. 152, come da ultimo modificato dalla L. 123 / 2017;
- qualità, continuità, accessibilità, disponibilità e completezza dei servizi, tenendo conto delle esigenze specifiche delle diverse categorie di utenti, compresi i gruppi svantaggiati e promuovendo il coinvolgimento e la responsabilizzazione degli utenti, ai sensi dell'art. 142, comma 5-ter del Codice.

In tale contesto è intendimento dell'Ente procedere all'affidamento del servizio di ristorazione scolastica secondo la disciplina di cui al D.Lgs. 19 aprile 2016, n. 50 (Codice dei Contratti), individuando quale procedura per la scelta del contraente la Procedura Aperta, di rilievo europeo, con il criterio di aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa.

Le attività oggetto dell'Appalto sono disciplinate dalla normativa comunitaria, statale e regionale vigente in materia, nonché dagli indirizzi operativi forniti dai competenti organi comunali, fermo restando quanto previsto dall'art. 142 del Codice dei Contratti ed al regime alleggerito in cui rientra la presente commessa.

2. Oggetto dell'affidamento: principali elementi qualitativi e quantitativi dell'appalto

La gara ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio del Comune di Castel Mella, il quale comprende tutte le prestazioni accessorie e collegate specificatamente individuate nel capitolato prestazionale. Comprende altresì la fornitura dei pasti per gli anziani, che verranno successivamente distribuiti al domicilio degli utenti mediante trasporto a cura di volontari messi a disposizione dall'amministrazione comunale.

Alla data odierna il servizio viene reso in n. 5 scuole/plessi, tra comunali e statali, per un numero di pasti annui prodotti pari a 108445 unità. I pasti dovranno essere prodotti presso i centri cottura messi a disposizione dall'amministrazione comunale, meglio descritti nel Capitolato Prestazionale.

I pasti annui riferiti agli anziani sono invece pari a 6555 unità. Questi ultimi dovranno essere prodotti presso il centro cottura messo a disposizione dall'operatore economico aggiudicatario, il quale in sede di offerta s'impregnerà a mettere a disposizione idonea struttura, in grado di rispettare tutti gli standard e tutte le prescrizioni previsti dal capitolato prestazionale.

L'arco temporale di affidamento del servizio sarà pari ad anni scolastici 3 (tre), (con facoltà di rinnovo/ripetizione per un periodo ulteriore di tre anni scolastici) al fine di favorire la massima partecipazione da parte degli operatori economici del settore e permettere l'oggettiva concorrenza di una pluralità di partecipanti, poiché un periodo inferiore renderebbe di fatto la procedura di scarso interesse per gli operatori che debbono affrontare investimenti finalizzati allo svolgimento del servizio, con il rischio conseguente di abbassamento della qualità dell'offerta;

L'architettura del capitolato prestazionale è stata costruita nel rispetto di quanto disposto dal D.M. del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25 luglio 2011, in relazione ai criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara e a quanto indicato dagli artt. 34 e 144 del Codice come modificato.

Considerato che nell'agricoltura biologica l'uso delle sostanze di sintesi nelle fasi produttive sono limitate, si è ritenuto opportuno incentivare l'uso dei prodotti biologici, anche in percentuali superiori rispetto a quelle minime previste dal citato D.M. 25 luglio 2011.

Avendo sempre presente l'obiettivo "qualità" e verificata la disponibilità del mercato produttivo dei prodotti agro alimentari, l'Amministrazione relativamente agli aspetti migliorativi valorizzerà altresì le proposte di fornitura di ulteriori prodotti a marchio DOP, IGP, STG, prodotti tipici, e prodotti equo solidali, con idonea attribuzione di punteggio in relazione alle tipologie, alla qualità ed alla quantità dei beni forniti.

Gli offerenti inoltre potranno, nell'ambito dell'offerta tecnica, proporre un sistema alternativo di erogazione dell'acqua rispetto a quello utilizzato (bottigliette pet), in coerenza con quanto previsto dal paragrafo 5.3.1 dei pertinenti Criteri Ambientali Minimi, e ciò in considerazione del fatto che ad oggi l'amministrazione comunale non è in possesso delle attrezzature e dei sistemi idonei al raggiungimento dello scopo di cui alle citate disposizioni ministeriali.

3. La struttura della gara: divisione in lotti

L'Amministrazione Comunale non ha inteso procedere alla suddivisione in lotti dell'appalto per evitare di rendere l'esecuzione dell'appalto eccessivamente difficile dal punto di vista tecnico, con particolare riferimento alle esigenze di coordinamento, e maggiormente costosa, in ossequio al principio costituzionale di buon andamento della pubblica amministrazione. Ciò anche in considerazione del fatto che l'appalto, non ha certo le caratteristiche di "grande appalto", come inteso dal considerando 78 della Direttiva 2014/24/UE, che per la sua configurazione consente del resto alle PMI (piccole e medie imprese) ed alle microimprese ivi citate di partecipare agevolmente alla gara. Ancor più nello specifico la mancata suddivisione in lotti è quindi ed altresì funzionale a:

- garantire l'economicità della gestione, in considerazione delle rilevanti economie di scala derivanti dalla gestione unitaria del servizio, nel quale le spese relative all'approvvigionamento delle materie prime incide in misura particolarmente significativa;
- garantire l'efficacia del coordinamento organizzativo;
- garantire l'unicità del software gestionale, poiché la parcellizzazione delle attività sui diversi software comporterebbe gravi inefficienze e difficoltà operative di non poco conto, postulata la difficile interoperabilità tra strumentazioni ed architetture diverse;
- garantire l'omogeneità delle prestazioni e della qualità, promuovendo così l'uguaglianza per tutti i cittadini, anche con riferimento alle soluzioni migliorative che saranno offerte in sede di gara, alle proposte di educazione alimentare ecc.;

4. La quantificazione del prezzo da porre a base di gara

La determinazione del costo pasto a base di gara, necessario per la quantificazione del valore stimato dell'appalto ex art. 35 del D. Lgs. 50/2016, ha tenuto conto dei seguenti macro-aggregati fondamentali:

- Costo del personale
- Costo delle derrate alimentari
- Costo dei beni non alimentari
- Spese di funzionamento
- Migliorie
- Costi aziendali della sicurezza di cui all'art 95, comma 10, del Codice e oneri per la sicurezza per rischi interferenziali
- Spese generali
- Utile d'impresa

Il tutto come schematizzato nella tabella che segue, esemplificativa dei costi annui relativi al servizio:

Voci di costo e costi complessivi	
COSTO DEL PERSONALE	
225.137,00 €	
COSTO DELLE DERRATE ALIMENTARI	
135.000,00 €	
COSTO BENI NON ALIMENTARI – SPESE FUNZIONAMENTO - MIGLIORIE	
65.000,00 €	
ONERI PER LA SICUREZZA AZIENDALI E INTERFERENZIALI	
3.000,00 €	
SPESE GENERALI	
20.000,00 €	
UTILE D'IMPRESA	
20.442,00 €	
TOTALE	468.579,00 €

Il valore annuo stimato dell'appalto è dunque pari a € 468.579,00, dei quali € 225.137,00 € rappresentano i costi del personale individuati ai sensi e per gli effetti dell'art. 23, c. 16 del Codice. I costi del personale, dei beni non alimentari e per gli oneri della sicurezza, difficilmente imputabili pro quota in maniera analitica in considerazione della parziale centralizzazione della produzione, sono stati imputati a ciascuna tipologia di pasto in misura direttamente proporzionale al numero di pasti previsto per ciascuna di esse, sulla base dunque delle seguenti percentuali:

Plesso	Numero pasti	Incidenza percentuali costi
Scuola dell'infanzia	n. 44850	39%
Scuola primaria	n. 50025	43,5%
Scuola secondaria	n. 13570	11,8%
Utenti domiciliari	n. 6555	5,7%

Sulla base di dette assunzioni i diversi costi unitari soggetti a ribasso sono i seguenti:

Plesso	Costi unitari a base d'asta
Scuola dell'infanzia	3,88 €
Scuola primaria	4,10 €
Scuola secondaria	4,38 €
Utenti domiciliari	4,58 €

5. Valore stimato dell'appalto

COSTO SERVIZI					
COSTO ANNUALE	COSTO TRIENNALE	COSTO OPZIONE 5° D'OBBLIGO	COSTO OPZIONE PROROGA	COSTO OPZIONE RINNOVO	VALORE STIMATO
468.579,00 € + 500,00 €	1.405.737,00 € + 1.500,00 €	281.147,40 €	234.289,50 €	1.686.884,40 € + 1.500,00 €	3.608.058,30 € + 3.000,00 €

Il valore annuo stimato dell'appalto è dunque pari a € 468.579,00 (+ 500,00 € relativi ad oneri per rischi interferenziali non soggetti a ribasso) dei quali € 225.137,00 € rappresentano i costi del personale individuati ai sensi e per gli effetti dell'art. 23, c. 16 del Codice.

6. Quadro economico comprensivo delle opzioni

		A) Importo dei servizi	
A) IMPORTO PER SERVIZI	A.1	Importo per il servizio di ristorazione	1.405.737,00 €
	A.2	Importo opzione quinto d'obbligo	281.147,40 €
	A.3	Importo proroga art.106, comma 11 D.Lgs. 50/2016	234.289,50 €
	A.4	Importo rinnovo programmato per ulteriori tre anni	1.686.884,40 €
	A.5	Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	1.500,00 €
	A.6	Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso (in caso di rinnovo)	1.500,00 €
		Totale importo dei servizi, opzioni comprese (da A1 a A6)	
		B) Somme a disposizione	
B) SOMME A DISPOSIZIONE	B.1	Contributo Anac	600,00 €
	B.2	Funzionamento commissione giudicatrice	600,00 €
	B.3	Servizi committenza ausiliaria	1.500,00 €
	B.4	Incentivi per funzioni tecniche ex art. 113 d.lvo 50/2016 - 2%	72.221,17 €
	B.5	Spese per pubblicità legale	- €
		Totale importo somme a disposizione (da B1 a B5)	
		C) IVA	
C) IVA	C.1	I.V.A. su servizi (opzioni comprese) 4%	144.322,33 €
	C.2	I.V.A. su oneri sicurezza non soggetti a ribasso 22%	660,00 €
	C.3	I.V.A. su somme a disposizione - 22%	462,00 €
		Totale IVA (da C1 a C5)	
		IMPORTO TOTALE DEL PROGETTO	
TOTALE PROGETTO			
		IMPORTO TOTALE DEL PROGETTO	€ 3.831.423,80

7. Calcolo spesa effettiva (base annuale su “valore certo” - opzioni escluse)

		A) Importo dei servizi		
A) IMPORTO PER SERVIZI	A.1	Importo per il servizio di ristorazione		468.579,00 €
	A.2	Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso		500,00 €
		Totale importo dei servizi (da A1 a A2)		€ 469.079,00
 				
		B) Somme a disposizione		
B) SOMME A DISPOSIZIONE	B.1	Incentivi per funzioni tecniche ex art. 113 d.lvo 50/2016 - 2%		9.381,58 €
		Totale importo somme a disposizione		€ 9.381,58
 				
		C) IVA		
C) IVA	C.1	I.V.A. su servizi (opzioni comprese) 4%		103.087,38 €
	C.2	I.V.A. su oneri sicurezza non soggetti a ribasso 22%		110,00 €
		Totale IVA (da C1 a C2)		€ 103.197,38
 				
		IMPORTO TOTALE DEL PROGETTO		
COSTO ANNUO				
		COSTO ANNUALE		€ 581.657,96
		COSTO UNA TANTUM SOLO PRIMO ANNO		€ 3.162,00

8. I criteri di aggiudicazione

L'appalto è aggiudicato a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi del comma 2 dell'art. 95 del D.Lgs. n. 50/2016.

La relativa graduatoria di merito verrà formata in ragione dei criteri di valutazione di seguito stabiliti:

Criteri di valutazione	Punteggio massimo
Offerta Tecnica (PT)	30
Offerta Economica (PE)	30
Totale (PTOT)	100

Punteggio Tecnico (PT)

Il Punteggio Tecnico (PT) è determinato dalla sommatoria dei punteggi attribuiti a ogni singolo elemento di cui si compone l'offerta, con le modalità nel prosieguo indicate.

La documentazione tecnica da presentare dovrà essere redatta seguendo tutte le direttive indicate dall'amministrazione nel capitolato speciale, nel pieno rispetto dei requisiti minimi ivi contenuti, e strutturata secondo lo schema qui di seguito riportato:

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE			Punteggio Max 70
A	Personale, centro cottura ed emergenze		9
	A1	L'offerente dovrà illustrare le proprie politiche relative al personale (turnover, benessere dipendenti ecc.) e indicare l'organico che si impegna ad impiegare nell'appalto, con riferimento al personale operativo nel Centro Cottura, nei plessi di distribuzione ed al personale referente (direttore, dietista ecc.) con dettaglio di funzioni, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio (cfr. parte III – personale - del Capitolato Prestazionale). C.M: qualità, quantità, efficacia, efficienza, adeguatezza, coerenza, strtturazione, flessibilità, continuità.	5
	A2	L'offerente dovrà illustrare il proprio piano della formazione del personale relativa al primo anno scolastico, in coerenza con quanto previsto dall'art. 8 parte III – personale - del Capitolato Prestazionale, con specifica indicazione degli argomenti trattati, del monte ore e della qualifica minima necessaria dei docenti. (la valutazione terrà conto degli elementi quantitativi solo in relazione a profili di adeguatezza, e non saranno oggetto di valutazione attività ritenute ultronee o abnormi rispetto al necessitato). C.M: qualità, professionalità, adeguatezza, pertinenza, coerenza, rilevanza.	2

	<p>A3 L'offerente dovrà descrivere le soluzioni alternative a proprio carico che si impegna a mettere in atto per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di emergenza e relative a scenari di temporanea indisponibilità dei centri cottura messi a disposizione dalla stazione appaltante, nonché di quello messo a disposizione dall'appaltatore, tali da garantire la continuità del servizio, in coerenza con quanto previsto dall'art. 5, Parte II - del Capitolato Prestazionale.</p> <p>C.M: qualità, affidabilità, efficacia, efficienza, adeguatezza, rilevanza, flessibilità, continuità.</p>	2
B	Materie prime	12
	<p>B1 L'offerente dovrà illustrare in dettaglio la proposta di inserimento di prodotti biologici, ivi compresi quelli di acquacoltura biologica o pesca sostenibile, con specifica indicazione della percentuale di peso sul totale per le diverse categorie nel prosieguo indicate. Le percentuali offerte non dovranno essere inferiori a quanto previsto dai Criteri Ambientali Minimi (Cfr. 5.3.1 e 5.4.1 CAM; cfr. altresì parte IV – materie prime - del Capitolato Prestazionale).</p> <p>Il dettaglio dei prodotti dovrà essere suddiviso sulla base delle seguenti categorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine; (min 40% di peso sul totale) b) Carne (min 15% di peso sul totale) c) Pesce (min 20% di peso sul totale) d) Eventuali altri prodotti <p>C.M: qualità, quantità, rilevanza, varietà, frequenza, sostenibilità.</p>	4
	<p>B2 L'offerente dovrà illustrare in dettaglio la proposta di inserimento di prodotti DOP, IGP, STG, tipici tradizionali, con specifica indicazione della percentuale di peso sul totale per le diverse categorie nel prosieguo indicate. Le percentuali offerte non dovranno essere inferiore a quanto previsto dai Criteri Ambientali Minimi (Cfr. 5.3.1 e 5.4.1 CAM; cfr. altresì parte IV – materie prime - del Capitolato Prestazionale). Il dettaglio dei prodotti dovrà essere suddiviso sulla base delle seguenti categorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine (min 20% di peso sul totale); b) Carne (min 25% di peso sul totale) c) Altri prodotti <p>C.M: qualità, quantità, rilevanza, varietà, frequenza, sostenibilità.</p>	3
	<p>B3 L'offerente dovrà illustrare in dettaglio la proposta di inserimento di prodotti locali, esotici/equo-solidali che intende introdurre nei menù, con specifica indicazione della tipologia, della quantità e delle frequenze connesse alla proposta (cfr. altresì parte IV – materie prime - del Capitolato Prestazionale).</p> <p>C.M: qualità, quantità, rilevanza, varietà, frequenza, sostenibilità.</p>	3
	<p>B4 L'offerente dovrà illustrare un progetto di valorizzazione dei prodotti di cui ai punti B1, B2, B3, indicando i destinatari e le modalità di comunicazione e promozione delle scelte (cfr. parte IV – materie prime - del Capitolato Prestazionale).</p> <p>C.M: qualità, professionalità, adeguatezza, efficacia, spessore educativo, riproducibilità.</p>	2

C	Beni non alimentari		5
	C1	L'offerente dovrà descrivere in dettaglio la proposta di "attrezzature e dotazioni" che intende offrire, con riferimento a quelle richieste dal capitolato, con indicazione delle specifiche tecniche di ciascun prodotto (cfr. parte V – beni non alimentari - del Capitolato Prestazionale). C.M: qualità, quantità, adeguatezza, utilità, rilevanza, sicurezza, sostenibilità.	3
	C2	L'offerente dovrà descrivere le caratteristiche del sistema informatizzato di prenotazione e gestione dei pasti, con evidenza delle eventuali soluzioni migliorative rispetto ai mandati del Capitolato Prestazionale (cfr. parte VI – il sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti - del Capitolato Prestazionale). C.M: qualità, efficacia, efficienza, adeguatezza, sicurezza, affidabilità, usabilità, evolvibilità.	2
D	Prestazioni accessorie		4
	D1	L'offerente dovrà descrivere il piano di pulizia e di sanificazione dei refettori e descrizione delle politiche ambientali adottate. Dovranno inoltre essere indicati i prodotti che l'offerente si impegna ad utilizzare, con specificazione del nome commerciale e marca dei prodotti. Qualora detti prodotti non fossero dotati dell'etichetta Ecolabel dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della normativa richiamata al paragrafo 5.3.5 dei pertinenti Criteri Minimi Ambientali (cfr. parte XVII – detergenza e sanificazione - del Capitolato Prestazionale). C.M: qualità, efficacia, efficienza, adeguatezza, sostenibilità, sicurezza.	2
	D2	L'offerente dovrà descrivere il piano delle manutenzioni dei beni mobili concessi in uso dalla Stazione Appaltante (cfr. parte XVIII – le manutenzioni - del Capitolato Prestazionale). C.M: qualità, efficacia, efficienza, adeguatezza, sostenibilità, sicurezza.	2
E	Trasporti		4
	E1	L'offerente dovrà descrivere in dettaglio il piano organizzativo dei trasporti dei pasti in legame studiato per il servizio richiesto, con indicazione delle strategie per ottimizzare la logistica e la riduzione delle tempistiche intercorrenti tra produzione e consumo, queste ultime si rammenta non superiori a quelle previste dal capitolato prestazionale. A tal fine dovrà essere indicato anche il dettaglio della proposta di mezzi di trasporto pasti che l'aggiudicatario s'impegna ad utilizzare nel servizio con indicazione del numero, del sistema di alimentazione e delle politiche ambientali connesse. Le dichiarazioni sui tempi di percorrenza proposte nel Piano Organizzativo dei Trasporti devono essere oggettivate utilizzando il modello di analisi dei percorsi presente sul sito web https://www.google.it/maps (cfr. parte X – il trasporto in legame - del Capitolato Prestazionale e la tabella ivi contenuta). C.M: qualità, efficacia, efficienza, adeguatezza, strutturazione, sostenibilità, sicurezza.	4
F	Gestione delle eccedenze		2
	F1	L'offerente dovrà descrivere in dettaglio il piano di fattibilità per la gestione delle eccedenze alimentari e dei residui della lavorazione e consumo dei cibi. Strategie che s'intendono attivare per l'attivazione del territorio ed il terzo settore per il concreto raggiungimento delle finalità di riduzione degli sprechi (cfr. parte XI – le tipologie di distribuzione - del Capitolato Prestazionale). C.M: qualità, efficacia, efficienza, adeguatezza, sostenibilità, misurabilità, socialità.	2

G	Menù e diete speciali		12
	G1	L'offerente dovrà descrivere in dettaglio le proposte di menù per le scuole riferibili ad un anno scolastico con ricettario e grammature a crudo e a cotto. Nell'ambito dei menù sarà positivamente valutato l'eventuale inserimento di merende, delle quali dovrà essere data compiuta descrizione, con indicazione dei plessi ove verrà introdotta e della composizione della merenda stessa (due dei sei punti previsti sarà dedicata a detta sottovoce) (cfr. parte XII – i menù e la composizione del pasto - del Capitolato Prestazionale). C.M: qualità, efficacia, varietà, adeguatezza, equilibrio, bilanciamento.	6
	G2	L'offerente dovrà produrre una compiuta descrizione delle modalità e delle strategie per l'implementazione del progetto "Gradimento" (cfr. parte XII – i menù e la composizione del pasto - del Capitolato Prestazionale). C.M: qualità, professionalità, adeguatezza, efficacia, spessore educativo, riproducibilità, misurabilità.	2
	G3	L'offerente dovrà produrre una compiuta descrizione delle procedure interne per la produzione e la gestione delle diete speciali (cfr. parte XIV – le diete speciali - del Capitolato Prestazionale). C.M: qualità, efficacia, adeguatezza, sicurezza, conformità, identificabilità.	4
H	Autocontrollo		7
	H1	L'offerente dovrà illustrare le procedure adottate in ordine all'analisi del rischio con dettaglio della definizione delle fasi critiche; delle procedure interne per la gestione di rintracciabilità e allerte; delle procedure per la comunicazione al Committente di ogni non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare completa di gestione della stessa (azioni, tempistiche, responsabilità) (cfr. parte XVI – l'autocontrollo igienico sanitario - del Capitolato Prestazionale). C.M: qualità, efficacia, adeguatezza, accuratezza, coerenza, completezza, , sicurezza, conformità, identificabilità, rintracciabilità.	3
	H2	L'offerente dovrà altresì descrivere in dettaglio il piano delle analisi microbiologiche/chimiche di laboratorio: protocolli adottati; frequenza dei campionamenti; parametri (cfr. parte XVI – l'autocontrollo igienico sanitario - del Capitolato Prestazionale). C.M: qualità, efficacia, adeguatezza, accuratezza, coerenza, frequenza, varietà, sicurezza, conformità, identificabilità, completezza.	4
I	Rapporti con gli utenti e gli attori del servizio		4
	I1	L'offerente dovrà descrivere in dettaglio la qualità e la quantità dei corsi di educazione alimentare che intende promuovere, in coerenza con le "Linee Guida per l'Educazione Alimentare" – ultima versione, redatte a cura della Direzione generale per lo studente, l'integrazione e la partecipazione del Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e del Comitato per l'Educazione alimentare del MIUR. Particolare e prioritaria attenzione dovrà essere dedicata alle attività proposte per i fruitori delle scuole dell'infanzia (cfr. Parte XIX – educazione alimentare e piano di informazione agli utenti – del Capitolato Prestazionale). C.M: qualità, professionalità, adeguatezza, efficacia, spessore educativo, riproducibilità, innovatività.	2
	I2	L'offerente dovrà descrivere in dettaglio il piano di informazione agli utenti, secondo quanto previsto al paragrafo 5.3.8 dei CAM e presentare una bozza della Carta dei Servizi (cfr. Parte XIX – educazione alimentare e piano di informazione agli utenti – del Capitolato Prestazionale). C.M: qualità, professionalità, adeguatezza, efficacia, utilità, riproducibilità, innovatività.	2

L	Migliorie/Soluzioni migliorative (Le soluzioni proposte devono essere descritte in modo chiaro e dettagliato, avendo cura di precisare termini, tempi e modalità di attuazione, nonché quantità, obiettivi e misure organizzativo/gestionali, Esse dovranno inoltre: essere integrative rispetto allo standard definito in capitolato; essere coerenti o comunque connesse all'oggetto dell'appalto; essere offerte senza alcun onere aggiuntivo a carico della stazione appaltante o delle famiglie); potranno liberamente esplicitarsi in tutti gli aspetti lasciati aperti a diverse soluzioni sulla base dei parametri minimi fissati dal Capitolato Prestazionale, o essere integrativi di questi, nei limiti della succitata coerenza e connessione.	11
L1	L'offerente dovrà descrivere in dettaglio le soluzioni migliorative ulteriori, non trattate nei punti precedenti, idonee ad aumentare il livello qualitativo sotto il profilo tecnico, con particolare anche se non esclusivo riferimento alla fornitura di beni non alimentari e attrezzature ulteriori rispetto a quelle richieste del Capitolato, ad integrazione di quelle esistenti ai fini di un miglioramento degli standard di servizio, con specifica evidenza dell'impatto sul consumo energetico (cfr. 5.3.4 dei pertinenti Criteri Ambientali Minimi). Dovrà essere specificato se trattasi di beni che resteranno di proprietà della stazione appaltante o se trattasi di beni concessi in uso. In caso di mancata indicazione la proprietà dei beni s'intenderà trasferita alla stazione appaltante. C.M: qualità, quantità, adeguatezza, concretezza, efficacia, rilevanza, utilità, innovatività, proattività, socialità, sostenibilità, implementabilità.	4
L2	L'offerente dovrà descrivere in dettaglio le soluzioni migliorative ulteriori, non trattate nei punti precedenti, idonee ad aumentare il livello qualitativo sotto il profilo ambientale, con particolare anche se non esclusivo riferimento al sistema alternativo per la fornitura dell'acqua, in coerenza con quanto previsto dal paragrafo 5.3.1 dei pertinenti Criteri Ambientali Minimi e con quanto previsto dalla Parte XI – le tipologie di distribuzione - del Capitolato Prestazionale, ove proposto. C.M: qualità, quantità, adeguatezza, concretezza, efficacia, rilevanza, utilità, innovatività, proattività, socialità, sostenibilità, implementabilità.	3,5
L3	L'offerente dovrà descrivere in dettaglio le soluzioni migliorative ulteriori idonee ad aumentare il livello qualitativo sotto il profilo sociale, nonché eventuali ulteriori soluzioni migliorative non trattate nei punti precedenti. C.M: qualità, quantità, adeguatezza, concretezza, efficacia, rilevanza, utilità, innovatività, proattività, socialità, sostenibilità, implementabilità.	3,5

La commissione valuterà in ogni caso l'originalità, la precisione, la chiarezza, la capacità di sintesi e l'effettiva aderenza del progetto alla specificità dell'affidamento in oggetto.

Si invitano infine i concorrenti a non essere eccessivamente prolissi. La prolissità può incidere in maniera negativa sul giudizio della commissione in quanto oggettivazione di incapacità di sintesi. A mero titolo orientativo e non vincolante si ritiene adeguato un progetto costante di 70 (settanta) facciate, allegati esclusi, evitando riduzione carattere e impaginazioni tali da rendere disagiata la lettura da parte dei commissari. S'invitano i concorrenti a **non produrre allegati** ultronei rispetto a quanto richiesto dalla disciplina di gara, ovvero superflui ai fini della valutazione.

L'attribuzione dei punteggi seguirà il seguente iter:

- verrà attribuito da ciascun commissario della Commissione Giudicatrice, per ogni sub-criterio di valutazione, un giudizio sintetico a cui corrisponde un coefficiente compreso tra 0 ed 1 (vedi prospetto sotto riportato). Quindi la Commissione giudicatrice calcolerà la media dei coefficienti assegnati dai singoli componenti per ogni elemento (sub-criterio) di valutazione”;

- I coefficienti definitivi si otterranno rapportando all'unità l'offerente che ha ottenuto il coefficiente con media maggiore; i rimanenti coefficienti saranno rapportati a questo in maniera proporzionale (riparametrazione). Ciascun coefficiente definitivo sarà moltiplicato per il sub-peso di ciascun elemento qualitativo. Non si procederà ad arrotondamenti, salvo che per il valore finale di ciascun elemento che sarà arrotondato a due cifre decimali (per eccesso qualora la terza sia pari o superiore a 5).

Giudizio generale attribuito ad ogni aspetto qualitativo		coefficiente
Inadeguato	Giudizio sintetico: proposte e soluzioni (e/o prodotti) incomplete – inadeguate – superficiali - fuori tema e difficilmente aderenti al servizio in fase di affidamento – inattuabili e/o inutili – indeterminate per quanto riguarda tempi, qualità e modalità esecutive – qualitativamente appena in linea con quanto richiesto e senza apporti migliorativi– complessivamente di dubbia adeguatezza rispetto alla possibilità di garantire la regolare esecuzione del servizio.	Da 0,00 a 0,19
Appena sufficiente	Giudizio sintetico: proposte e soluzioni (e/o prodotti) generiche – attinenti al servizio in fase di affidamento ma difficilmente attuabili e/o di dubbia utilità – determinate in modo vago per quanto riguarda tempi, qualità e modalità esecutive – difficilmente verificabili – qualitativamente e quantitativamente appena in linea con quanto richiesto dal Capitolato e con apporti migliorativi di scarsa importanza – complessivamente di dubbia adeguatezza rispetto alla possibilità di garantire la regolare esecuzione dei servizi e il perseguimento delle finalità a cui il servizio è destinato.	Da 0,20 a 0,39
Sufficiente	Giudizio sintetico: proposte e soluzioni (e/o prodotti) sostanzialmente complete – adeguate – attinenti al servizio in fase di affidamento – attuabili seppur talune scontanti deficit di utilità – sufficientemente determinate per quanto riguarda tempi, qualità e modalità esecutive – con taluni aspetti di dubbia verificabilità – qualitativamente e quantitativamente in linea con quanto richiesto dal Capitolato e con apporti migliorativi non particolarmente significativi – complessivamente sufficienti rispetto alla possibilità di garantire la regolare esecuzione delle prestazioni e il perseguimento delle finalità a cui il servizio è destinato.	Da 0,40 a 0,59
Discreto	Giudizio sintetico: proposte e soluzioni (e/o prodotti) sostanzialmente complete – adeguate – attinenti al servizio in fase di affidamento – attuabili e utili – ben determinate per quanto riguarda tempi, qualità e modalità esecutive – verificabili – qualitativamente e quantitativamente in linea con le richieste del Capitolato e con alcuni apporti migliorativi significativi – complessivamente buone rispetto alla possibilità di garantire l'esecuzione dei servizi e il perseguimento delle finalità a cui il servizio è destinato.	Da 0,60 a 0,79
Buono	Giudizio sintetico: proposte e soluzioni (e/o prodotti) precisamente determinate e apprezzabili per quanto riguarda tempi, qualità e modalità esecutive, bene illustrate – attività	Da 0,80 a 0,89

	realizzabili e misurabili – con contenuti innovativi – qualitativamente e quantitativamente significativamente migliorative rispetto a quanto richiesto dal Capitolato, in grado quindi di soddisfare tutte le esigenze ordinarie e di massima, straordinarie, imprevedibili e finalità di servizio, con apprezzabile garanzia di qualità ed efficienza.	
Ottimo	Giudizio sintetico: proposte e soluzioni (e/o prodotti) eccellenti, originali e di pregio – idonee, per qualità e quantità, ad innovare o elevare o comunque qualificare gli standard di servizio rispetto a quanto richiesto da Capitolato – in grado di far conseguire finalità ulteriori, sia per quantità che per qualità che in termini di efficienza e di efficacia, rispetto a quelle cui il servizio è destinato. Esposizione impeccabile, concretezza, fattibilità e verificabilità degli interventi pregevole.	Da 0,90 a 1

Ad integrazione dei criteri di giudizio sintetici e generali di cui alla presente tabella, coerentemente con la graduazione 0 – 1 = sufficiente – ottimo - ivi prevista, saranno tenuti in considerazione nell'attività valutativa e quindi nell'attribuzione dei coefficienti anche i parametri specifici indicati come criteri motivazionali (C.M.) nell'ambito di ciascun sub criterio valutato. Trasversalmente saranno inoltre valutati: chiarezza; concretezza, pertinenza; sinteticità.

Al termine dell'attribuzione del punteggio tecnico la Commissione giudicatrice incaricata della valutazione delle offerte procederà nei seguenti termini:

- alla proposta di esclusione per i candidati che non abbiano superato il limite tecnico (soglia di sbarramento) fissato in punti 45;
- successivamente, per i soli concorrenti ammessi, alla riparametrazione (vedi supra) del coefficiente per ciascun sub-criterio qualora nessuno dei concorrenti avesse conseguito il punteggio massimo;
- alla stesura quindi dei punteggi definitivi risultanti per ciascun concorrente ammesso (coefficiente definitivo x sub-peso), senza procedere alla doppia riparametrazione.

Punteggio Economico (PE)

Con riferimento al criterio di valutazione dell'Offerta economica, il coefficiente V(a) e quindi il Punteggio Economico (PE) sono determinati applicando la seguente formula:

$$V_i = (R_i/R_{max})^\alpha$$

dove

R_i = ribasso offerto dal concorrente i-simo

R_{max} = ribasso dell'offerta più conveniente

$\alpha = 0,5$

Il coefficiente così ottenuto sarà moltiplicato per il peso attribuito all'offerta economica come in seguito precisato. Il punteggio sarà arrotondato alla seconda cifra decimale, all'unità superiore qualora la terza sia pari o superiore a 5.

PESO ATTRIBUITO ALLA COMPONENTE ECONOMICA		Punteggio Max
A	Ribasso unico sui costi pasto posti a base di gara	30

9. Allegati

Costituiscono parte sostanziale del presente progetto i seguenti documenti:

- I. il capitolato prestazione (e relativi allegati);
- II. lo schema di contratto;
- III. il DUVRI.