

## CRITERI DI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA

Il “Punteggio Tecnico” (PT) è attribuito sulla base della valutazione dei seguenti “Ambiti di Valutazione”:

A) CERTIFICAZIONI	punti 4,00
B) CARATTERISTICHE DISTINTIVE DEL DIRETTORE TECNICO DEL SERVIZIO	punti 6,00
C) CARATTERISTICHE DISTINTIVE DEI CUOCHI	punti 12,00
D) ATTREZZATURE	punti 5,00
E) SISTEMA DI PRENOTAZIONE DEI PASTI E MONITORAGGIO DEI PASTI	punti 5,00
F) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	punti 15,00
G) CRITERI PREMIANTI RISPETTO AI CAM	punti 25,00
H) VALUTAZIONE GLOBALE SERVIZIO RISTORAZIONE ED. U7- CIVITAS e U18 - YGEIA	punti 8,00
<b>TOTALE</b>	<b>PUNTI 80,00</b>

La valutazione sarà effettuata sulla base dei “*Criteri*” e “*Sub-Criteri di Valutazione*” elencati nella sottostante “Tabella di Valutazione dell’Offerta Tecnica”.

Con riguardo ai punteggi indicati nelle tabelle sottostanti si precisa che nella colonna “Modalità di valutazione”:

- con la lettera “**T**” vengono indicati i “*Sub-Criteri Tabellari*”, il cui punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell’offerta dell’elemento richiesto;
- con la lettera “**D**” vengono indicati i “*Sub-Criteri Discrezionali*”, i cui punteggi saranno attribuiti in ragione dell’esercizio della discrezionalità tecnica spettante alla Commissione giudicatrice.

Tabella di Valutazione dell'Offerta Tecnica

<b>A. CERTIFICAZIONI</b>	<b>Sub-criteri di valutazione</b>	<b>Punteggio massimo 4,00</b>	<b>Modalità di Valutazione (T/D)</b>
A.1.	Certificazione OHSAS 18001 “Gestione della Sicurezza”	1,00	T
A.2	Certificazione ISO 50001 "Sistemi di gestione dell'energia”	1,00	T
A.3	Certificazione ISO 22000 “Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare”	2,00	T

<b>B. CARATTERISTICHE DISTINTIVE DEL DIRETTORE TECNICO DEL SERVIZIO</b>	<b>Sub-criteri di valutazione</b>	<b>Punteggio 6,00</b>	<b>Modalità di Valutazione (T/D)</b>
B.1	Titolo di studio (minimo: vedasi art. 5.6 Capitolato Speciale d’Appalto)	3,00	T
B.2	Anni di esperienza in servizi analoghi (minimo: vedasi art. 5.6 Capitolato Speciale d’Appalto)	3,00	T

<b>C. CARATTERISTICHE DISTINTIVE DEI CUOCHI</b>	<b>Sub-criteri di valutazione</b>	<b>Punteggio massimo 12,00</b>	<b>Modalità di Valutazione (T/D)</b>
C.1	Titolo di studio (minimo: vedasi art. 5.7 Capitolato Speciale d’Appalto)	6,00	T
C.2	Anni di esperienza in servizi analoghi (minimo: vedasi art. 5.7 Capitolato Speciale d’Appalto)	6,00	T

<b>D. ATTREZZATURE</b>	<b>Sub-criteri di valutazione</b>	<b>Punteggio massimo 5,00</b>	<b>Modalità di Valutazione (T/D)</b>
D.1	Piano di efficientamento (manutenzione ordinaria) e di potenziamento delle attrezzature	5,00	D

<b>E. SISTEMA DI PRENOTAZIONE E DI MONITORAGGIO DEI PASTI</b>	<b>Sub-criteri di valutazione</b>	<b>Punteggio massimo 5,00</b>	<b>Modalità di Valutazione (T/D)</b>
E.1	Sistema di prenotazione dei pasti	2,50	D
E.2	Sistema di monitoraggio dei pasti	2,50	D

<b>F. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO</b>	<b>Sub-criteri di valutazione</b>	<b>Punteggio massimo 15,00</b>	<b>Modalità di Valutazione (T/D)</b>
F.1	Organizzazione del servizio	15,00	D

<b>G CRITERI PREMIANTI RISPETTO AI CAM</b>	<b>Sub-criteri di valutazione</b>	<b>Punteggio massimo 25,00</b>	<b>Modalità di Valutazione (T/D)</b>
G.1	Varieta' e modularita' dei menu' e qualità dei prodotti offerti.	25,00	D

<b>H.</b>	<b>Sub-criteri di valutazione</b>	<b>Punteggio massimo 8,00</b>	<b>Modalità di Valutazione (T/D)</b>
H.1	Valutazione globale servizio ristorazione Ed. U7- Civitas e U18-Ygeia	8,00	D

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, D.Lgs. n. 50/16, è prevista una **soglia minima di sbarramento pari a 45,00 punti**. Il concorrente **non sarà ammesso alla successiva fase di valutazione economica** nel caso in cui consegua un punteggio tecnico inferiore alla predetta soglia minima.

### ***1.1. Criteri tabellari***

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare, identificato dalla lettera "T", il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della semplice presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

### **A. CERTIFICAZIONI: max 4,00 punti**

#### **A.1.**

Possesso della certificazione ISO45001 oppure BS OHSAS 18001 Gestione della salute e della sicurezza sul lavoro in corso di validità rilasciata da un ente di certificazione accreditato ACCREDIA, o da altro ente di accreditamento firmatario degli accordi di mutuo riconoscimento nel settore specifico: **1,00 punto**

[Allegare copia conforme della certificazione ovvero presentare autocertificazione ai sensi del D.P.R. 445/00]

#### **A.2**

Possesso della certificazione ISO 50001 "Sistemi di gestione dell'energia" in corso di validità rilasciata da un ente di certificazione accreditato firmatario degli accordi di mutuo riconoscimento nel settore specifico. Si applica quanto previsto all'art. 87 D. Lgs. n. 50/2016: **1,00 punto**

*[Allegare copia conforme della certificazione ovvero presentare autocertificazione ai sensi del D.P.R. 445/00]*

### A.3

Possesso della certificazione ISO 22000 “Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare” in corso di validità rilasciata da un ente di certificazione accreditato firmatario degli accordi di mutuo riconoscimento nel settore specifico. Si applica quanto previsto all’art. 87 D. Lgs. n. 50/2016: **2,00 punti**

*[Allegare copia conforme della certificazione ovvero presentare autocertificazione ai sensi del D.P.R. 445/00]*

## **B. CARATTERISTICHE DISTINTIVE DEL DIRETTORE TECNICO DEL SERVIZIO: max 6,00 punti**

Per il Direttore Tecnico si attribuiranno i seguenti punteggi:

### *B.1 Titolo di studio superiore a quello minimo previsto all'art. 5.6. del Capitolato Speciale d'Appalto:*

- laurea magistrale di cui alle classi delle lauree DM 270/04:

LM-6 (Biologia), LM-7 (Biotechnologie Agrarie), LM-31 (Ingegneria Gestionale), LM-54 (Scienze Chimiche), LM- 61 (Scienze della Nutrizione Umana) , LM-69 (Scienze e Tecnologie Agrarie), LM-70 (Scienze e Tecnologie Alimentari), LM-77 (Scienze economico-aziendali) o titoli equipollenti legalmente riconosciuti: **3,00 punti**

- laurea triennale di cui alle classi delle lauree DM 270/04:

L-2 (Biotechnologie), L-13 (Scienze Biologiche), L-18 (Scienze dell'economia e della gestione aziendale), L-25 (Scienze e tecnologie agrarie e forestali), L-26 (Scienze e tecnologie agro-alimentari), L-27 (Scienze e tecnologie chimiche), L-33 (Scienze economiche), L-38 (Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali) o titoli equipollenti legalmente riconosciuti: **2,00 punti**

- laurea triennale: **1,00 punto**

Per l’attribuzione del punteggio si farà unicamente riferimento ad un solo titolo di studio accademico. In caso di indicazione di più titoli non si procederà a cumulo dei punteggi.

### *B.2 Anni di esperienza in servizi analoghi superiori a quelli minimi previsti all'art. 5.6 del Capitolato Speciale d'Appalto:*

- Oltre 7 anni: **3,0 punti**

- Da 6 a 7 anni: **2,5 punti**

- Da 4 a 5 anni: **1,00 punto**

## **C. CARATTERISTICHE DISTINTIVE DEI CUOCHI: max 12,00 punti**

Per ciascun cuoco, fino ad un massimo di n. 3, si attribuiranno i seguenti punteggi:

*C.1 Titolo di studio superiore a quello minimo previsto nell'art. 5.7 Capitolato Speciale d'Appalto:*  
Saranno valutati i seguenti titoli di studio:

- Liceo Classico o scientifico con percorso Biologia con curvatura biomedica;
- Istituto tecnico Agraria, Agroalimentare e Agroindustria;
- Istituto professionale in Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane;
- Istituto professionale in Enogastronomia e ospitalità alberghiera;
- o titoli equipollenti legalmente riconosciuti;

e verranno attribuiti i seguenti punti:

- tecnico superiore con crediti universitari: **2,00 punti**
- diploma di maturità (cinque anni): **1,50 punti**
- diploma tecnico professionale (quattro anni): **1,00 punto**
- qualifica di operatore professionale (tre anni): **0,50 punti**

Per l'attribuzione del punteggio si farà unicamente riferimento ad un solo titolo scolastico di grado superiore. In caso di indicazione di più titoli non si procederà a cumulo dei punteggi.

*C.2 Anni di esperienza in servizi analoghi superiori a quelli minimi previsti all'art. 5.7 del Capitolato Speciale d'Appalto:*

- Oltre 7 anni: **2,00 punti**
- Da 6 a 7 anni: **1,50 punti**
- Da 4 a 5 anni: **1,00 punto**

## **1.2 Criteri discrezionali**

Il punteggio per gli elementi qualitativi sarà attribuito, secondo il metodo aggregativo-compensatore, utilizzando la seguente formula, di cui all'allegato P del d.P.R. n. 207/2010, punto II:

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

Dove:

<b>C(a)</b>	=	punteggio dell'offerta (a)
<b>Σ</b>	=	sommatoria
<b>n</b>	=	numero totale degli elementi qualitativi di valutazione
<b>W<sub>i</sub></b>	=	punteggio massimo previsto per l'elemento qualitativo di valutazione (i)
<b>V(a)<sub>i</sub></b>	=	<b>coefficiente della prestazione</b> dell'offerta (a) rispetto all'elemento di valutazione (i) variabile tra zero e uno

La Commissione Giudicatrice attribuirà per ogni elemento qualitativo di valutazione dell'offerta, un coefficiente discrezionale compreso tra 0 e 1, corrispondente al giudizio della tabella che segue, eventualmente anche assegnando valori intermedi:

Giudizio	Coefficiente V(a) <sub>i</sub>
eccellente	1,0
ottimo	0,9
buono	0,8
discreto	0,7
più che sufficiente	0,6
sufficiente	0,5
quasi sufficiente	0,4
scarso	0,3
insufficiente	0,2
gravemente insufficiente	0,1
inesistente	0

Quindi, il punteggio per ciascun elemento qualitativo di valutazione dell'offerta sarà ottenuto moltiplicando il suddetto coefficiente per il corrispondente punteggio massimo previsto.

\*\*\*

#### **D. ATTREZZATURE: max 5,00 punti**

*D.1 Piano di efficientamento (manutenzione ordinaria) e di potenziamento delle attrezzature (vedasi art. 3.5 del Capitolato Speciale d'Appalto)*

Il Concorrente deve elaborare il proprio piano di efficientamento delle attrezzature esistenti di cui all'Allegato D al Capitolato Speciale d'Appalto.

La valutazione terrà conto della completezza del piano con riguardo alle attrezzature e agli arredi esistenti e per ciascuna attrezzatura/arredo asservito al piano della suddivisione temporale degli interventi (es. frequenza settimanale, mensile ecc.): **max 3,00 punti**

Inoltre il Concorrente deve presentare un elenco delle eventuali attrezzature o arredi nuovi; per ciascun arredo/attrezzatura dovrà essere presentata la scheda tecnica e il preventivo o fattura di acquisto. La valutazione sarà effettuata in base al valore complessivo dell'investimento proposto, l'impatto in termini di maggior efficientamento del servizio e miglioramento dell'offerta gastronomica: **max 2,00 punti**

#### **E. SISTEMA DI PRENOTAZIONE E DI MONITORAGGIO DEI PASTI: max 5,00 punti**

Il Concorrente deve descrivere il sistema (SW) che intende offrire per la prenotazione e rendicontazione dei pasti e delle diete erogate.

*E.1 Sistema prenotazione dei pasti (vedasi art. 2.2 del Capitolato Speciale d'Appalto)*

Il concorrente deve descrivere lo schema di funzionamento complessivo del sistema per la prenotazione dei pasti. A riguardo si chiarisce che per schema di funzionamento si intende il disegno complessivo del sistema che si vuole realizzare (es. infrastruttura tecnologica - HW e SW, database delle informazioni e modalità di scambio dati, strumenti che s'intende utilizzare) con specifica

indicazione delle funzionalità messe a disposizione dell'Amministrazione, al fine di assicurare la puntuale rilevazione delle esigenze degli utenti serviti, in relazione alle seguenti fasi: organizzazione del servizio con riferimento alla raccolta delle prenotazioni, gestione di eventuali variazioni del numero e della tipologia di pasti richiesti: **max 2,50 punti**

#### *E.2 Sistema di monitoraggio dei pasti (vedasi art. 2.5 e 9.8 del Capitolato Speciale d'Appalto)*

Il concorrente deve rappresentare il sistema di monitoraggio che intende adottare (HW e SW) per assicurare un livello di reportistica che copra tutte le informazioni relative al servizio erogato, in modo tale da consentire la raccolta ed elaborazione dei dati come indicato nell'art. 2.5 del Capitolato Speciale d'Appalto. Tale sistema dovrà essere comprensivo di punti di controllo specifici previsti per il sistema, di azioni preventive volte ad eliminare cause di possibili problemi di funzionamento del sistema, minimizzando il disagio per gli utenti, le eventuali azioni correttive nel caso di errori/difettosità del sistema, il *recovery plan* per la gestione delle emergenze, nonché la verifica della soddisfazione dell'Amministrazione e la modalità con la quale intenderà recepire i risultati della *customer satisfaction*: **max 2,50 punti**

### **F ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO: max 15,00 punti**

#### *F.1 Organizzazione del servizio: max 15,00 punti*

Il concorrente deve rappresentare con un diagramma di Gantt la proposta organizzativa per l'esecuzione del servizio articolata in:

- descrizione delle fasi propedeutiche e di consegna di cui all'art. 4.1 e 4.3 del Capitolato Speciale d'Appalto: **max 3,00 punti**

La valutazione terrà conto dell'adeguatezza dell'organizzazione delle fasi propedeutiche al fine di consentire un ordinato ed efficiente passaggio delle consegne con l'operatore economico cessante e subentrante.

- descrizione del servizio per ciascun punto ristoro e per una settimana tipo (numero delle ore giornaliere per ogni operatore e indicazione delle relative attività): **max 12,00 punti**

Di ciascun operatore dovrà essere indicata mansione e livello di inquadramento.

L'organico rappresentato si deve riferire solo ed esclusivamente a quello effettivamente impiegato nel servizio (es. direttore, cuoco, aiuto cuoco, addetti di mensa).

La valutazione terrà conto dell'adeguatezza sia in termini numerici che professionali degli operatori proposti per l'esecuzione del servizio secondo i termini previsti dal Capitolato Speciale d'Appalto. Tale valutazione è finalizzata a valutare il grado di efficienza con cui si intende garantire il servizio.

### **G. CRITERI PREMIANTI RISPETTO AI CAM: max 25,00 punti**

#### *G.1 Varietà e modularità dei menù e qualità dei prodotti offerti (vedasi art. 2.13 del Capitolato Speciale d'Appalto): max 25,00 punti*

Si assegnano punti tecnici in base:

- alla varietà dei piatti nel rispetto alla struttura minima del pasto di cui all'articolo del Capitolato Speciale d'Appalto sopra citato;
- alla compatibilità dei menù proposti in ordine alla grammatura ed apporto calorico in relazione alla tipologia dell'utenza;
- alla presenza, all'interno dei menù, di prodotti:

- ✓ a marchio DOP;
- ✓ a marchio IGP;
- ✓ tradizionali;
- ✓ da terreni confiscati alla criminalità;
- ✓ da agricoltura sociale;
- ✓ dal mercato equo-solidale;
- ✓ da agricoltura biologica;
- ✓ chilometro zero e filiera corta

Si attribuiscono punti tecnici premianti all'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire le sopra citate categorie di prodotti.

Si precisa che per le seguenti categorie:

- ortaggi, frutta, legumi, cereali: verrà valutata la coerenza con le indicazioni dei menù stagionali.

Il punteggio verrà complessivamente attribuito valutando:

- la qualità dei prodotti offerti;
- la varietà dei piatti proposti;
- le quantità (grammature) di cui si compone ciascun piatto ed il pasto in generale;
- il complesso calorico di ciascun piatto e del pasto nel complesso.

#### ***H. VALUTAZIONE GLOBALE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE Ed. U7- CIVITAS e U18 - YGEIA: max 8,00 punti***

Si attribuiscono punti tecnici in base a:

- a) organizzazione del servizio: **max 2,00 punti**
- b) offerta menù ristorazione: **max 4,00 punti**
- c) offerta prodotti bar: **max 2,00 punto**

Per il sub-criterio a), il concorrente deve rappresentare con un diagramma di Gantt la proposta organizzativa per l'esecuzione del servizio articolata in:

- descrizione delle fasi propedeutiche e di consegna di cui all'art. 4.1 e 4.3 del Capitolato Speciale d'Appalto.

La valutazione terrà conto dell'adeguatezza dell'organizzazione delle fasi propedeutiche al fine di consentire un ordinato ed efficiente passaggio delle consegne con l'operatore economico cessante e subentrante.

- descrizione del servizio per ciascun punto ristoro e per una settimana tipo (numero delle ore giornaliere per ogni operatore e indicazione delle relative attività) e degli orari di esecuzione del servizio anche al di fuori dei minimi previsti per l'ordinario servizio. Di ciascun operatore dovrà essere indicata mansione e livello di inquadramento. L'organico rappresentato si deve riferire solo ed esclusivamente a quello effettivamente impiegato nel servizio (es. direttore, cuoco, aiuto cuoco, addetti di mensa). La valutazione terrà conto dell'adeguatezza sia in termini numerici che professionali degli operatori proposti per l'esecuzione del servizio secondo i termini previsti dal Capitolato Speciale d'Appalto. Tale valutazione è finalizzata a valutare il grado di efficienza con cui si intende garantire il servizio. Per il sub-criterio b), si assegnano punti tecnici in base:

- alla varietà dei piatti nel rispetto alla struttura minima del pasto di cui all'articolo sopra citato;
- alla compatibilità dei menu proposti in ordine alla grammatura ed apporto calorico in relazione alla tipologia dell'utenza;
- alla presenza all'interno dei menù di prodotti:



- ✓ a marchio DOP;
- ✓ a marchio IGP;
- ✓ tradizionali;
- ✓ da terreni confiscati alla criminalità;
- ✓ da agricoltura sociale;
- ✓ dal mercato equo-solidale;
- ✓ da agricoltura biologica;
- ✓ chilometro zero e filiera corta

Si attribuiscono punti tecnici premianti all'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire le sopra citate categorie di prodotti.

Si precisa che per le seguenti categorie:

- ortaggi, frutta, legumi, cereali: verrà valutata la coerenza con le indicazioni dei menù stagionali.

Per il sub-criterio c), si assegnano punti tecnici in base alla qualità, varietà e tipologia dei prodotti distribuiti.

Il punteggio di cui ai precedenti sub-criteri b) e c) verrà complessivamente attribuito valutando altresì il miglior rapporto qualità/prezzo dei prodotti offerti, per i quali l'operatore economico presenta in sede di gara il proprio listino prezzi impegnativo.