

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA BIOLOGICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE E RISPETTOSO DEI DIRITTI UMANI FONDAMENTALI LUNGO L'INTERA CATENA DI FORNITURA PER I COMUNI DI CITTA' DI CASTELLO, SAN GIUSTINO E CITERNA

CIG 7624295744

***Allegato 1 al Disciplinare
Criteri di aggiudicazione***

L'aggiudicazione avverrà all'offerta economicamente più vantaggiosa determinata da una commissione giudicatrice, nominata dalla stazione appaltante, sulla base dei criteri di valutazione e relativi pesi e sub pesi indicati in tabella A.

La determinazione dei coefficienti variabili tra zero ed uno, necessari per applicare il metodo aggregativo compensatore, sarà effettuata secondo i criteri e le formule indicate nei paragrafi §1.1, §1.2, §1.3, §1.4.

Tabella A –Elementi di valutazione e relativi pesi

Offerta Tecnica Organizzativa	Totale 80 PUNTI
Criteri di Qualità Sociale (§1.1)	
a. Impiego di prodotti ortofrutticoli provenienti dall'Agricoltura Sociale, ovvero da soggetti di cui all'articolo 1 comma 1 punto B della Legge 381 del 1991 che svolgono, come prevalente, l'attività agricola di cui all'articolo 2135 del codice civile.	3
b. Impiego di prodotti ortofrutticoli e prodotti alimentari trasformati derivanti da materie prime provenienti da terreni sequestrati o confiscati alle mafie, destinati o trasferiti per finalità di pubblico interesse, ex L. 109/1996 "Disposizione in materia di gestione e destinazione di beni sequestrati o confiscati" ed impiego dei prodotti del mercato equosolidale	3
c. Impiego di derrate alimentari a filiera corta	7
d. Partecipazione a progetti di solidarietà per la fornitura di pasti gratuiti a fini sociali	10
Qualità ambientale e qualità merceologica (§1.2)	
e. Derrate Biologiche	12
f. Derrate DOP/IGP/PAT	5
g. Prodotti ittici pescati o allevati in modo sostenibile e derrate animali derivanti da allevamenti ad alto standard di salute per gli animali	4
h. Riduzione dell'impatto da Rifiuti e Uso di prodotti per la pulizia e di prodotti di carta a basso impatto ambientale	6
Organizzazione del servizio (§1.3)	
i. Progetto Organizzativo dei Centri di Cottura /qualità e sostenibilità del piano di trasporti	13
j. organico centri cottura	5
k. servizio Dietetico	3
l. Servizi HACCP	3
Partecipazione al progetto educativo (§1.4)	
m. Integrazione del servizio di ristorazione e della catena di fornitura con il progetto educativo delle scuole	6
Offerta Economica	
Prezzo	20

– Formula generale per l'applicazione del metodo aggregativo-compensatore

$$P_i = C_{ay} \times P_a + C_{by} \times P_b + \dots + C_{ny} \times P_n$$

dove

P_y = punteggio concorrente y;

C_{ay} = coefficiente criterio di valutazione a, del concorrente y;

C_{by} = coefficiente criterio di valutazione b, del concorrente y;

.....
 C_{ny} = coefficiente criterio di valutazione n, del concorrente y;

P_a = peso criterio di valutazione a;

P_b = peso criterio di valutazione b;

P_n = peso criterio di valutazione n;

§1.1 Area “CRITERI QUALITA’ SOCIALE”

Criterio Premiante “a”

Impiego di prodotti ortofrutticoli provenienti dall’Agricoltura Sociale, ovvero da soggetti di cui all’articolo 1 comma 1 punto B della Legge 381 del 1991 che svolgono, come prevalente, l’attività agricola di cui all’articolo 2135 del codice civile.

MODALITA’ DI FORMULAZIONE DELL’OFFERTA MIGLIORATIVA	Elementi di valutazione	COEFFICIENTE di VALUTAZIONE	SUB PESO
<p>Ai fini dell’acquisizione del punteggio il concorrente dovrà indicare in Allegato 2 Sezione “a” l’elenco dei prodotti ortofrutticoli freschi provenienti dai soggetti indicati specificando per ciascuna referenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Le Cooperative Sociali(CS) produttrici ➤ Il numero di referenze (R) di ortofrutticoli freschi, legumi secchi, cereali e erbe aromatiche fresche o essiccate <p>Sono ammesse a valutazione le sole referenze o gruppi di referenze riepilogati su allegato 2 Sezione “a”</p> <p>Sarà attribuito punteggio solo per referenze per le quali si esprime impegno alla fornitura costante (tutti i giorni di servizio in cui ricorre la referenza in menu):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dal primo giorno di servizio e per tutta la durata dell’appalto + eventuali rinnovi • a partire dall’anno scolastico 2019/20 + eventuali rinnovi <p>All’Allegato 2 Sezione “1a”, ai fini dell’acquisizione del punteggio, dovranno essere necessariamente allegati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il Protocollo d’intesa tra ciascuna Cooperativa Sociale (CS) e il Concorrente inerente l’impegno alla fornitura con autodichiarazione della CS, intestata alla Stazione Appaltante, attestante la propria natura sociale, la capacità produttiva necessaria alla fornitura nonché la disponibilità a ricevere audit ispettivi da parte di tecnici incaricati dalla Stazione Appaltante presso le aree di produzione e a fornire eventuale documentazione a garanzia dell’origine aziendale del prodotto fornito. • “Dichiarazione di conformità agli standard sociali minimi”, sottoscritta da ciascuna CS inserita nel progetto. Le dichiarazioni devono essere conformi al modello inserito negli atti di gara. 	<p>numero di cooperative sociali (CS) coinvolte</p> <p>numero di referenze (R) da CS</p>	<p>$Cay = 0.5 \times Cay1 + 0.5 \times Cay2$</p> <p>$Cay1 = \left(\frac{CSy}{CSmax} \right)$</p> <p>$Cay2 = \frac{(Ra + 0.8 \times Rb)}{10}$</p> <p>$Cay2 = 1$ Se $\frac{(Ra + 0.8 \times Rb)}{10} \geq 1$</p> <p>Dove CSy = n. coop. soc. offerta y CSmax = n. coop. soc. offerta massima</p> <p>Ra= numero referenze da coop. Soc offerte per tutta la durata dell’appalto dal concorrente y</p> <p>Rb= numero referenze da coop. Soc offerte a partire da AS 2019/20 dal concorrente y</p> <p>Se nessun concorrente ottiene un coefficiente di valutazione pari a 1 viene eseguita la cd “prima riparametrazione”, assegnando al concorrente che ha ottenuto il coefficiente di valutazione più alto 3 punti e alle altre offerte un punteggio proporzionalmente decrescente</p>	<p>3</p>

Criterio Premiante “b”:

Impiego di derrate prodotti ortofruttilicoli e prodotti alimentari trasformati derivanti da materie prime provenienti da terreni sequestrati o confiscati alle mafie, destinati o trasferiti per finalità di pubblico interesse, ex L. 109/1996 “Disposizione in materia di gestione e destinazione di beni sequestrati o confiscati” e impiego di prodotti del mercato equosolidale

MODALITA' DI FORMULAZIONE DELL'OFFERTA MIGLIORATIVA	Elementi di valutazione	COEFFICIENTE di VALUTAZIONE	SUB PESO
<p>Ai fini dell'acquisizione del punteggio il concorrente dovrà indicare in Allegato 2 Sezione A2:</p> <ol style="list-style-type: none"> l'elenco delle referenze di prodotti ortofruttilicoli e di prodotti alimentari trasformati derivanti da materie prime provenienti da terreni sequestrati o confiscati alle mafie, di seguito TSCM, impiegati nel servizio. Eventuale disponibilità a utilizzare banane e cioccolato provenienti dal commercio equosolidale (Circuito FLO – Fairtrade Labelling Organization – o equivalente) <p>Sarà attribuito punteggio solo per referenze per le quali si esprime impegno alla fornitura per tutta la durata dell'appalto.</p> <p>Le forniture di arance/clementine potranno essere anche parziali, in tal caso al fine della verifica dell'adempimento l'aggiudicatario dovrà rendere disponibile alla stazione appaltante uno specifico registro informatico per la rendicontazione delle forniture TSCM e non TSCM. Al registro dovranno essere allegare copie dei DDT di consegna.</p> <p>Ogni anno di servizio dovrà essere rispettato il rapporto minimo TSCM/fornitura totale indicato in offerta.</p> <p>Le altre forniture (prodotti ortofruttilicoli e/o prodotti trasformati) sono valutate solo se integralmente TSCM (o equosolidali) per tutta la durata dell'appalto, cioè ogni qual volta che la referenza ricorra in menu.</p> <p>Si intendono prodotti trasformati TSCM i prodotti trasformati che hanno almeno 80% in peso degli ingredienti TSCM.</p> <p>All'Allegato 2 Sezione “b”, ai fini dell'acquisizione del punteggio, dovranno essere necessariamente allegati:</p> <ol style="list-style-type: none"> il Protocollo d'intesa tra il Concorrente e: <ul style="list-style-type: none"> ciascun produttore agricolo TSCM coinvolto nella catena di fornitura (Come da modello allegato agli atti di gara) ciascun produttore di alimenti trasformati TSCM coinvolto nella catena di fornitura, (come da modello allegato agli atti di gara) con allegata dichiarazione dei relativi fornitori TSCM a fornire materie prime La Scheda tecnica dei prodotti trasformati da cui si evinca che l'80 % degli ingredienti sono TSCM “Dichiarazioni di conformità a standard sociali minimi”, conformi ai modelli inseriti negli atti di gara, sottoscritti da ciascun soggetto di filiera dichiarato nel progetto. 	<p>Arance provenienti da TSCM</p> <p>Clementine provenienti da TSCM</p> <p>Pomodori freschi provenienti da TSCM</p> <p>Pomodori pelati provenienti da TSCM</p> <p>Numero altre referenze ortofruttilicole da TSCM</p> <p>Numero altre referenze di prodotti trasformati ottenuti per min 80 % da prodotti primari da TSCM</p> <p>Impegno dell'impiego esclusivo di banane e cioccolato proveniente dal circuito equosolidale</p>	<p>Cby= Cby1+ Cby2+ Cby3+ Cby4+ Cby5+Cby6+Cby7</p> <p>Dove</p> <p>Cby1= 0,2 $\frac{\text{Quantità Arance TSCM}}{\text{Fornitura totale arance}}$</p> <p>Cby2= 0.15 $\frac{\text{Quantità Clementine TSCM}}{\text{Fornitura totale clementine}}$</p> <p>Cby3= 0.2 se impiegati pomodori freschi da TSCM Cby3= 0 se non impiegati pomodori freschi da TSCM</p> <p>Cby4= 0,1 $\frac{\text{Numero altre referenze ortofruttilicole, legumi, cereali da TSCM}}{2}$ Cby4= 0,1 se altre referenze ortofruttilicole, legumi, cereali da TSCM ≥ 2</p> <p>Cby5= 0,2 se impiegati pomodori pelati da TSCM Cby5= 0 se non impiegati pomodori pelati da TSCM</p> <p>Cby6= 0,1 $\frac{\text{Numero altre referenze prodotti trasformati da TSCM}}{2}$ Cby6= 0,1 se altre referenze prodotti trasformati da TSCM ≥ 2</p> <p>Cby7= 0.05 se banane e cioccolato equosolidali Cby7= 0 se banane e cioccolato non equosolidali</p> <p>Se nessun concorrente ottiene un coefficiente di valutazione pari a 1 viene eseguita la cd “prima riparametrizzazione”, assegnando al concorrente che ha ottenuto il coefficiente di valutazione più alto 3 punti e alle altre offerte un punteggio proporzionalmente decrescente</p>	<p>3</p>

Criterio Premiante c:

Impiego di derrate alimentari a filiera corta

MODALITA' DI FORMULAZIONE DELL'OFFERTA MIGLIORATIVA	Elementi di valutazione I	COEFFICIENTE DI VALUTAZIONE	SUB PESO
<p>Ai fini dell'acquisizione del punteggio il Concorrente dovrà indicare in Allegato 2 Sezione "c" l'elenco delle referenze provenienti da filiera corta, specificando per ciascuna referenza se</p> <ul style="list-style-type: none"> Tutti gli operatori della filiera di produzione che svolgono la propria attività all'interno della provincia di Perugia o comunque in territori posti ad una distanza inferiore a 70 km (percorso stradale) dalla Sede centrale del Comune di Castello (p.zza Venanzio Gabriotti) ovvero dalla Sede centrale del Comune San Giustino – (p.zza Del Municipio), ovvero dalla sede centrale del Comune di Citerna (Corso Garibaldi) - <u>Prodotto km 0 - A</u>. Tutti gli operatori della filiera di produzione che svolgono la propria attività all'interno dei territori delle province contermini alla provincia di Perugia (Terni, Siena, Arezzo, Pesaro-Urbino, Ancona, Macerata, Ascoli Piceno, Rieti) – <u>Prodotto km0 - B</u>. Se non tutti gli operatori della filiera svolgono la propria attività nei territori di cui ai punti precedenti. <u>NOkm0</u>. <p>Sono ammesse a valutazione le sole referenze o gruppi di referenze riepilogati su allegato 2 Sezione "c". Sono considerate a filiera corta i prodotti che hanno 0 o 1 o 2 intermediari. Sono considerati a 0 passaggi i prodotti forniti direttamente dal produttore agricolo/zootecnico o da consorzi di produttori agricoli o da OP (Organizzazioni di Produttori riconosciute). Per i prodotti trasformati il numero di passaggi e la natura km0A/km0B viene calcolato a partire dalla produzione agricola dell'ingrediente principale (es: carne suina nei salumi). I prodotti trasformati sono considerati a 0 passaggi se commercializzati da produttori/consorzi/OP di produttori della materia prima (ingrediente principale).</p> <p>All'Allegato 2 Sezione "c", ai fini dell'acquisizione del punteggio, dovranno essere necessariamente allegati:</p> <ol style="list-style-type: none"> il Protocollo d'intesa tra il Concorrente e le aziende "Ultimo Anello di Fornitura -UAF" (ovvero le aziende che conferiscono il prodotto presso i centri di cottura), attestante l'impegno di UAF di fornire il prodotto proveniente dalla catena di Fornitura dichiarata. "Dichiarazione di conformità a standard sociali minimi", conforme ai modelli inseriti negli atti di gara, sottoscritta dall'UAF con impegno a fornire le "dichiarazioni di conformità a standard sociali minimi" di tutti gli altri soggetti appartenenti alla filiera corta all'aggiudicazione prima dell'esecuzione del servizio. 	<p>Numero di passaggi dal campo alla tavola</p> <p>Eventuale Filiera Km0</p>	$Ccy = \frac{(Ccy0 + Ccy1 * 0,5 + Ccy2 * 0,2)}{(Ccmx0 + Ccmx1 * 0,5 + Ccmx0 * 0,2)}$ <p>Dove $Ccy0 = R0(km0A)y + 0,5R0(km0B)y + 0,2 R0(Nokm0)y$ $Ccy1 = R1(km0A)y + 0,5R1(km0B)y + 0,2 R1(Nokm0)y$ $Ccy2 = R2(km0A)y + 0,5R2(km0B)y + 0,2 R2(Nokm0)y$ $Ccmx0 = R0(km0A)max + 0,5R0(km0B)max + 0,2 R0(Nokm0)max$ $Ccmx1 = R1(km0A)max + 0,5R1(km0B)max + 0,2 R1(Nokm0)max$ $Ccmx2 = R2(km0A)max + 0,5R2(km0B)max + 0,2 R2(Nokm0)max$</p> <p>$R0(km0A)y$ = Numero referenze senza intermediario offerta y - filiera corta km0-A $R0(km0B)y$ = Numero referenze senza intermediario offerta y - filiera corta km0-B $R0(NOkm)y$ = Numero referenze senza intermediario offerta y – Non a chilometri 0</p> <p>$R1(km0A)y$ = Numero referenze con 1 intermediario offerta y - filiera corta km0-A $R1(km0B)y$ = Numero referenze con 1 intermediario offerta y - filiera corta km0-B $R1(NOkm)y$ = Numero referenze con 1 intermediario offerta y – Non a chilometri 0</p> <p>$R2(km0A)y$ = Numero referenze con 2 intermediari offerta y - filiera corta km0-A $R2(km0B)y$ = Numero referenze con 2 intermediari offerta y - filiera corta km0-B $R2(NOkm)y$ = Numero referenze con 2 intermediari offerta y – Non a chilometri 0</p> <p>$R0(km0A)max$ = Numero referenze senza intermediario offerta max - filiera corta km0-A $R0(km0B)max$ = Numero referenze senza intermediario offerta max - filiera corta km0-B $R0(NOkm)max$ = Numero referenze senza intermediario offerta max – Non a chilometri 0</p> <p>$R1(km0A)max$ = Numero referenze con 1 intermediario offerta max - filiera corta km0-A $R1(km0B)max$ = Numero referenze con 1 intermediario offerta max - filiera corta km0-B $R1(NOkm)max$ = Numero referenze con 1 intermediario offerta max – Non a chilometri 0</p> <p>$R2(km0A)max$ = Numero referenze con 2 intermediario offerta max - filiera corta km0-A $R2(km0B)max$ = Numero referenze con 2 intermediario offerta max - filiera corta km0-B $R2(NOkm)max$ = Numero referenze con 2 intermediario offerta max – Non a chilometri 0</p> <p>Nel calcolo si intende per offerta massima l'offerta dove è massima la somma algebrica: $Ccy0 + Ccy1 * 0,5 + Ccy2 * 0,2$</p> <p>Se nessun concorrente ottiene un coefficiente di valutazione pari a 1 viene eseguita la cd "prima riparametrazione", assegnando al concorrente che ha ottenuto il coefficiente di valutazione più alto 7 punti e alle altre offerte un punteggio proporzionalmente decrescente</p>	<p>7</p>

Critério premiante “d”

Partecipazione a progetti di solidarietà per la fornitura di pasti gratuiti a fini sociali

MODALITA' DI FORMULAZIONE DELL'OFFERTA MIGLIORATIVA	Elementi di valutazione	COEFFICIENTE DI VALUTAZIONE	SUB PESO
<p>Ai fini dell'acquisizione del punteggio il Concorrente dovrà indicare in Allegato 2 Sezione “d”</p> <ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="226 320 864 485">1. N. di pasti mensili che il concorrente si rende disponibile a fornire a titolo gratuito destinati a bambini provenienti da famiglie in condizioni di disagio economico (individuate sulla base della valutazione della situazione economica e sociale dei nuclei familiari richiedenti, segnalati anche dai servizi sociali comunali e/o dalle istituzioni scolastiche). <li data-bbox="226 515 864 595">2. Disponibilità a fornire il pasto gratuitamente al terzo iscritto di famiglie numerose (1 gratuità ogni 3 bambini iscritti al servizio appartenenti al medesimo nucleo familiare). <p>Il punteggio viene attribuito solo per le proposte che prevedano offerta mensile di pasti gratuiti a favore di bambini provenienti da famiglie in condizioni di disagio economico > del 4% dei pasti totali erogati.</p>	<p>Numero di pasti mensili offerti a titolo gratuito destinati a bambini provenienti da famiglie in condizioni di disagio economico, espresso come % su numero di pasti totali.</p> <p>Disponibilità alla fornitura di pasti gratuiti ad ogni terzo iscritto al servizio mensa appartenente a famiglie numerose (più di 3 bambini iscritti appartenenti al medesimo nucleo familiare).</p>	<p>$Cdy = Cdy1 + Cdy2$</p> <p>$Cdy1 = \left(\frac{\% \text{pasti offerti}}{8\%} \right) \times 0.9$</p> <p>$Cdy1 = 0,9$ se $\left(\frac{\% \text{pasti offerti}}{8\%} \right) \geq 1$</p> <p>$Cdy2 = 0,1$ fornitura pasto gratuito per il terzo figlio iscritto $Cdy2 = 0$ no offerta pasto gratuito per terzo figlio iscritto</p> <p>% pasti offerti = % pasti mensili offerti a titolo gratuito destinati a bambini provenienti da famiglie in condizioni di disagio su pasti totali erogati</p> <p>$Cdy = 0$ se $(\% \text{pasti offerti}) < 4\%$</p> <p>Se nessun concorrente ottiene un coefficiente di valutazione pari a 1 viene eseguita la cd “prima riparametrazione”, assegnando al concorrente che ha ottenuto il coefficiente di valutazione più alto 10 punti e alle altre offerte un punteggio proporzionalmente decrescente.</p>	<p>10</p>

§1.2 CRITERI AMBIENTALI

Criterio Premiante “e”

Derrate Biologiche in quantità supplementare ai requisiti minimi stabiliti da CSA

MODALITA' DI FORMULAZIONE DELL'OFFERTA MIGLIORATIVA	Elementi di Valutazione	COEFFICIENTE DI VALUTAZIONE	SUB PESO
<p>Premessa1: Il servizio di ristorazione oggetto di gara è conforme ai requisiti di ristorazione biologica stabiliti dal DM 18/12/2017. La stazione appaltante intende qualificare il servizio con i criteri di eccellenza stabiliti dal medesimo DM 18/12/2017.</p> <p>Presentazione dell'offerta Ai fini dell'acquisizione del punteggio il Concorrente dovrà indicare in Allegato 2 Sezione “e”:</p> <ul style="list-style-type: none"> L'impegno ad integrare la fornitura di prodotti BIO fino al raggiungimento dei requisiti minimi di eccellenza stabiliti dal MIPAAF per la certificazione BIO ripilogati nella colonna B della tabella presente nell'art. 8.2.1 del capitolato d'oneri. <p>Premessi gli impegni di cui sopra, il Concorrente dovrà indicare:</p> <ul style="list-style-type: none"> le referenze o gruppi di referenze di referenze indicati in Allegato 2 Sezione “e” che verranno comunque offerti 100% BIO <p>Dovrà essere altresì specificato se il prodotto ha le caratteristiche km0A o km0B o NOKm0 sotto descritte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Il prodotto BIO è considerato km0A se tutti gli operatori che compongono la sua filiera produttiva a partire dalla produzione agricola del suo ingrediente principale operano nel territorio della provincia di Perugia o comunque entro un raggio di 50km dalla sede centrale di uno dei tre comuni fruitori del servizio;</i> <i>Il prodotto BIO è considerato km0B se tutti gli operatori che compongono la sua filiera produttiva a partire dalla produzione agricola del suo ingrediente principale operano nelle Province contermini a quella di Perugia a distanza superiore a 50 km dalla sede di tutti e tre i comuni appaltanti.</i> <p>L'offerta di prodotto Biologico e la relativa eventuale dichiarazione di origine km0A o km0B impegna il Concorrente per tutta la durata dell'appalto tutte le volte che ricorre la referenza in menu. Fanno eccezioni le carni e i salumi per i quali l'offerta impegna il Concorrente per tutta la durata dell'appalto, per il solo numero di somministrazioni/mese indicate nell'offerta stessa.</p> <p><i>In relazione a ciascun prodotto BIO km0A e Km0B offerto, ai fini dell'acquisizione del punteggio dovrà essere necessariamente indicato il produttore (o i produttori se la filiera di produzione della referenza offerta coinvolge più lotti), le relative sedi di produzione nonché il fornitore (UAF Ultimo Anello della catena di Fornitura) da cui il</i></p>	<p>L'impegno ad integrare la fornitura di prodotti BIO fino al raggiungimento dei requisiti minimi di eccellenza stabiliti dal MIPAAF per la certificazione BIO</p> <p>Rilevanza (quantitativa e ambientale) delle referenze offerte 100% bio così come predeterminata dalla indicizzazione riportata in Allegato 2 Sezione “e”</p> <p>Eventuale Filiera Km0A/Km0B</p>	$Cey = \left(\frac{0.6 Cey1(km0A) + 0.3 Cey1(km0B) + 0.1 Cey1(NOKm0)}{0.6 Cemax1(km0A) + 0.3 Cemax1(km0B) + 0.1 Cemax1(NOKm0)} \right) \times Cey2$ <p> $Cey1(km0A) = \sum_{n=1} IRn(km0A)$ offerta y $Cey1(km0B) = \sum_{n=1} IRn(km0B)$ offerta y $Cey1(NOKm0) = \sum_{n=1} IRn(NOKm0)$ offerta y $Cemax1(km0A) = \sum_{n=1} IRn(km0A)$ offerta max $Cemax1(km0B) = \sum_{n=1} IRn(km0B)$ offerta max $Cemax1(NOKm0) = \sum_{n=1} IRn(NOKm0)$ offerta max </p> <p>Nel calcolo si intende per offerta max l'offerta dove è massima la somma algebrica: $0.6 Cey1(km0A) + 0.3 Cey1(km0B) + 0.1 Cey1(NOKm0)$ </p> <p>$IRn(km0A)$, $IRn(km0B)$, $IRn(NOKm0)$ sono gli Indici di rilevanza riportati in Allegato 2 sezione e, riferiti alla ennesima referenza offerta rispettivamente da km0A, da km0B o non km0.</p> <p>$Cey2=1$ se espresso impegno a ad integrare la fornitura di prodotti BIO fino al raggiungimento dei requisiti minimi di eccellenza stabiliti dal MIPAAF per la certificazione BIO</p> <p>$Cey2=0$ se se non espresso impegno a ad integrare la fornitura di prodotti BIO fino al raggiungimento dei requisiti minimi di eccellenza stabiliti dal MIPAAF per la certificazione BIO</p> <p>Se nessun concorrente ottiene un coefficiente di valutazione pari a 1 viene eseguita la cd “prima riparametrazione”, assegnando al concorrente che ha ottenuto il coefficiente di valutazione più alto 12 punti e alle altre offerte un punteggio proporzionalmente decrescente.</p>	<p>12</p>

concorrente acquirerà la fornitura.

Dovrà essere altresì necessariamente allegata la seguente documentazione:

- Certificato BIO degli UAF
- Protocollo d'intesa tra il Concorrente e gli UAF inerente l'impegno alla fornitura con autodichiarazione degli UAF BIOkm0A/km0B intestata alla Stazione Appaltante, attestata la capacità produttiva necessaria alla fornitura dei prodotti BIO Km0A/km0B offerti, l'elenco dei produttori BIO km0A e Km0B coinvolti nella filiera di produzione e relative sedi di produzione, gli estremi dei relativi certificati BIO, nonché Impegno a rendersi disponibili a ricevere audit ispettivi da parte di tecnici incaricati dalla Stazione Appaltante presso le sedi UAF e le sedi dei produttori BIO km0A/km0B dichiarati.
- Dichiarazione di conformità a standard sociali minimi", conforme ai modelli inseriti negli atti di gara sottoscritta dall'UAF,
- Impegno a produrre prima dell'esecuzione del servizio, le certificazioni BIO e le dichiarazioni di conformità a standard sociali dei fornitori km0A e Km0B coinvolti nella filiera.

Non verrà attribuito alcun punteggio in merito alle forniture BIO:

1. In assenza dell'impegno ad integrare la fornitura BIO fino al raggiungimento dei requisiti minimi di eccellenza stabiliti dal MIPAAF

**Criterio Premiante “f”:
Derrate DOP/IGP/STG/PAT in quantità supplementare ai requisiti minimi stabiliti da CSA**

MODALITA' DI FORMULAZIONE DELL'OFFERTA MIGLIORATIVA	Elementi di Valutazione	COEFFICIENTE DI VALUTAZIONE	SUB PES
<p>Premessa: Il CAM Criteri Minimi Ambientali del “Servizio Di Ristorazione Collettiva e la Fornitura Di Derrate Alimentari” in merito all’impiego di prodotti DOP/IGP/STG/PAT e lotta integrata impone che 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 debbano provenire: per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.</p> <p>Tale requisito è raggiunto attraverso l’impiego obbligatorio per l’aggiudicataria dei seguenti prodotti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ortofruttili ottenuti da “sistemi di produzione integrata” (ove il prodotto non sia da agricoltura Biologica). • <u>Farro, Lenticchia, Patata, Prosciutto crudo, Caciotta, Pecorino ; prodotti gastronomici di ricorrenza PAT: fave dei morti, Stinchetti, Umbricelli, Strangozzi, Passatelli, DOP/PAT/IGP a km0A (ovvero derivanti da coltivazioni o allevamenti o centri i trasformazione situati nella Provincia di Perugia o comunque in territori posti ad una distanza inferiore a 50 km (percorso stradale) dalla Sede centrale del Comune di Città di Castello (p.zza Venanzio Gabriotti) ovvero dalla Sede centrale del Comune di San Giustino – (p.zza Del Municipio), ovvero dalla sede centrale del Comune di Citerna (Corso Garibaldi) :</u> <p>Presentazione dell’offerta Ai fini dell’acquisizione del punteggio il Concorrente dovrà indicare in Allegato 2 Sezione “f” le referenze DOP/IGP/PAT offerte. Sono ammesse a valutazione le sole referenze ricorrenti nel piano alimentare allegato al CSA Nell’offerta deve essere specificato se la sede di produzione ha le caratteristiche km0A /km0B:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Il prodotto DOP/IGP è considerato km0A o se lo stabilimento di produzione dove viene riconosciuta e certificata la natura DOP/IGP del prodotto è sito nella provincia di Perugia o comunque nel raggio di 50 km dalla sede di uno dei tre comuni appaltanti.</i> • <i>Il prodotto DOP/IGP è considerato km0B o se lo stabilimento di produzione dove viene riconosciuta e certificata la natura DOP/IGP è sito in una provincia contermini alla provincia di Perugia a distanza superiore a 50 km dalla sede di tutti e tre i comuni appaltanti.</i> • <i>Il prodotto PAT è considerato km0A o se lo stabilimento di produzione dove viene la produzione con il requisito di “tradizionalità” riconosciuta è sito nella provincia di Perugia o comunque nel raggio di 50 km dalla sede di uno dei tre comuni fruitori del servizio</i> • <i>Il prodotto PAT è considerato km0B o se lo stabilimento di produzione dove viene la produzione con il requisito di “tradizionalità” riconosciuta è sito in una provincia contermini alla provincia di Perugia a distanza superiore a 50 km dalla sede di tutti e tre i comuni appaltanti.</i> <p>Sede centrale del Comune di Città di Castello (p.zza Venanzio Gabriotti) Sede centrale del Comune di San Giustino – (p.zza Del Municipio), sede centrale del Comune di Citerna (Corso Garibaldi) –</p>	<p>N. Referenze PAT DOP IGP Offerte</p> <p>Eventuale Filiera Km0A/Km0 B</p>	$Cfy = \left(\frac{0.7 \times R(km0A)y + 0.2 \times R(km0B)y + 0.1 R(NOkm0)y}{0.7 \times R(km0A)_{max} + 0.2 \times R(km0B)_{max} + 0.1 R(NOkm0)_{max}} \right)$ <p>Dove R(km0A)y= numero di referenze DOP/IGP/STG/PAT a km0A dell’offerta Y R(km0B)y= numero di referenze DOP/IGP/STG/PAT a km0B dell’offerta Y R(NOkm0)y= numero di referenze DOP/IGP/STG/PAT non a km0A non a km0B dell’offerta Y R(km0A)max= numero di referenze DOP/IGP/STG/PAT a km0A dell’offerta migliore. R(km0B)max= numero di referenze DOP/IGP/STG/PAT a km0B dell’offerta migliore. R(NOkm0)max= numero di referenze DOP/IGP/STG/PAT non a km0A non a km0B dell’offerta migliore.</p> <p>Dove per offerta migliore si intende l’offerta che presenta il valore massimo della seguente espressione algebrica :</p> $0.7 \times R(km0A)y + 0.2 \times R(km0B)y + 0.1 R(NOkm0)y$ <p>Se nessun concorrente ottiene un coefficiente di valutazione pari a 1 viene eseguita la cd “prima riparametrazione”, assegnando al concorrente che ha ottenuto il coefficiente di valutazione più alto 5 punti e alle altre offerte un punteggio proporzionalmente decrescente</p>	<p>5</p>

L'offerta di prodotto DOP/IGP/PAT, e la relativa eventuale dichiarazione di origine km0A o km0B impegna il Concorrente per tutta la durata dell'appalto tutte le volte che ricorre la referenza/gruppo di referenze in menu.

Ai fini dell'acquisizione del punteggio, dovranno essere necessariamente allegati:

Protocolli d'intesa tra il Concorrente e gli UAF Ultimo Anello di Fornitura attestanti la capacità produttiva necessaria alla fornitura dei prodotti DOP/IGP/PAT dichiarati a copertura del fabbisogno del servizio oggetto d'appalto.

In particolare per i prodotti PAT dovrà essere prodotta dall'UAF (o direttamente dai produttori) dichiarazione intestata alla stazione appaltante, attestante:

- l'impegno a fornire il prodotto realizzato conformemente agli standard previsti dalla agenzia regionale di competenza ovvero altra documentazione attestante la natura tipica tradizionale del prodotto e relativo protocollo di produzione
- "Dichiarazioni di conformità a standard sociali minimi", conformi ai modelli inseriti negli atti di gara.
- Impegno a rendersi disponibili a ricevere audit ispettivi da parte di tecnici incaricati dalla Stazione Appaltante presso le sedi UAF e le sedi dei produttori PAT.

Criterio Premiante “g”:

Prodotti ittici pescati o allevati in modo sostenibile e derrate animali derivanti da allevamenti ad alto standard di benessere animale

MODALITA' DI FORMULAZIONE DELL'OFFERTA MIGLIORATIVA	Elementi di Valutazione	COEFFICIENTE DI VALUTAZIONE	SUB PES O															
<p>Premessa: Il CAM “Servizio Di Ristorazione Collettiva e la Fornitura di Derrate Alimentari” impone che:</p> <ul style="list-style-type: none"> Il 20% dei prodotti ittici provenga da acquacoltura Biologica (Reg. (CE) n. 834/07 e smi) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti) Le uova se non BIO debbano provenire da allevamenti all'aperto: <p>il DM 18/12/2017 prevede per i servizio di ristorazione scolastica bio impiego esclusivo di uova bio e almeno 30% di carni bio (valore elevato a 50% in caso di mese bio di eccellenza)</p> <p>Tali requisiti sono raggiunti attraverso l'impiego obbligatorio per l'aggiudicataria dei seguenti prodotti:</p> <ul style="list-style-type: none"> Impiego di almeno 1 referenza ittica certificata MSC (Marine Stewardship Council) od equivalenti. Pesce da itticoltura, se impiegato, 100% bio uso esclusivo di uova BIO l'uso obbligatorio di almeno 30% di carne bio <p>Presentazione dell'offerta Ai fini dell'acquisizione del punteggio il Concorrente dovrà indicare in Allegato 2 Sezione “g”:</p> <ol style="list-style-type: none"> la % di carne fresca di pollo, tacchino, bovino e suino bio offerta le referenze ittiche MSC (od equivalenti) e/o biologiche impiegate nel servizio. Requisiti di benessere animale gestiti negli allevamenti avicoli (Pollo e di Tacchino) di origine delle carni non bio impiegate (come da classificazione Reg. CE 543/2008 e Dlgs 181/2010) : allevamento estensivo al coperto, allevamento all'aperto, o allevamento rurale all'aperto o allevamento rurale in libertà. Requisiti di benessere animale gestiti negli allevamenti bovini da carne di origine delle derrate non bio impiegate: eventuali conformità a standard di Benessere Animale riconosciuti da autorità nazionali delle Comunità europea (a titolo esemplificativo standard CReNBA Centro di Referenza Nazionale per il Benessere Animale.), o da altri disciplinari privati che prevedano requisiti di benessere animale più restrittivi rispetto ai requisiti minimi di legge. Eventuale impiego di carni suine non bio da allevamenti al pascolo (plein air) <p>Non essendo normato l'allevamento “en plein air” dei suini ai fini dell'acquisizione del punteggio si definiscono i seguenti requisiti minimi di conduzione dell'allevamento plein air:</p> <table border="1" data-bbox="197 1251 1070 1423"> <thead> <tr> <th>Categoria</th> <th>stato</th> <th>Superficie scoperta unitaria m2/capo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Scrofe</td> <td>maternità</td> <td>400</td> </tr> <tr> <td>Suini riproduttori</td> <td>gestazione</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>Suinetti</td> <td>svezzamento</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Suini in accrescimento</td> <td>Suini in accrescimento</td> <td>200</td> </tr> </tbody> </table>	Categoria	stato	Superficie scoperta unitaria m2/capo	Scrofe	maternità	400	Suini riproduttori	gestazione	500	Suinetti	svezzamento	50	Suini in accrescimento	Suini in accrescimento	200	<p>Numero di referenze ittiche SMC (o equivalenti) o BIO</p> <p>Modalità di conduzione degli allevamenti di origine del pollame</p> <p>Modalità di conduzione degli allevamenti della fornitura di tacchino</p> <p>Modalità di conduzione degli allevamenti di bovini da carne</p> <p>Modalità di conduzione degli allevamenti dei suini da carne</p>	<p>$Cgy = Cgy1 + Cgy2 + Cgy3 + Cgy4 + Cgy5$</p> <p><u>Prodotti ittici</u> $Cgy1 = 0.2 \times \frac{N_{mscy}}{7}$ $Cgy1 = 0.2$ Se $(N_{msc})y \geq 7$ Dove N_{msc} = numero di referenze ittiche MSC (o equivalenti)</p> <p><u>Carne di Pollo</u> $Cgy2 = 0.2$ se 100% pollo bio Se pollo bio < 100% $Cgy2 = (0.7Cgy2a + 0.3Cgy2b) \times 0.2$ $Cgy2a = \frac{(\% \text{ pollo bio})y}{100}$ $Cgy2b = 0$ se la quota pollo non bio è da allevamento al coperto (intensivo o estensivo) $Cgy2b = 0,35$ se la quota pollo non bio è da allevamento all'aperto $Cgy2b = 0,70$ se la quota pollo non bio è da allevamento all'aperto rurale $Cgy2b = 1,00$ se la quota pollo non bio è da allevamento pollame rurale libero</p> <p><u>Carne di Tacchino</u> $Cgy3 = 0.2$ se 100% tacchino bio Se tacchino bio < 100% $Cgy3 = (0.7Cgy3a + 0.3Cgy3b) \times 0.2$ $Cgy3a = \frac{(\% \text{ tacchino bio})y}{100}$ $Cgy3b = 0$ se quota tacchino non bio da allevamento al coperto (intensivo o estensivo) $Cgy3b = 0,35$ se la quota tacchino non bio è da allevamento all'aperto $Cgy3b = 0,70$ se la quota tacchino non bio è da allevamento all'aperto rurale $Cgy3b = 1,00$ se la quota tacchino non bio è da allevamento pollame rurale libero,</p> <p><u>Carne di Bovino</u> $Cgy4 = 0.2$ se 100% carne di bovino bio Se bovino bio < 100% $Cgy4 = (0.7Cgy4a + 0.3Cgy4b) \times 0.2$ $Cgy4a = \frac{(\% \text{ bovino bio})y}{100}$ $Cgy4b = 1$ se la quota di bovino non bio proviene da allevamento che applica in maniera volontaria standard di Benessere Animale riconosciuti da autorità nazionali della Comunità Europea (es. Standard CReNBA) $Cgy4b = 0$ se quota di bovino non proviene da allevamento che applica in maniera volontaria standard di Benessere Animale riconosciuti da autorità nazionali della Comunità Europea (es. Standard CReNBA)</p> <p><u>Carne di suino</u> $Cgy5 = 0.2$ se 100% carne di suino bio Se bovino bio < 100% $Cgy5 = (0.7Cgy3a + 0.3Cgy3b) \times 0.2$</p>	<p>4</p>
Categoria	stato	Superficie scoperta unitaria m2/capo																
Scrofe	maternità	400																
Suini riproduttori	gestazione	500																
Suinetti	svezzamento	50																
Suini in accrescimento	Suini in accrescimento	200																

<p>L'offerta di prodotto non bio pescato o allevato in modo sostenibile impegna la concorrente per tutta la durata dell'appalto alla fornitura ogni qual volta ricorra in menu la referenza o gruppo di referenze offerte.</p> <p>Ai fini dell'acquisizione del punteggio, dovranno essere necessariamente allegati:</p> <p>Protocolli d'intesa tra il Concorrente e gli UAF Ultimo Anello di Fornitura attestanti la capacità produttiva necessaria alla fornitura dei prodotti bio o con i requisiti di pesca sostenibile nelle quantità necessarie alla copertura del fabbisogno del servizio oggetto d'appalto.</p> <p>Protocolli d'intesa tra il Concorrente e gli UAF Ultimo Anello di Fornitura attestanti la capacità produttiva necessaria alla fornitura dei prodotti di origine animale bio o convenzionali con i requisiti di benessere animale nelle quantità necessarie alla copertura del fabbisogno del servizio oggetto d'appalto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'impegno a fornire il prodotto bio o realizzato conformemente agli standard di benessere animale dichiarati • "Dichiarazioni di conformità a standard sociali minimi" • Impegno a rendersi disponibili a ricevere audit ispettivi da parte di tecnici incaricati dalla Stazione Appaltante presso le sedi UAF e le sedi dei produttori dichiarati. <p>Nota bene: la di carne di pollo, tacchino, bovino e suino bio offerta deve essere superiore al 30% per ciascuna delle specie ovvero deve essere superiore al 50% se il concorrente nella sezione e dell'offerta offre servizio di ristorazione bio di eccellenza. Qualora indichi in offerta % di carni inferiori verrà attribuito punteggio "0" in relazione al criterio di valutazione g, fermo restando l'obbligo per l'aggiudicataria di fornire il 30% /50% di carni bio in base a quanto indicato alla sezione e dell'offerta in merito all'adozione dello standard di eccellenza.</p>		$Cgy5a = \frac{(\% \text{ suino bio})y}{100}$ <p>Cgy5b= 1 se la quota di suino non bio proviene da allevamento "plein air" Cgy5b= 0 se la quota di suino non bio non proviene da allevamento "plein air"</p> <p>Se nessun concorrente ottiene un coefficiente di valutazione pari a 1 viene eseguita la cd "prima riparametrazione", assegnando al concorrente che ha ottenuto il coefficiente di valutazione più alto 4 punti e alle altre offerte un punteggio proporzionalmente decrescente</p>	
--	--	---	--

Criterio Premiante “h”:

Riduzione dell’impatto da rifiuti e uso di prodotti per la pulizia e di prodotti di carta a basso impatto ambientale

MODALITA' DI FORMULAZIONE DELL'OFFERTA MIGLIORATIVA	Elementi di Valutazione	COEFFICIENTE DI VALUTAZIONE	SUB PESO
<p>Premessa: Premesso l’obbligo per l’aggiudicatario di operare nella gestione del servizio in conformità a quanto previsto ai §5.3.5, 5.36, 5.37 del CAM “Servizio Di Ristorazione Collettiva e La Fornitura Di Derrate Alimentari”.</p> <p>Presentazione dell’offerta Ai fini della acquisizione del punteggio il Concorrente dovrà indicare in Allegato 2 Sezione “h”:</p> <p><u>Detergenti e Sanificanti</u></p> <p>1. Nome commerciale e marca di tutti prodotti detergenti o sanificanti che si impegna ad utilizzare specificando l’eventuale certificazione ecolabel; per i prodotti non certificati ecolabel il concorrente dovrà presentare la documentazione attestante il rispetto della sopra citata normativa in conformità a quanto imposto dal CAM “Servizio Di Ristorazione Collettiva e la Fornitura di Derrate Alimentari”.</p> <p><u>Prevenzione della produzione di rifiuti da imballi</u></p> <p>2. L’eventuale impegno ad impiegare cassette in plastica riutilizzabili pieghevoli o inseribili e sovrapponibili, descrivendo l’organizzazione del ciclo di riuso. Per l’acquisizione del punteggio almeno il 90% delle derrate ortofrutticole dovrà essere conferito in cassette pieghevole/inseribili</p> <p>3. Eventuale impegno di <u>prodotti di detergenza concentrati</u> con dosatori e contenitori d’uso riutilizzabili</p> <p>4. Eventuale impegno ad accettare derrate con imballi secondari e terziario in carta a perdere solo se costituiti in carta o cartone per il 90% da riciclo oppure se in plastica, con <u>certificazione PSV (plastica Seconda Vita)</u> o analoghe certificazioni ambientali in merito all’uso di plastiche di riciclo.</p> <p><u>Qualità ambientale del materiale di consumo in carta</u></p> <p>6. L’eventuale impegno a utilizzare tovaglioli, tovaglie, carta asciugamano, carta igienica ed ogni altro materiale di consumo in carta certificato conforme a standard ambientali che garantiscono la salvaguardia delle risorse forestali o processi di trasformazione a basso impatto quali ad esempio FSC, PEFC, Long Life, Acid Free, Elementhal Chlorin free, Select Secondary Fiber, Well Managed forest. etc.</p> <p><u>Gestione dell’umido</u></p> <p>7. eventuale impegno a installare, mantenere e gestire impianti di compostaggio di comunità adeguati a gestire integralmente i rifiuti compostabili prodotti presso il centro/i centri cottura</p> <p>All’Allegato 2 Sezione “h”, ai fini dell’acquisizione del punteggio, dovranno essere necessariamente allegati le schede tecniche del/dei compostatori offerti con sintetica relazione tecnica che specifica le modalità (e la sede) di installazione e gestione dei compostatori e l’adeguatezza degli stessi per la gestione dei rifiuti organici del centro/centri cottura (capacità produttiva, gestione igienica e rischio infestanti).</p>	<p>Certificazione ecolabel dei detergenti</p> <p>Impiego di cassette in plastica riutilizzabili (pieghevoli o impilabili) per il trasporto delle forniture di ortofrutta</p> <p>Impiego di detergenti concentrati e dosatori e contenitori d’uso riutilizzabili</p> <p>Impiego di prodotti in carta con certificazioni di conformità a standard ambientali</p> <p>Installazione di compostatori di comunità per il trattamento dei rifiuti organici generati nei centri cottura</p>	<p>$Chy = Chy1 + Chy2 + Chy3 + Chy4 + Chy5$</p> <p><i>Dove</i> $Chy1 = 0,10$ Se tutti i detergenti certificati ecolabel $Chy1 = 0,00$ Se non tutti i detergenti certificati ecolabel</p> <p>$Chy2 = 0,10$ Se previsto impiego esclusivo di impiego di prodotti di detergenza concentrati con dosatori e contenitori d’uso riutilizzabili $Chy2 = 0,00$ Se non previsto impiego esclusivo di impiego di prodotti di detergenza concentrati con dosatori e contenitori d’uso riutilizzabili</p> <p>$Chy3 = 0,20$ se tutti i prodotti ortofrutticoli forniti in cassette in plastica riutilizzabili (pieghevoli o impilabili) $Chy3 = 0,09$ se almeno 90% dei prodotti ortofrutticoli sono forniti in cassette in plastica riutilizzabili (pieghevoli o impilabili) $Chy3 = 0,00$ Se meno del 90% dei prodotti ortofrutticoli sono forniti in cassette in plastica riutilizzabili (pieghevoli o impilabili)</p> <p>$Chy4 = 0,10$ se tutti i prodotti in carta sono certificati SFC o analoghi $Chy4 = 0,00$. Se non tutti i prodotti in carta sono certificati SFC o analoghi</p> <p>$Chy5 = 0,50$ Se offerto il trattamento in compostatore di comunità dei rifiuti organici prodotti presso i tutti centri/o di cottura attivi $Chy5 = 0,25$ Se offerto il trattamento in compostatore di comunità dei rifiuti organici prodotti presso almeno un centro cottura $Chy5 = 0,00$ se il progetto presentato viene valutato inadeguato o sottodimensionato rispetto alle necessità del servizio.</p> <p>Se nessun concorrente ottiene un coefficiente di valutazione pari a 1 viene eseguita la cd “prima riparametrazione”, assegnando al concorrente che ha ottenuto il coefficiente di valutazione più alto 6 punti e alle altre offerte un punteggio proporzionalmente decrescente</p>	<p>6</p>

§1.3 Organizzazione del servizio

Criterio Premiante "i": Progetto Organizzativo dei Centri di Cottura /qualità e sostenibilità del piano di trasporti

MODALITA' DI FORMULAZIONE DELL'OFFERTA MIGLIORATIVA	Elementi di Valutazione	COEFFICIENTE DI VALUTAZIONE	SUB PESO																																																													
<p>Premessa L'aggiudicatario dovrà eseguire la revisione generale dei centri cottura Cerbara e Diaz secondo i requisiti minimi indicati all'art 5 lett a del capitolato speciale d'oneri ed attuare un piano di trasporto conforme ai requisiti minimi stabiliti dal capitolato</p> <p>Presentazione dell'offerta Ai fini dell'acquisizione del punteggio il concorrente, assumendo a riferimento il format Allegato 2 Sezione "i", dovrà:</p> <p>Presentare il progetto organizzativo contenente:</p> <p>A) il progetto revisione e miglioramento dei centri cottura Cerbara e Diaz</p> <p>B) L'eventuale messa a disposizione di un terzo centro cottura Sud specificandone la relativa capacità produttiva</p> <p>C) Indicare la capacità di cottura in forno trivalente di ciascun centro cottura minima garantita</p> <p>D) Il piano di trasporti con indicazione del numero di mezzi impegnati nel servizio e , della relativa classe ambientale, dei percorsi e dei tempi di consegna</p> <p>Nota bene al progetto organizzativo centri cottura verrà attribuito punteggio "0" se valutato illogico o inattuabile o incongruente con i vincoli del capitolato o con il piano di trasporto</p>	<p>Offerta di un centro cottura Sud e relativa capacità produttiva</p> <p>Riduzione dei tempi di trasporto rispetto a quanto previsto nel capitolato</p> <p>Potenzialità delle cucine espressa in numero posti teglia in forni trivalenti vapore termo-convezione</p> <p>Qualità del progetto tecnico di revisione/allestimento dei centri cottura Diaz e Cerbara in relazione agli obiettivi di qualità gastronomica e sicurezza alimentare perseguiti</p> <p>Qualità tecnologica e organizzazione del centro cottura Sud eventualmente offerto in relazione agli obiettivi di qualità gastronomica e sicurezza alimentare perseguiti</p>	<p>$C_{iy} = 0,2 \times C_{iy1} + 0,3 \times C_{iy2} + 0,02 \times C_{iy3} + 0,3 \times C_{iy4} + 0,09 \times C_{iy5} + 0,09 \times C_{iy6}$</p> <p>C_{iy1} assume i valori indicati nella seguente tabella in base alla capacità produttiva del Centro Cottura aggiuntivo eventualmente offerto</p> <table border="1" data-bbox="1016 323 1939 517"> <tr> <td>C_{iy1} =1</td> <td>100% pasti necessari a frazioni Sud Città di Castello</td> </tr> <tr> <td>C_{iy1}=0,7</td> <td>70% - 100% pasti necessari a frazioni Sud Città di Castello</td> </tr> <tr> <td>C_{iy1}=0,50</td> <td>50% - 70% pasti necessari a frazioni Sud Città di Castello</td> </tr> <tr> <td>C_{iy1}=0,3</td> <td>30% - 50% pasti necessari a frazioni Sud Città di Castello</td> </tr> <tr> <td>C_{iy1} =0</td> <td><30% pasti necessari a frazioni Sud Città di Castello (o non offerto centro cottura aggiuntivo)</td> </tr> </table> <p>C_{iy2} assume i seguenti valori indicati nella seguente tabella in base ai tempi massimi di trasporto offerto, correlati tempi massimi intercorrenti tra fine cottura pasta/riso e inizio del servizio</p> <table border="1" data-bbox="1108 639 1713 1310"> <thead> <tr> <th></th> <th>Tempo massimo di trasporto offerto</th> <th>Tempo massimo intercorrente tra fine cottura pasta e riso e inizio del servizio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>C_{iy2} =0</td><td>>29</td><td>>44</td></tr> <tr><td>C_{iy2} =0,07</td><td>29</td><td>44</td></tr> <tr><td>C_{iy2} =0,13</td><td>28</td><td>43</td></tr> <tr><td>C_{iy2} =0,20</td><td>27</td><td>42</td></tr> <tr><td>C_{iy2} =0,26</td><td>26</td><td>41</td></tr> <tr><td>C_{iy2} =0,33</td><td>25</td><td>40</td></tr> <tr><td>C_{iy2} =0,39</td><td>24</td><td>39</td></tr> <tr><td>C_{iy2} =0,46</td><td>23</td><td>38</td></tr> <tr><td>C_{iy2} =0,52</td><td>22</td><td>37</td></tr> <tr><td>C_{iy2} =0,59</td><td>21</td><td>36</td></tr> <tr><td>C_{iy2} =0,65</td><td>20</td><td>35</td></tr> <tr><td>C_{iy2} =0,72</td><td>19</td><td>34</td></tr> <tr><td>C_{iy2} =0,78</td><td>18</td><td>33</td></tr> <tr><td>C_{iy2} =0,85</td><td>17</td><td>32</td></tr> <tr><td>C_{iy2} =0,91</td><td>16</td><td>31</td></tr> <tr><td>C_{iy2} =1,00</td><td>15</td><td>30</td></tr> </tbody> </table>	C _{iy1} =1	100% pasti necessari a frazioni Sud Città di Castello	C _{iy1} =0,7	70% - 100% pasti necessari a frazioni Sud Città di Castello	C _{iy1} =0,50	50% - 70% pasti necessari a frazioni Sud Città di Castello	C _{iy1} =0,3	30% - 50% pasti necessari a frazioni Sud Città di Castello	C _{iy1} =0	<30% pasti necessari a frazioni Sud Città di Castello (o non offerto centro cottura aggiuntivo)		Tempo massimo di trasporto offerto	Tempo massimo intercorrente tra fine cottura pasta e riso e inizio del servizio	C _{iy2} =0	>29	>44	C _{iy2} =0,07	29	44	C _{iy2} =0,13	28	43	C _{iy2} =0,20	27	42	C _{iy2} =0,26	26	41	C _{iy2} =0,33	25	40	C _{iy2} =0,39	24	39	C _{iy2} =0,46	23	38	C _{iy2} =0,52	22	37	C _{iy2} =0,59	21	36	C _{iy2} =0,65	20	35	C _{iy2} =0,72	19	34	C _{iy2} =0,78	18	33	C _{iy2} =0,85	17	32	C _{iy2} =0,91	16	31	C _{iy2} =1,00	15	30	13
C _{iy1} =1	100% pasti necessari a frazioni Sud Città di Castello																																																															
C _{iy1} =0,7	70% - 100% pasti necessari a frazioni Sud Città di Castello																																																															
C _{iy1} =0,50	50% - 70% pasti necessari a frazioni Sud Città di Castello																																																															
C _{iy1} =0,3	30% - 50% pasti necessari a frazioni Sud Città di Castello																																																															
C _{iy1} =0	<30% pasti necessari a frazioni Sud Città di Castello (o non offerto centro cottura aggiuntivo)																																																															
	Tempo massimo di trasporto offerto	Tempo massimo intercorrente tra fine cottura pasta e riso e inizio del servizio																																																														
C _{iy2} =0	>29	>44																																																														
C _{iy2} =0,07	29	44																																																														
C _{iy2} =0,13	28	43																																																														
C _{iy2} =0,20	27	42																																																														
C _{iy2} =0,26	26	41																																																														
C _{iy2} =0,33	25	40																																																														
C _{iy2} =0,39	24	39																																																														
C _{iy2} =0,46	23	38																																																														
C _{iy2} =0,52	22	37																																																														
C _{iy2} =0,59	21	36																																																														
C _{iy2} =0,65	20	35																																																														
C _{iy2} =0,72	19	34																																																														
C _{iy2} =0,78	18	33																																																														
C _{iy2} =0,85	17	32																																																														
C _{iy2} =0,91	16	31																																																														
C _{iy2} =1,00	15	30																																																														

$$Ciy3 = Ciy3a * Ciy3b$$

Dove

Ciy3a= 1 se tutti i mezzi di trasporto impiegati sono alimentati a GPL e/o Metano e/o elettrici

Ciy3a= 0 se non tutti i mezzi di trasporto impiegati sono alimentati a GPL e/o Metano e/o elettrici

$$Ciy3b = \frac{(N \text{ automezzi offerta })y}{(N \text{ automezzi offerta max })max}$$

Dove (N automezzi offerta)y e (N automezzi offerta)max sono, in riferimento all'offerta y e all'offerta migliore il numero di automezzi impegnati nel piano di trasporto.

$$Ciy4 = \frac{(N \text{ teglie GN 1:1 forno /numero pasti})y}{(N \text{ teglie GN 1:1forno/numero pasti})max}$$

Dove (N Teglie GN1:1 forno//n pasti)y e (N Teglie GN1:1 forno//n pasti) max sono, in riferimento all'offerta y e all'offerta migliore, gli spazi cottura in forni trivalenti (vapore /termoconvezione) minimi garantiti in ciascun centro cottura attivo fratto il numero di pasti in esso prodotto.

Nota bene:

- A) Per il computo di Ciy4 gli spazi di cottura sono espressi in teglie GN1:1 (530mmX325mm); in caso di forni con posti teglia di formato diverso, la superficie dovrà essere comunque espressa in GN1:1 equivalenti con eventuale approssimazione per difetto
- B) Per la determinazione del numero di pasti prodotti di ciascun terminale assumere a riferimento il numero di pasti indicati riportati negli allegati A1/A2/A3 del capitolato

$$Ciy5 = \frac{(punteggio \text{ progetto tecnico centri cottura Diaz-Cerbara })Y}{(punteggio \text{ progetto tecnico centri cottura Diaz-Cetrbara})max}$$

Il punteggio progetto tecnico centro cottura Y/ punteggio progetto tecnico centro cottura max sono rispettivamente i punteggi acquisiti dall'offerta Y e dall'offerta con miglior progetto tecnico di revisione e miglioramento dei centri cottura Diaz e Cervara. La valutazione viene eseguita con il sistema del confronto a coppie con matrice triangolare

$$Ciy6 = \frac{(punteggio \text{ qualità centro cottura Sud })Y}{(punteggio \text{ qualità centro cottura Sud})max}$$

Punteggio qualità centro cottura Y/ Punteggio qualità centro cottura max sono rispettivamente i punteggi acquisiti dall'offerta Y e dall'offerta che propone la struttura con migliore qualità organizzativa e tecnologica. La valutazione viene eseguita con il sistema del confronto a coppie con matrice triangolare

I confronti a coppie viene gestito adottando la scala semantica:

1 parità; 2 preferenza minima; 3 preferenza piccola; 4 preferenza media

		<p>5 preferenza grande; 6 preferenza massima.</p> <p>Ciy6= 0 se non offerto centro cottura dedicato ai plessi scolastici CdC Sud.</p> <p>Se nessun concorrente ottiene un coefficiente di valutazione pari a 1 viene eseguita la cd "prima riparametrazione", assegnando al concorrente che ha ottenuto il coefficiente di valutazione più alto 13 punti e alle altre offerte un punteggio proporzionalmente decrescente.</p>	
--	--	---	--

Criterio Premiante “j”
Organico centri cottura e formazione

MODALITA' DI FORMULAZIONE DELL'OFFERTA MIGLIORATIVA	Elementi di Valutazione	COEFFICIENTE DI VALUTAZIONE	SUB PESO
<p>Premessa Premesso che la documentazione di gara richiama esplicitamente la clausola sociale art 50 del dlgs 50/2016</p> <p>Presentazione dell'offerta</p> <p>Ai fini dell'acquisizione del punteggio il concorrente, assumendo a riferimento il format Allegato 2 Sezione “j”, dovrà presentare il progetto organizzativo del servizio con indicazione di:</p> <ul style="list-style-type: none"> A) Risorse offerte e timing operativo relativo a ciascun centro cottura nei cinque giorni della settimana B) Monte ore complessivo centri cottura C) Monte ore del personale addetto al trasporto D) Monte ore di formazione 	<p>Monte ore complessivo centri cottura (incluso personale addetto al trasporto)</p> <p>Monte ore complessivo formazione</p> <p>Qualità del progetto organizzativo (qualifica del personale offerto, razionalità del timing operativo etc.)</p> <p>Congruenza con il progetto organizzativo Centri Cottura illustrato dal concorrente nell'allegato 2 sezione m dell'offerta</p>	<p>$C_{jy} = C_{jy1} \times C_{jy2} + 0,2 \times C_{jy3}$</p> <p>$C_{jy1} = 0,8 \times \frac{m_{hy}}{m_{hmax}}$</p> <p>C_{jy2}= 1 se il progetto organizzativo valutato pienamente soddisfacente C_{jy2}= 0,5 se il progetto organizzativo valutato accettabile C_{jy2}= 0 se il progetto organizzativo valutato inadeguato o comunque se risulta incongruente con il progetto organizzativo centri cottura illustrata dal concorrente nell'allegato 2 m dell'offerta</p> <p>C_{jy3}=1 se monte ore formazione ≥1,00% mh totale C_{jy3}=0,5 se monte ore formazione ≥0,50% mh totale C_{jy3}=0 se monte ore formazione <0,50% mh totale</p> <p>Dove m_{hy}= monte ore totale settimanale centri cottura (personale operativo: cuochi, aiuto cuochi, ASM, trasportatori) dell'offerta y m_{hmax}= monte ore totale settimanale centri cottura (personale operativo: cuochi, aiuto cuochi, ASM, trasportatori) dell'offerta massima</p> <p>Se nessun concorrente ottiene un coefficiente di valutazione pari a 1 viene eseguita la cd “prima riparametrazione”, assegnando al concorrente che ha ottenuto il coefficiente di valutazione più alto 5 punti e alle altre offerte un punteggio proporzionalmente decrescente</p>	<p>5</p>

Critero Premiante “k”

Servizio Dietetico

MODALITA' DI FORMULAZIONE DELL'OFFERTA MIGLIORATIVA	Elementi di Valutazione	COEFFICIENTE DI VALUTAZIONE	SUB PES O
<p>Premessa L'aggiudicataria dovrà predisporre diete speciali sanitarie ed etico religiose, coerenti con il menu vitto comune per tutti i soggetti segnalati dalla stazione appaltante. Tutte le diete dovranno essere personalizzate e predisposte seguendo la varietà del menu vitto comune. Il regime dietetico deve essere attivato il giorno stesso dell'acquisizione della richiesta; il menu dietetico deve essere elaborato almeno per il mese corrente entro 48 h dalla acquisizione della richiesta e trasmesso alla stazione appaltante e ai terminali di servizio. Il menu dietetico personalizzato deve essere predisposto mese per mese in relazione alla varietà del menu del vitto comune: i menu mensili personalizzati dovranno essere elaborati entro il 25 del mese antecedente a quello di esecuzione e trasmessi alla stazione appaltante e al servizio dietetico della ditta appaltatrice che cura lo scodellamento. Tutte le diete sanitarie dovranno essere firmate dal dietista.</p> <p>Il servizio dietetico dell'aggiudicataria deve inoltre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prestare il servizio nelle attività di controllo del piano alimentare, dei requisiti merceologici e del piano di autocontrollo, • partecipare alla gestione delle emergenze • rappresentare la qualità della ditta appaltante nelle relazioni con gli uffici competenti della stazione appaltante e partecipare alle riunioni del nucleo di valutazione. • interagire con il servizio dietetico della aggiudicataria del servizio di scodellamento nella attività di progettazione, gestione e controllo delle diete <p>Presentazione dell'offerta Ai fini dell'acquisizione del punteggio il concorrente, assumendo a riferimento il format Allegato 2 Sezione “k”, dovrà presentare il progetto organizzativo del servizio dietetico indicando: il monte ore del personale (dietista o nutrizionista) impegnato, specificando la tabella oraria di presenza presso ciascun centro cottura o speso nella gestione dello sportello dietetico (nel monte ore non vanno incluse le attività che si svolgono in sedi diverse dai centri cottura/terminali di servizio (riunioni del nucleo di valutazione, attività presso fornitori, attività di formazione, etc). la disponibilità ad attivare presso le scuole (fascia oraria 7.30 – 9.00 ; 15.30:16.30) uno sportello dietetico per le famiglie finalizzato: alla gestione del pasto dietetico scolastico, alla guida della famiglia nella gestione dell'alimentazione del bambino, al monitoraggio dell'evoluzione dello stato di salute nutrizionale del bambino, all'informazione alle famiglie dei requisiti di qualità del servizio. Qualifica ed esperienza professionale del personale impegnato.</p> <p>Nota Bene1 : Lo sportello dietetico ai fini dell'acquisizione del punteggio dovrà essere operativo con frequenza almeno settimanale presso ciascun circolo didattico/comune con un monteore settimanale minimo di 1 h, nelle fasce orarie e negli spazi indicati dalle direzioni didattiche.</p> <p>Nota Bene 2: Il monteore del personale dietista/nutrizionista deve essere ripartito tra i centri cottura in reazione alla rispettiva produttività; ai fini dell'acquisizione del punteggio deve essere garantita comunque la presenza del dietista/nutrizionista presso ciascun centro cottura almeno 3 volte/settimana per un monteore minimo/centro cottura di 8h/</p>	<p>Monteore del personale dietista/nutrizionista impegnato presso i centri cottura</p> <p>Monteore dietista/nutrizionista impegnato per lo sportello dietetico</p> <p>CV del dietista/nutrizionista impegnato nel servizio</p>	<p>$Cky = 0,6 \times Cky1 + 0,2 Cky2 + 0,2 Cky3$</p> <p>$Cky1 = 0$ se non prevista una presenza del dietista/nutrizionista minima di tre volte /settimana presso ciascun centro cottura attivo, per un monteore settimanale minimo di 8 h impegnato dal dietista/nutrizionista presso ciascun centro cottura</p> <p>altrimenti</p> <p>$Cky1 = \frac{(\text{monteore dietista presso cc})_y}{(\text{monteore dietista presso cc})_{max}}$</p> <p>Dove (monteore dietista presso cc) y (monteore dietista/nutrizionista presso cc) max sono rispettivamente : Monteore complessivo del personale dietista/nutrizionista impegnato presso i centri cottura attivi dell'offerta y e dell'offerta migliore.</p> <p>$Cky2 = 0$ se non prevista la presenza minima settimanale del dietista/nutrizionista di tre volte /settimana presso ciascun circolo didattico/comune per la gestione dello sportello dietetico, per un monteore settimanale minimo di 1 h/settimana/circolo didattico</p> <p>altrimenti</p> <p>$Cky2 = \frac{\text{monteore globale sportello dietetico offerta } y}{\text{monteore globale sportello dietetico offerta } max}$</p> <p>Dove: monteore globale sportello dietetico = monteore speso dai dietisti presso le diverse sedi scolastiche per il servizio di sportello dietetico.</p> <p>$Cky3 = \frac{Cky3a \times Mont.a + Cky3b \times Mont.b + \dots + Cky3i \times Mont.i}{monteore\ totale}$</p> <p>Dove: Cky3a, Cky3b ,, Cky3z sono indicatori di qualità dei profili professionali a,b,..., z presenti nell'offerta y, calcolati come segue:</p> <p>$Cky3n = 0,1$ se il profilo n ha laurea triennale $Cky3n = 0,2$ se il profilo n ha laurea magistrale $Cky3n = 0,4$ se il profilo n ha laurea magistrale + titolo accademico post laurea (dottorato di ricerca, specializzazione, altra laurea)</p> <p>I valori di Cky3n sopra indicati vengono incrementati in base al curriculum formativo e professionale fino ad un valore massimo di Cky3n=1</p>	<p>3</p>

<p>Nota Bene 3: l'offerta dovrà essere presentata assumendo a riferimento il format Allegato 2 Sezione "k", senza indicare le generalità del soggetto.</p> <p>All'offerta dovrà essere allegata in busta chiusa e sigillata la documentazione relativa al/ai curriculum. La commissione, completata la valutazione della sezione k dell'offerta aprirà la busta con la documentazione attestante i requisiti di qualità dei CV, per verificare la congruità con quanto dichiarato. In caso di incongruenza tra documentazione allegata e requisiti di qualità professionale offerti, verrà annullato il punteggio (punteggio "0") attribuito al coefficiente di valutazione CNY3</p> <p>Nel corso del contratto l'aggiudicataria potrà sostituire le figure di Dietisti/Nutrizioni con equivalenti figure professionali: La sostituzione del personale dietista/nutrizionista dovrà essere autorizzata dalla stazione appaltante previa verifica dell'invarianza del valore del coefficiente di CNY3 acquisito in sede di gara</p>		<p>Secondo i seguenti criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> A) +0,1 esperienza documentata >3 anni consulenza nutrizionale +0,2 in caso di esperienza documentata >3 anni di consulenza nutrizionale specifico ambito pediatrico B) +0,1 esperienza documentata >2 anni presso servizi di ristorazione collettiva C) +0,1 titolo corso ISO 9000 40 h lead auditor o analogo D) +0,1 Master universitario o analogo titolo in materia attinente la dietetica E) +0,2 Master universitario o analogo titolo in materia attinente l'alimentazione del bambino Non sono inclusi in questa valutazione i dottorati di ricerca, i diplomi di specializzazione, e le laurea triennale o magistrale F) +0,1 se presente almeno una pubblicazione su rivista tecnico/scientifica inerente l'alimentazione del bambino +0,2 per più di una pubblicazione su riviste tecnico/scientifiche inerente l'alimentazione del bambino G) +0,1 almeno 2 partecipazioni documentate a eventi formativi (convegni, congressi, corsi di aggiornamento) attinenti il tema della nutrizione negli ultimi 2 anni (successive al 01/01/2016) H) +0,1 titolo di idoneità in concorsi pubblici per la posizione di dietista o nutrizionista. <p>Mont.a, Mont.b ,, Mont.z sono i valori di monteore impegnati presso i centri delle figure professionali a,b,...z presenti nell'offerta y</p> <p>Monteore totale: monteore totale presso i centri cottura impegnato da dietisti/nutrizioni offerta y.</p> <p>Se nessun concorrente ottiene un coefficiente di valutazione pari a 1 viene eseguita la cd "prima riparametrazione", assegnando al concorrente che ha ottenuto il coefficiente di valutazione più alto 3 punti e alle altre offerte un punteggio proporzionalmente decrescente</p>	
---	--	--	--

Criterio Premiante "I"
Servizi HACCP"

MODALITA' DI FORMULAZIONE DELL'OFFERTA MIGLIORATIVA	Elementi di Valutazione	COEFFICIENTE DI VALUTAZIONE	SUB PESO
<p>Premessa L'aggiudicataria dovrà provvedere agli obblighi previsti della vigente normativa in materia di Igiene alimentare, tracciabilità e informazione al consumatore ed eseguire a proprio nome la SCIA sanitaria dei tre centri cottura. L'aggiudicataria è inoltre tenuta a mantenere presso ciascun centro cottura per 72 h e rendere disponibile ai tecnici incaricati dalla stazione appaltante:</p> <ul style="list-style-type: none"> • un contro-campione del pasto vitto comune prodotto. • Una etichetta di ciascun ingrediente impiegato nella produzione del pasto (vitto comune+ diete speciali) <p>Presentazione dell'offerta Ai fini dell'acquisizione del punteggio il concorrente, assumendo a riferimento il format Allegato 2 Sezione "I", dovrà indicare l'eventuale impegno a</p> <p>1) eseguire a proprio carico Pacchetto A di verifiche indicato in Allegato 2 Sezione "I", Pacchetto B di verifiche indicato in Allegato 2 Sezione "I", Pacchetto C di verifiche indicato in Allegato 2 Sezione "I"</p> <p>2) eseguire (o acquisire dai propri fornitori) le analisi chimiche su materie prime previste da Pacchetto D di verifiche indicato in Allegato 2 Sezione "I", Pacchetto E di verifiche indicato in Allegato 2 Sezione "I",</p> <p>Il punteggio sarà attribuito solo in caso di Impegno</p> <ul style="list-style-type: none"> • ad eseguire detti controlli in regime di accreditamento presso laboratori iscritti agli elenchi regionali dei laboratori che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo per le industrie alimentari. • a preavvisare la stazione appaltante della data di esecuzione del prelievo • A trasmettere entro max 10 giorni dal prelievo i rapporti di prova dei controlli eseguiti con relativi giudizi <p><u>Pacchetto A di verifiche indicato in Allegato 2 Sezione "I".</u> 2 sessioni di prelievi di tamponi e alimenti/anno presso ciascun centro cottura + 1 prelievo/anno di acqua</p> <p><u>Pacchetto B di verifiche indicato in Allegato 2 Sezione "I".</u> 4 sessioni di prelievi di tamponi e alimenti/anno presso ciascun centro cottura + 1 prelievo/anno di acqua +3 tamponi su superficie vano di trasporto automezzo</p> <p><u>Pacchetto C di verifiche indicato in Allegato 2 Sezione "I".</u> 6 sessioni di prelievi di tamponi e alimenti/anno presso ciascun centro cottura + 1 prelievo/anno di acqua +3 tamponi su superficie vano di trasporto automezzo</p> <p>In ogni sessione di prelievo devono essere eseguiti presso ciascun centro cottura i seguenti accertamenti:</p> <p>A) 2 tamponi su superfici destinate al contatto diretto con alimenti (parametri ricercati CBT, enterobatteriacee, e.coli) B) 1 prelievi di alimento pronto crudo alimenti (parametri ricercati CBT, enterobatteriacee, e.coli, salmonella, listeria) C) 1 prelievi di alimento pronto cotto (parametri ricercati CBT, enterobatteriacee, e.coli, salmonella, listeria)</p> <p>Sull'acqua devono essere eseguiti gli accertamenti di routine previsti dal dlgs 31:2001 Sui tamponi su superfici automezzi devono essere eseguita la ricerca di enterobatteriacee</p> <p><u>Pacchetto D di verifiche indicato in Allegato 2 Sezione "I".</u> 2 analisi multiresiduali GC/LC /anno per la ricerca di pesticidi su prodotti ortofrutticoli Biologici a rotazione</p> <p><u>Pacchetto E di verifiche indicato in Allegato 2 Sezione "I".</u></p>	<p>Impegno ad eseguire i pacchetti analitici proposti in Allegato 2 Sezione "I",</p>	<p>$Cly = 0,8 \times Cly1 + 0,2 \times Cly2$</p> <p>Cly1= 1 se offerto pacchetto analitico C Cly1= 0.75 se offerto pacchetto analitico B Cly1= 0.5 se offerto pacchetto analitico A Cly1= 0 se non offerti pacchetti A/B/C indicati in Allegato 2 Sezione "I",</p> <p>Cly2= 1 se offerto pacchetto analitico E Cly2= 0,5 se offerto pacchetto analitico D Cly2= 0 se non offerti pacchetti D/E indicati in Allegato 2 Sezione "I",</p> <p>Se nessun concorrente ottiene un coefficiente di valutazione pari a 1 viene eseguita la cd "prima riparametrazione", assegnando al concorrente che ha ottenuto il coefficiente di valutazione più alto 3 punti e alle altre offerte un punteggio proporzionalmente decrescente</p>	<p>3</p>

<p>2 analisi multiresiduali GC/LC /anno per la ricerca di pesticidi su prodotti ortofrutticoli Biologici a rotazione 1 determinazione /anno di metalli pesanti su derrate a rischio 1 determinazione anno di micotossine o altre contaminazioni xenobiotiche (diossine/ pcb, etc) su derrate a rischio</p>			
--	--	--	--

Partecipazione al progetto educativo (§1.4)

Criterio Premiante “m”

Integrazione del servizio di ristorazione e della catena di fornitura con il progetto educativo delle scuole

MODALITA' DI FORMULAZIONE DELL'OFFERTA MIGLIORATIVA	Elementi di Valutazione	COEFFICIENTE DI VALUTAZIONE	SUB PESO
<p>Premessa La aggiudicatrice è tenuta ad attuare strumenti di comunicazioni al mondo della scuola dei valori alimentari, sociali, ambientali propri del servizio e della catena di fornitura.</p> <p>Presentazione dell'offerta Ai fini dell'acquisizione del punteggio il concorrente , assumendo a riferimento il format Allegato 2 Sezione “n”, dovrà indicare Sinteticamente</p> <ul style="list-style-type: none"> A) Gli strumenti proposti di promozione della valenza sociale delle cooperative sociali coinvolte nella catena di fornitura B) Gli strumenti proposti di promozione della valenza sociale del coinvolgimento delle aziende che operano sui terreni sequestrati alle mafie C) Gli strumenti proposti di promozione della valenza ambientale e sociale dei prodotti Biologici, DOP/PAT/IGP km0 D) Gli strumenti proposti di promozione della valenza ambientale e sociale della pesca sostenibile e delle pratiche zootecniche orientate al benessere animale E) Gli strumenti proposti di promozione della valenza ambientale e sociale degli interventi di gestione dei rifiuti organici F) Gli strumenti proposti di promozione della valenza ambientale e sociale degli interventi di lotta allo spreco alimentare G) Gli strumenti proposti di promozione della valenza ambientale e sociale di una sana dieta mediterranea <p>A fini della valutazione è necessario che sia previsto il diretto coinvolgimento degli operatori di filiera portatori dei valori sopra indicati. Sono ammesse a valutazione sia attività dirette agli allievi della scuola, attività dirette agli insegnanti e attività dirette alle famiglie. Le proposte possono riguardare laboratori, eventi pubblici di presentazione delle aziende, attività esperienziali svolte all'interno o all'esterno della scuola, seminari, corsi o distribuzione di materiale informativo. La realizzazione di dette attività non deve comportare alcun costo diretto o indiretto alle istituzioni scolastiche. Saranno ammessi a valutazione solo progetti formativi che vedono la partecipazione di università, enti pubblici di ricerca o che comunque prevedano la presenza di comitati scientifici qualificati (rappresentati del mondo dell'associazionismo agricolo, organismi certificazione BIO, associazioni scientifiche, esperti di settore, etc) che ne garantiscano la validità pedagogica e tecnico scientifica. L'aggiudicataria dovrà coordinarsi con le direzioni didattiche per la realizzazione dei progetti proposti. Sarà attribuito punteggio solo a proposte che includano anche visite di istruzione presso operatori di filiera km0. Le visite di istruzione dovranno includere, a carico del concorrente, il servizio di trasporto, l'ospitalità e lo svolgimento della attività didattica in azienda, l' eventuale esplorazione del contesto territoriale (ambientale e culturale) dove insiste l'azienda ospite. La visita didattica dovrà essere comunque incentrata sui valori sociali, culturali e ambientali di cui l'azienda ospite è portatrice</p>	<p>Coerenza del progetto con i valori propri della catena di fornitura. Qualità didattica del progetto.</p> <p>Competenze tecnico - scientifiche impegnate nel progetto</p> <p>% iscritti al servizio mensa a cui annualmente viene offerta visita didattica in azienda</p> <p>Qualità della proposta della attività didattica in azienda</p>	<p>$C_{my} = 0,1C_{my1} + 0,9 \times C_{my2} \times C_{my3}$</p> <p>$C_{My1} = \left(\frac{\text{punteggio qualità generale progetto } y}{\text{punteggio qualità generale progetto max}} \right)$</p> <p>$C_{My2} = \left(\frac{\% \text{ iscritti servizio mensa ospiti in azienda offertay}}{\% \text{ iscritti servizio mensa ospiti in azienda offertamax}} \right)$</p> <p>$C_{My3} = \left(\frac{\text{punteggio qualità progetto visita in azienda offertay}}{\text{punteggio qualità progetto visita in azienda offerta max}} \right)$</p> <p>Punteggio qualità generale progetto y/punteggio qualità generale progetto max/ punteggio qualità progetto visita in azienda offerta y/ punteggio qualità progetto visita in azienda ma sono rispettivamente i punteggi acquisiti dall'offerta Y e dall'offerta migliore relative al progetto didattico generale e al progetto visita in azienda valutati con il sistema del confronto a coppie con matrice triangolare:</p> <p>Il confronto a coppie viene gestito adottando la scala semantica 1 parità ; 2 preferenza minima; 3 preferenza piccola; 4 preferenza media, 5 preferenza grande; 6 preferenza massima.</p> <p>Se nessun concorrente ottiene un coefficiente di valutazione pari a 1 viene eseguita la cd “prima riparametrazione”, assegnando al concorrente che ha ottenuto il coefficiente di valutazione più alto 6 punti e alle altre offerte un punteggio proporzionalmente decrescente</p>	<p>6</p>

§2 Valutazione dell'offerta tecnica

2.1 La Commissione, sulla base della documentazione contenuta nella busta "B-Offerta tecnico-organizzativa", procederà alla assegnazione dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, relativi ai criteri e sub-criteri come dettagliatamente descritto al paragrafo §1; attuando ove opportuno la cd prima riparametrizzazione (vedere modalità operative paragrafo §1).

Metodologia Confronto a Coppie

2.2. La valutazione delle offerte in relazione ai criteri e sub-criteri tecnici di natura qualitativa sarà effettuata: mediante i confronti a coppie eseguiti sulla base della scala semantica e della matrice triangolare di cui all'allegato P al Regolamento [punto II), a),2].

2.3. I coefficienti, variabili tra zero ed uno, da assegnare a ciascun criterio o sub-criterio avente natura qualitativa sono determinati:

- 2.3.a Ciascun commissario effettuerà autonomamente i confronti a coppie delle proposte dei concorrenti seguendo la scala semantica di cui all'Allegato P del Regolamento e riportando i risultati dei confronti nelle tabelle triangolari secondo le linee indicate nell'allegato G al Regolamento;
- 2.3.b Ciascun commissario determinerà la somma dei gradi di preferenza attribuiti alle singole proposte dei concorrenti mediante i confronti a coppie di cui al punto sub a);
- 2.3.c Ciascun commissario attribuisce il coefficiente uno alla somma di valore più elevato e assegna alle altre somme un coefficiente proporzionalmente ridotto;
- 2.3.d La commissione collegialmente esegue le medie dei valori attribuiti da ciascun commissario relativi a ciascun concorrente (già normalizzati come da punto 2.3.c)
- 2.3.e La commissione collegialmente infine esegue la cd riparametrizzazione riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.
- 2.3.f se le offerte ammesse sono in numero inferiore a tre (3), a ciascun criterio o sub- criterio è attribuito un punteggio, variabile tra zero ed uno, assegnato discrezionalmente da parte di ciascun commissario, cui segue la cd riparametrizzazione di cui al punto 2.3.e

Al fine di non alterare i pesi stabiliti per l'offerta tecnica –organizzativa e per l'offerta economica, laddove sommando i punteggi acquisiti dai singoli criteri (già corretti ove opportuno operando la prima riparametrizzazione) nessuna offerta tecnica abbia acquisito 80 punti, viene effettuata la c.d "seconda riparametrizzazione", assegnando al concorrente che ha ottenuto il punteggio totale più alto 80 punti e alle altre offerte un punteggio proporzionalmente decrescente.

§3 Valutazione dell'offerta economica

3.1 Il punteggio dell'offerta economica sarà attribuito tramite la formula "non lineare con $\alpha < 1$ " di seguito indicata:

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

dove

C_i = coefficiente del concorrente i -esimo variabile tra 0 e 1

R_i = ribasso offerto dal concorrente i -esimo

R_{\max} = ribasso dell'offerta più conveniente

α = parametro di concavità della curva pari a 0,5

Il punteggio della singola offerta viene determinato moltiplicando C_i x 20.

Si precisa che:

Nella definizione dei coefficienti e dei punteggi si terrà conto di due cifre decimali dopo la virgola, con arrotondamento del secondo decimale all'unità superiore se il terzo decimale è maggiore o uguale a cinque, ovvero senza arrotondamento se il terzo decimale è inferiore a cinque.

In caso di parità di punteggio complessivo l'aggiudicazione avverrà in favore dell'impresa che avrà ottenuto il miglior punteggio in relazione all'offerta tecnico-qualitativa;

nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, si procederà mediante sorteggio;

si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di un'unica offerta purché ritenuta valida.