

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE NEI NIDI CAPITOLINI, NELLE SEZIONI PONTE,
NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNALI E STATALI,
PRIMARIE E SECONDARIE DI I GRADO SITE NEL TERRITORIO
DI ROMA CAPITALE, IN CONFORMITA' AI PARAMETRI DI
SOSTENIBILITA' AMBIENTALE DI CUI AL D.M. 25 LUGLIO 2011.
LOTTI PRESTAZIONALI E TERRITORIALI N.15

PERIODO 1° SETTEMBRE 2017 – 31 LUGLIO 2020

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

Allegato Tecnico n. 10
al capitolato speciale descrittivo e prestazionale

Handwritten signature



Indice

| | |
|---|----|
| SINTESI CRITERI DI VALUTAZIONE..... | 2 |
| ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO PER L'OFFERTA TECNICA | 2 |
| A. ORGANIZZAZIONE E OTTIMIZZAZIONE DEL SERVIZIO, DELLE RISORSE E DELLA QUALITÀ: (max 20 punti)..... | 3 |
| B. IMPLEMENTAZIONE DELLE ATTREZZATURE NEI NIDI DI ROMA CAPITALE: (max 15 punti)..... | 5 |
| C. POLITICHE DI APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI (max 28 punti)..... | 13 |
| D. ATTIVITÀ DI INFORMAZIONE (max 7 punti) | 17 |



SINTESI CRITERI DI VALUTAZIONE

Le offerte saranno valutate sulla base dei seguenti criteri da utilizzare per ciascun lotto:

| | Criteri | Punteggio Massimo |
|----------|---|--------------------------|
| | Offerta Economica | 30 |
| | Offerta Tecnica | 70 |
| A | ORGANIZZAZIONE E OTTIMIZZAZIONE DEL SERVIZIO, DELLE RISORSE E DELLA QUALITÀ | 20 |
| | a.1 Efficienza del servizio e benessere del personale dipendente dell'esecutore (max 20 punti) | |
| B | IMPLEMENTAZIONE DELLE ATTREZZATURE NEI NIDI DI ROMA CAPITALE | |
| C | POLITICHE DI APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI | 15 |
| | c.1 Prodotti DOP o IGP ulteriori rispetto a quelli previsti come obbligatori dal capitolato speciale d'appalto (max 15 punti) | 28 |
| | c.2 Progetto per l'introduzione di menu a base di filetti di pesce fresco (max 8 punti) | |
| | c.3 Progetto per la somministrazione della spremuta di arance fresche biologiche da erogare a fine pasto (max 5 punti) | |
| D | ATTIVITÀ DI INFORMAZIONE | 7 |

I principi ispiratori della gara sono orientati alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile (D.Lgs. 50/2016) e alla lotta allo spreco alimentare (Legge 19 agosto 2016, n. 166), al Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Ministeriale del 10 aprile 2013 "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione", nonché ai Criteri Ambientali Minimi (di seguito CAM) per la "Ristorazione collettiva e derrate alimentari", di cui Decreto Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 25 Luglio 2011.

ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO PER L'OFFERTA TECNICA

A. ORGANIZZAZIONE E OTTIMIZZAZIONE DEL SERVIZIO, DELLE RISORSE E DELLA QUALITÀ: (max 20 punti)

a.1 Efficienza del servizio e benessere del personale dipendente dell'esecutore: (max 15 punti)

La proposta progettuale del concorrente dovrà individuare, per ciascun lotto per cui concorre, alcuni aspetti ritenuti significativi dalla Stazione Appaltante al fine di migliorare complessivamente l'efficienza del servizio nonché il benessere del personale dipendente dell'esecutore e indirettamente la qualità della prestazione effettivamente resa.

Elemento di natura qualitativa.

Parametri di riferimento:

turnazione del personale addetto alle operazioni di pulizia e igiene delle strutture di produzione e consumo finalizzata ad ottenere una maggior ottimizzazione ed efficacia nelle prestazioni; maggiore frequenza per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione superiore alla frequenza minima indicata nel C.S.D.P. (una volta ogni tre mesi), secondo i seguenti range di attribuzione dei coefficienti; utilizzo di attrezzature per il lavaggio e la pulizia ad alto contenuto tecnologico in grado di ottimizzare la tempistica e la qualità delle prestazioni.

N.B. La frequenza delle operazioni di derattizzazione e disinfestazione, cui si riferisce il seguente parametro di valutazione, concerne l'offerta del concorrente per la c.d. periodicità "standard" e non coincide con l'eventuale assolvimento delle derattizzazioni e disinfestazioni occasionali richieste dove se ne manifesti la necessità.

L'assegnazione dei coefficienti discrezionali, da parte di ciascun membro della commissione giudicatrice, per ciascun lotto, verrà assegnato sulla base dei seguenti "range di attribuzione":

| Range (graduazione) di attribuzione dei coefficienti | Criteri motivazionali: caratteristiche di corrispondenza per ciascun range di attribuzione |
|--|--|
| 1 – 0,66 | <p>Allorquando all'interno della proposta progettuale del concorrente è possibile rinvenire complessivamente, con descrizione analitica e coerente, ciascuno dei seguenti elementi premianti di valutazione:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) turnazione del personale addetto alle operazioni di pulizia e igiene delle strutture di produzione e consumo, con descrizione delle relative mansioni e degli operatori coinvolti; verrà considerato elemento premiante la rotazione del personale addetto e le ore in aggiunta assegnate, rispetto a quanto previsto all'art. 12 del C.S.D.P; 2) frequenza per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione superiore a 1 volta ogni tre mesi; all'interno del coefficiente verrà dato peso più rilevante laddove la frequenza offerta risulti maggiore; 3) utilizzo di attrezzature per il lavaggio e la pulizia ad alto contenuto tecnologico in grado di ottimizzare la tempistica e/o la qualità delle prestazioni. |

| | |
|-------------|--|
| 0,65 – 0,33 | <p>Allorquando all'interno della proposta progettuale del concorrente è possibile rinvenire complessivamente con descrizione analitica e coerente, almeno 2 dei seguenti elementi premianti di valutazione: con prevalenza, in ogni caso del 1° sul 2° e sul 3°, e del 2° sul 3°:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) turnazione del personale addetto alle operazioni di pulizia e igiene delle strutture di produzione e consumo, con descrizione delle relative mansioni e degli operatori coinvolti; verrà considerato elemento premiante la rotazione del personale addetto e le ore in aggiunta assegnate, rispetto a quanto previsto all'art. 12 del C.S.D.P.; 2) frequenza per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione superiore a 1 volta ogni tre mesi; all'interno del coefficiente verrà dato peso più rilevante laddove la frequenza offerta risulti maggiore; 3) utilizzo di attrezzature per il lavaggio e la pulizia ad alto contenuto tecnologico in grado di ottimizzare la tempistica e/o la qualità delle prestazioni. |
| 0,32 – 0,00 | <p>Allorquando all'interno della proposta progettuale del concorrente è possibile rinvenire con descrizione analitica e coerente, almeno 1 dei seguenti elementi premianti di valutazione: con prevalenza, in ogni caso del 1° sul 2° e sul 3°, e del 2° sul 3°:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) turnazione del personale addetto alle operazioni di pulizia e igiene delle strutture di produzione e consumo, con descrizione delle relative mansioni e degli operatori coinvolti; verrà considerato elemento premiante la rotazione del personale addetto e le ore in aggiunta assegnate, rispetto a quanto previsto all'art. 12 del C.S.D.P.; 2) frequenza per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione superiore a 1 volta ogni tre mesi; all'interno del coefficiente verrà dato peso più rilevante laddove la frequenza offerta risulti maggiore; 3) utilizzo di attrezzature per il lavaggio e la pulizia ad alto contenuto tecnologico in grado di ottimizzare la tempistica e/o la qualità delle prestazioni. |

Il concorrente nell'offerta tecnica, per il presente elemento di valutazione, in modo esaustivo ma sintetico, per ciascun lotto per cui concorre, dovrà inserire:

- 1) una proposta progettuale che dimostri con quali modalità organizzative intenda gestire la turnazione del personale addetto alle operazioni di pulizia e igiene delle strutture di produzione e consumo, con descrizione delle relative mansioni e degli operatori coinvolti evidenziandone i benefici e gli aspetti di efficacia ed ottimizzazione delle risorse con la dichiarazione di impegno -sottoscritta dal legale rappresentante/legali rappresentanti - ad effettuare la rotazione con la periodicità prescelta e ad assegnare ore in aggiunta, rispetto a quanto previsto all'art. 12 del C.S.D.P.;
- 2) l'individuazione della frequenza per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione e la dichiarazione di impegno - sottoscritta dal legale rappresentante/legali rappresentanti - a garantire la frequenza individuata;
- 3) l'individuazione e la descrizione delle attrezzature per il lavaggio e la pulizia ad alto contenuto tecnologico in grado di ottimizzare la tempistica e la qualità delle prestazioni, con allegata la scheda tecnica delle relative attrezzature, nonché una dichiarazione di impegno - sottoscritta dal legale rappresentante/legali rappresentanti - ad utilizzare la suddetta attrezzatura in sede di esecuzione.

Dall'offerta tecnica, a pena di esclusione, non si dovrà evincere alcun dato riferibile all'offerta economica.

N.B. In relazione a tale elemento di attribuzione del punteggio tecnico, l'Amministrazione si riserva di valutare la sostenibilità complessiva dell'offerta con riferimento alla eventuale verifica di congruità.

N.B. Quanto offerto dal concorrente sarà oggetto di riformulazione del relativo C.S.D.P./schema di contratto in sede di aggiudicazione definitiva con eventuale configurazione di penali ed eventualmente clausole risolutive espresse.

B. IMPLEMENTAZIONE DELLE ATTREZZATURE NEI NIDI DI ROMA CAPITALE: (max 15 punti)

Sostituzione delle attrezzature (frigoriferi, congelatori, lavastoviglie e forni, tutto ad uso professionale), già presenti nei nidi di Roma Capitale, finalizzata al contenimento dei consumi energetici in conformità al punto 5.3.4 del D.M. 25 luglio 2011.

Criterio ad attribuzione del punteggio per "scaglioni".

Nell'ambito del presente criterio il concorrente, per ciascun lotto cui concorre, dovrà specificare il numero, la tipologia delle attrezzature proposte in relazione ai seguenti scaglioni di punteggio:

| LOTTO 1 | NIDI N. 23 | |
|--|---|--------------|
| 11 FRIGORIFERI; 11 CONGELATORI; 11 LAVASTOVIGLIE; 11 FORNI. | CLASSE ENERGETICA A +: frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 15 |
| 6 FRIGORIFERI; 6 CONGELATORI; 6 LAVASTOVIGLIE; 6 FORNI | CLASSE ENERGETICA A +: frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 8 |
| 1 FRIGORIFERO; 1 CONGELATORE; 1 LAVASTOVIGLIE; 1 FORNO | CLASSE ENERGETICA A +: frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 2 |



| LOTTO 2 | | NIDI N.13 |
|---|---|--------------|
| 6 FRIGORIFERI; 6 CONGELATORI; 6 LAVASTOVIGLIE; 6 FORNI | CLASSE ENERGETICA A +: frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 15 |
| 3 FRIGORIFERI; 3 CONGELATORI; 3 LAVASTOVIGLIE; 3 FORNI | CLASSE ENERGETICA A +: frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 6 |
| 1 FRIGORIFERO; 1 CONGELATORE; 1 LAVASTOVIGLIE; 1 FORNO | CLASSE ENERGETICA A +: frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 2 |

| LOTTO 3 | NIDI N.12 | |
|---|---|--------------|
| 6 FRIGORIFERI; 6 CONGELATORI; 6 LAVASTOVIGLIE; 6 FORNI | CLASSE ENERGETICA A +: frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 15 |
| 3 FRIGORIFERI; 3 CONGELATORI; 3 LAVASTOVIGLIE; 3 FORNI | CLASSE ENERGETICA A +: frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 6 |
| 1 FRIGORIFERO; 1 CONGELATORE; 1 LAVASTOVIGLIE; 1 FORNO | CLASSE ENERGETICA A +: frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 2 |



| LOTTO 4 | | NIDI N.21 |
|---|---|--------------|
| 10 FRIGORIFERI, 10 CONGELATORI; 10 LAVASTOVIGLIE; 10 FORNI | CLASSE ENERGETICA A +: frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 15 |
| 5 FRIGORIFERI, 5 CONGELATORI, 5 LAVASTOVIGLIE 5 FORNI | CLASSE ENERGETICA A +: frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 6 |
| 1 FRIGORIFERO; 1 CONGELATORE; 1 LAVASTOVIGLIE; 1 FORNO | CLASSE ENERGETICA A +: frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 2 |

| LOTTO 5 | | NIDI N.11 |
|---|---|--------------|
| 5 FRIGORIFERI, 5 CONGELATORI; 5 LAVASTOVIGLIE 5 FORNI | CLASSE ENERGETICA A +: frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 15 |
| 3 FRIGORIFERI, 3 CONGELATORI; 3 LAVASTOVIGLIE; 3 FORNI | CLASSE ENERGETICA A +: frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 6 |
| 1 FRIGORIFERO; 1 CONGELATORE; 1 LAVASTOVIGLIE; 1 FORNO | CLASSE ENERGETICA A +: frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 2 |



| LOTTO 6 | NIDI N.15 | |
|---|---|--------------|
| 7 FRIGORIFERI, 7 CONGELATORI; 7 LAVASTOVIGLIE; 7 FORNI | CLASSE ENERGETICA A +: frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 15 |
| 4 FRIGORIFERI, 4 CONGELATORI; 4 LAVASTOVIGLIE; 4 FORNI | CLASSE ENERGETICA A +: frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 6 |
| 1 FRIGORIFERO; 1 CONGELATORE; 1 LAVASTOVIGLIE; 1 FORNO | CLASSE ENERGETICA A +: frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 2 |

| LOTTO 7 | NIDI N.11 | |
|---|---|--------------|
| 5 FRIGORIFERI, 5 CONGELATORI; 5 LAVASTOVIGLIE 5 FORNI | CLASSE ENERGETICA A +: frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 15 |
| 3 FRIGORIFERI, 3 CONGELATORI; 3 LAVASTOVIGLIE; 3 FORNI | CLASSE ENERGETICA A +: frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 6 |
| 1 FRIGORIFERO; 1 CONGELATORE; 1 LAVASTOVIGLIE; 1 FORNO | CLASSE ENERGETICA A +: frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 2 |



| LOTTO 8 | | NIDI N.11 |
|---|---|--------------|
| 5 FRIGORIFERI, 5 CONGELATORI; 5 LAVASTOVIGLIE 5 FORNI | CLASSE ENERGETICA A +; frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 15 |
| 3 FRIGORIFERI, 3 CONGELATORI; 3 LAVASTOVIGLIE; 3 FORNI | CLASSE ENERGETICA A +; frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 6 |
| 1 FRIGORIFERO; 1 CONGELATORE; 1 LAVASTOVIGLIE; 1 FORNO | CLASSE ENERGETICA A +; frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 2 |

| LOTTO 9 | | NIDI N.10 |
|---|---|--------------|
| 5 FRIGORIFERI, 5 CONGELATORI; 5 LAVASTOVIGLIE; 5 FORNI | CLASSE ENERGETICA A +; frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 15 |
| 2 FRIGORIFERI, 2 CONGELATORI; 2 LAVASTOVIGLIE; 2 FORNI | CLASSE ENERGETICA A +; frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 6 |
| 1 FRIGORIFERO; 1 CONGELATORE; 1 LAVASTOVIGLIE; 1 FORNO | CLASSE ENERGETICA A +; frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 2 |



| LOTTO 10 | | NIDI N.17 |
|---|---|--------------|
| 8 FRIGORIFERI; 8 CONGELATORI; 8 LAVASTOVIGLIE; 8 FORNI | CLASSE ENERGETICA A +: frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 15 |
| 4 FRIGORIFERI, 4 CONGELATORI; 4 LAVASTOVIGLIE; 4 FORNI | CLASSE ENERGETICA A +: frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 6 |
| 1 FRIGORIFERO; 1 CONGELATORE; 1 LAVASTOVIGLIE; 1 FORNO | CLASSE ENERGETICA A +: frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 2 |

| LOTTO 11 | | NIDI N.17 |
|---|---|--------------|
| 8 FRIGORIFERI, 8 CONGELATORI; 8 LAVASTOVIGLIE; 8 FORNI | CLASSE ENERGETICA A +: frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 15 |
| 4 FRIGORIFERI, 4 CONGELATORI; 4 LAVASTOVIGLIE; 4 FORNI | CLASSE ENERGETICA A +: frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 6 |
| 1 FRIGORIFERO; 1 CONGELATORE; 1 LAVASTOVIGLIE; 1 FORNO | CLASSE ENERGETICA A +: frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 2 |



| LOTTO 12 | | NIDI N.13 |
|---|---|--------------|
| 6 FRIGORIFERI, 6 CONGELATORI; 6 LAVASTOVIGLIE; 6 FORNI | CLASSE ENERGETICA A +: frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 15 |
| 3 FRIGORIFERI, 3 CONGELATORI; 3 LAVASTOVIGLIE; 3 FORNI | CLASSE ENERGETICA A +: frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 6 |
| 1 FRIGORIFERO, 1 CONGELATORE; 1 LAVASTOVIGLIE; 1 FORNO | CLASSE ENERGETICA A +: frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 2 |

| LOTTO 13 | | NIDI N.10 |
|---|---|--------------|
| 5 FRIGORIFERI, 5 CONGELATORI; 5 LAVASTOVIGLIE; 5 FORNI | CLASSE ENERGETICA A +: frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 15 |
| 2 FRIGORIFERI, 2 CONGELATORI; 2 LAVASTOVIGLIE; 2 FORNI | CLASSE ENERGETICA A +: frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 6 |
| 1 FRIGORIFERO, 1 CONGELATORE; 1 LAVASTOVIGLIE; 1 FORNO | CLASSE ENERGETICA A +: frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 2 |



| LOTTO 14 | | NIDI N.13 |
|---|---|--------------|
| 6 FRIGORIFERI, 6 CONGELATORI; 6 LAVASTOVIGLIE; 6 FORNI | CLASSE ENERGETICA A +: frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 15 |
| 3 FRIGORIFERI, 3 CONGELATORI; 3 LAVASTOVIGLIE; 3 FORNI | CLASSE ENERGETICA A +: frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 6 |
| 1 FRIGORIFERO, 1 CONGELATORE; 1 LAVASTOVIGLIE; 1 FORNO | CLASSE ENERGETICA A +: frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 2 |

| LOTTO 15 | | NIDI N.10 |
|---|---|--------------|
| 5 FRIGORIFERI, 5 CONGELATORI; 5 LAVASTOVIGLIE; 5 FORNI | CLASSE ENERGETICA A +: frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 15 |
| 2 FRIGORIFERI, 2 CONGELATORI; 2 LAVASTOVIGLIE; 2 FORNI | CLASSE ENERGETICA A +: frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 6 |
| 1 FRIGORIFERO, 1 CONGELATORE; 1 LAVASTOVIGLIE; 1 FORNO | CLASSE ENERGETICA A +: frigoriferi e congelatori; CLASSE ENERGETICA A: lavastoviglie e forni | PUNTEGGIO 2 |

A comprova del requisito tecnico richiesto, il concorrente dovrà produrre all'interno dell'offerta tecnica, per ciascun lotto per cui concorre, copia dei libretti di istruzione dai quali si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica di ciascuna attrezzatura secondo la classificazione richiesta nelle tabelle sopra riportate.

Qualora il concorrente non alleggi per ciascuna attrezzatura proposta, copia dei libretti di istruzione dai quali si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica corrispondente, la relativa attrezzatura non potrà essere oggetto di valutazione e di conseguente attribuzione di punteggio.

Dall'offerta tecnica, **a pena di esclusione**, non si dovrà evincere alcun dato riferibile all'offerta economica.

N.B. In relazione a tale elemento di attribuzione del punteggio tecnico, l'Amministrazione si riserva di valutare la sostenibilità complessiva dell'offerta con riferimento alla eventuale verifica di congruità.

N.B. Quanto offerto dal concorrente sarà oggetto di riformulazione del relativo C.S.D.P./schema di contratto in sede di aggiudicazione definitiva con eventuale configurazione di penali ed eventualmente clausole risolutive espresse.

L'Amministrazione, a suo insindacabile giudizio, si riserva di valutare la scelta del nido dove dovranno essere collocate le attrezzature proposte. Il trasporto, la collocazione e l'installazione saranno a cura dell'offerente senza attribuzione di costi all'Amministrazione.

Tali attrezzature saranno cedute gratuitamente all'Amministrazione.

C. POLITICHE DI APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI (max 28 punti)

Saranno oggetto di valutazione politiche di approvvigionamento di prodotti alimentari che consentono di conseguire vantaggi in termini di qualità, freschezza, stagionalità e salvaguardia dei valori nutrizionali.

Il punteggio sarà ripartito sulla base dei seguenti criteri:

c.1 Prodotti DOP o IGP ulteriori rispetto a quelli previsti come obbligatori dal Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale (max 15 punti)

Elemento di natura quantitativa.

Il punteggio è legato al numero dei prodotti e al coefficiente ponderale dei prodotti DOP o IGP offerti in aggiunta a quelli previsti come obbligatori al C.S.D.P.

I prodotti DOP e IGP offerti come ulteriori dovranno essere quelli annoverati nella griglia sotto riportata e dichiarati nel "Modello G"

| Prodotti | Coefficiente di ponderazione (CP) |
|------------|-----------------------------------|
| Arance | 26,58 |
| Clementine | 4,74 |
| Limoni | 2,61 |
| Mele | 42,48 |
| Meloni | 0,39 |
| Pere | 10,63 |
| Pesche | 0,19 |
| Susine | 1,93 |
| Riso | 10,44 |

I prodotti offerti dovranno rispettare le specifiche tecniche merceologiche previste nell'Allegato tecnico n. 3 e essere somministrati ogni qual volta siano previsti dai menu nei quantitativi indicati nell'Allegato tecnico n. 2 al presente C.S.D.P.

Il concorrente prima di procedere all'offerta dei prodotti, deve effettuare un'attenta valutazione in ordine alla sostenibilità della fornitura. Per ciascun prodotto offerto il concorrente dovrà produrre idonea documentazione atta a certificare gli accordi presi con i produttori/trasformatori.

Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che avrà offerto il maggior valore DI corrispondente al maggior numero di prodotti DOP o IGP ulteriori offerti, ponderato secondo il coefficiente di ciascun prodotto e in base alla seguente formula:

$$DI_i = \sum_{i=1}^n Cp_i$$

La sommatoria è estesa agli n prodotti DOP o IGP offerti nel "Modello G" dove:

DI_i = Valore dei prodotti DOP o IGP ulteriori offerti;

CP_i = coefficiente di ponderazione del prodotto *iesimo*.

I punteggi saranno calcolati attribuendo il punteggio massimo al concorrente che avrà presentato l'offerta migliore. I punteggi saranno poi ripartiti proporzionalmente secondo la seguente formula:

$$P_i = P_{max} * \frac{O_i}{O_{max}}$$

dove:

P_i = Punteggio attribuito al concorrente *iesimo*;

P_{max} = Punteggio attribuito al concorrente che ha presentato l'offerta migliore;

O_i = Offerta del concorrente *iesimo*;

O_{max} = Offerta del concorrente che ha presentato l'offerta migliore.

c.2 Progetto per l'introduzione di menu a base di filetti di pesce fresco (max 8 punti)

Elemento di natura quantitativa

Il punteggio sarà attribuito per l'offerta di un progetto volto all'introduzione di filetti di pesce fresco nelle strutture scolastiche, in sostituzione di quello surgelato previsto nei menu Allegato tecnico n. 2 al C.S.D.P.

Ai fini dell'attribuzione del punteggio vengono considerate utili esclusivamente le seguenti sostituzioni:

- Filetti di trota biologici freschi al posto dei filetti di trota biologici surgelati;
- Filetti di spigola freschi al posto di filetti di spigola surgelati;

L'offerta di menu a base di filetti di pesce fresco potrà prevedere eventuali adeguamenti delle ricette al fine di ridurre il rischio della presenza di spine, che dovranno essere concordati con il Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici.

La somministrazione di menu a base di "pesce fresco" dovrà avvenire per tutte le scuole e per tutte le tipologie di utenti ricomprese nel lotto, ad esclusione dei nidi.

L'attribuzione del punteggio sarà effettuata in base a:

Numero, su base annua, dei menu a base di filetti di pesce fresco offerti in sostituzione di quello surgelato, fino ad un massimo di 12 menu annui (coefficiente 1 corrispondente al punteggio max 8 punti).

I punteggi previsti per il criterio sub c.2, saranno calcolati attribuendo il punteggio massimo al concorrente che avrà presentato l'offerta migliore.

I punteggi saranno poi ripartiti proporzionalmente secondo la seguente formula:

$$P_i = P_{max} * \frac{O_i}{O_{max}}$$

Dove:

- P_i = Punteggio attribuito al concorrente *iesimo*;
- P_{max} = Punteggio attribuito al concorrente che ha presentato l'offerta migliore;
- O_i = Offerta del concorrente *iesimo*;
- O_{max} = Offerta del concorrente che ha presentato l'offerta migliore.

c.3 Progetto per la somministrazione della spremuta di arance fresche biologiche da erogare a fine pasto (max 5 punti)

Elemento di natura quantitativa

Il punteggio sarà attribuito per l'offerta di un progetto volto alla somministrazione di spremuta di arance fresche biologiche, nelle strutture scolastiche, in sostituzione delle arance previste a fine pasto.

La somministrazione della spremuta di arancia dovrà avvenire per tutte le scuole e per tutte le tipologie di utenti ricomprese nel lotto, ad esclusione dei nidi, considerando che il tempo che intercorre tra la preparazione della spremuta e la somministrazione non deve superare i 30 minuti.

L'impresa dovrà utilizzare l'eventuale prodotto DOP/IGP qualora offerto al sub-criterio c.1. A tal fine il concorrente dovrà produrre idonea dichiarazione all'interno dell'offerta tecnica; qualora il concorrente che ha proposto nel criterio c.1 il prodotto DOP/IGP non produca la suddetta dichiarazione, la relativa offerta non sarà suscettibile di attribuzione di punteggio tecnico.

L'attribuzione del punteggio sarà effettuata in base al:

Progetto proposto per la somministrazione della spremuta di arance fresche indicando il numero di volte, su base mensile, di spremute di arance fresche biologiche offerte in sostituzione delle arance previste a fine pasto, nel rispetto del calendario della stagionalità (Allegato n. 3) fino ad un massimo di 4 volte al mese – (coefficiente 1 corrispondente al punteggio max 5 punti).

I punteggi previsti per il criterio sub c.3, saranno calcolati attribuendo il punteggio massimo all'Impresa che avrà presentato l'offerta migliore.

I punteggi saranno poi ripartiti proporzionalmente secondo la seguente formula:

$$P_i = P_{max} * \frac{O_i}{O_{max}}$$

Dove:

- P_i = Punteggio attribuito al concorrente *iesimo*;
- P_{max} = Punteggio attribuito al concorrente che ha presentato l'offerta migliore;
- O_i = Offerta del concorrente *iesimo*;
- O_{max} = Offerta del concorrente che ha presentato l'offerta migliore.

D. ATTIVITÀ DI INFORMAZIONE (max 7 punti)

Elemento di natura qualitativa

Il punteggio sarà attribuito sulla base di un piano di informazione agli utenti e genitori, redatto a cura del concorrente, orientato alla divulgazione del contenuto e dei principi ispiratori dell'appalto.

Il concorrente dovrà realizzare, per ciascun lotto per cui concorre, un piano di informazione, ad inizio di ogni anno scolastico/educativo, destinato all'utenza (bambini e famiglie) le cui tematiche dovranno vertere principalmente sulle seguenti tematiche:

- informazione sulla qualità, caratteristiche e provenienza territoriale delle derrate utilizzate nei menu;
- gli altri pasti della giornata;
- stili di vita e comportamenti alimentari per la prevenzione delle malattie correlate all'alimentazione;
- informazione sull'igiene degli alimenti;
- alimentazione e multiculturalità.

I contenuti del materiale informativo, devono essere curati da esperti nei settori: comunicazione, alimentare, nutrizionale e pediatrico

Il materiale informativo proposto dal concorrente, prima dell'avvio dell'esecuzione, dovrà esser validato dal Dipartimento prima della pubblicazione.

Parametri di riferimento:

L'assegnazione dei coefficienti discrezionali, da parte di ciascun membro della commissione giudicatrice, per ciascun lotto, verrà assegnato sulla base dei seguenti "range di attribuzione".

| Range (graduazione) di attribuzione dei coefficienti | Criteri motivazionali; caratteristiche di corrispondenza per ciascun range di attribuzione |
|--|---|
| 1 – 0,66 | <p>Allorquando all'interno della proposta progettuale del concorrente è possibile rinvenire complessivamente, con descrizione analitica e scientificamente fondata, di facile consultazione e sintetica, in grado di suscitare l'interesse dei piccoli utenti e delle famiglie, con approccio anche ludico ed una impostazione grafica rispondente alle finalità, un piano di informazione agli utenti e genitori, per ciascuna delle seguenti tematiche riportate in ordine decrescente di importanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Informazione sulla qualità, caratteristiche e provenienza territoriale delle derrate; - gli altri pasti della giornata; - stili di vita e comportamenti alimentari per la prevenzione delle malattie correlate all'alimentazione; - informazione sull'igiene degli alimenti; - alimentazione e multiculturalità. <p>La valutazione qualitativa in termini di coefficienti troverà collocazione nella presente fascia di attribuzione dei coefficienti, se quanto proposto dal concorrente affronta tutte le tematiche in modo complessivamente rispondente ai parametri sopra evidenziati, esaustivo, articolato e con un elevato grado di approfondimento e contestualmente facile accesso e sintesi.</p> |



| Range (graduazione) di attribuzione dei coefficienti | Criteri motivazionali: caratteristiche di corrispondenza per ciascun range di attribuzione |
|--|--|
| 0,65 – 0,33 | <p>Allorquando all'interno della proposta progettuale del concorrente è possibile rinvenire, con descrizione analitica e scientificamente fondata, di facile consultazione e sintetica, in grado di suscitare l'interesse dei piccoli utenti e delle famiglie, con approccio anche ludico ed una impostazione grafica rispondente alle finalità, un piano di informazione agli utenti e genitori, per le principali tematiche di seguito riportate in ordine decrescente di importanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Informazione sulla qualità, caratteristiche e provenienza territoriale delle derrate; - gli altri pasti della giornata; - stili di vita e comportamenti alimentari per la prevenzione delle malattie correlate all'alimentazione; - informazione sull'igiene degli alimenti; - alimentazione e multiculturalità. <p>La valutazione qualitativa in termini di coefficienti troverà collocazione nella presente fascia di attribuzione dei coefficienti, se quanto proposto dal concorrente affronta le principali tematiche in modo discretamente rispondente ai parametri sopra evidenziati, comunque articolato e con un buon grado di approfondimento e contestualmente facile accesso e sintesi.</p> |
| 0,32 – 0,00 | <p>Allorquando all'interno della proposta progettuale del concorrente è possibile rinvenire, con descrizione analitica e scientificamente fondata, di facile consultazione e sintetica, in grado di suscitare l'interesse dei piccoli utenti e delle famiglie, con approccio anche ludico ed una impostazione grafica rispondente alle finalità, un piano di informazione agli utenti e genitori, per solo alcune delle seguenti tematiche riportate in ordine decrescente di importanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Informazione sulla qualità, caratteristiche e provenienza territoriale delle derrate; - gli altri pasti della giornata; - stili di vita e comportamenti alimentari per la prevenzione delle malattie correlate all'alimentazione; - informazione sull'igiene degli alimenti; - alimentazione e multiculturalità. <p>La valutazione qualitativa in termini di coefficienti troverà collocazione nella presente fascia di attribuzione dei coefficienti, se quanto proposto dal concorrente affronta solo alcune delle tematiche in modo discretamente rispondente ai parametri sopra evidenziati, sufficientemente articolato e con un sufficiente grado di approfondimento e contestualmente facile accesso e sintesi, mentre le altre tematiche non trovano corrispondenza con i parametri delineati; ovvero allorquando quanto proposto dal concorrente affronta la totalità delle tematiche in modo comunque non rispondente ai parametri sopra evidenziati.</p> |