

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA 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 7192132F11

**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, §1.5.

Tabella A –Elementi di valutazione ed i 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.	5
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	5
c. Impiego di derrate alimentari a filiera corta	5
d. Impiego di persone svantaggiate di cui all'art 4 Legge 381 del 1991	3
e. Partecipazione a progetti di solidarietà per la fornitura di pasti gratuiti a fini sociali	9
Qualità ambientale e qualità merceologica (§1.2)	
f. Derrate Biologiche	7
g. Derrate DOP/IGP/PAT	5
h. Prodotti ittici pescati o allevati in modo sostenibile e derrate animali derivanti da allevamenti ad alto standard di salute per gli animali	4
i. Riduzione dell'impatto da Rifiuti e Uso di prodotti per la pulizia e di prodotti di carta a basso impatto ambientale	6
j. Qualità e requisiti ambientali del piano di trasporti	3
Interventi di miglioramento delle strutture della stazione appaltante (§1.3)	
k. Progetto di insonorizzazione dei refettori del Comune San Giustino	3
l. Piano dei lavori di ripristino ad uso didattico dei locali dei centri cottura siti nei plessi Cornetto e Cerbara	3
Organizzazione del servizio (§1.4)	
m. organico centri cottura	4
n. servizio Dietetico	2
o. Servizi HACCP	2
p. Progetto Organizzativo dei Centri di Cottura	9
Partecipazione al progetto educativo (§1.5)	
q. Integrazione del servizio di ristorazione e della catena di fornitura con il progetto educativo delle scuole	5
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;

Il punteggio sarà approssimato alla 2^a cifra decimale.

In relazione all'offerta tecnica organizzativa elemento di valutazione "P - Progetto Organizzativo dei Centri di Cottura" è stabilita una soglia di sbarramento a punti "1" su 9 disponibili dopo la c.d. prima riparametrizzazione. I concorrenti che non superino detta soglia non sono ammessi alle successive fasi di valutazione dell'offerta economica.

§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 <u>referenza</u>:</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"> • per tutta la durata dell’appalto (AA.SS 2018/19; 2019/20; 2020/21 + eventuali rinnovi AA.SS 2021/22; 2022/23) ovvero • a partire dal secondo anno di servizio (AA.SS; 2019/20; 2020/21 + eventuali rinnovi AA.SS 2021/22; 2022/23). <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>	$Cay = 0.5 \times Cay1 + 0.5 \times Cay2$ $Cay1 = \left(\frac{CSy}{CSmax} \right)$ $Cay2 = \frac{(Ra + 0.8 \times Rb)}{10}$ $Cay2 = 1 \quad \text{Se} \quad \frac{(Ra + 0.8 \times Rb)}{10} \geq 1$ <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 5 punti e alle altre offerte un punteggio proporzionalmente decrescente</p>	<p>5</p>

Criterio Premiante “b”:

Impiego di derrate 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” 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 ortofrutticoli 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 allegati 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 ortofrutticoli 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 ortofrutticole 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>$C_{by} = C_{by1} + C_{by2} + C_{by3} + C_{by4} + C_{by5} + C_{by6}$</p> <p>Dove</p> <p>$C_{by1} = 0,2 \frac{\text{Quantità Arance TSCM \%}}{\text{Fornitura totale arance}}$</p> <p>$C_{by2} = 0,15 \frac{\text{Quantità Clementine TSCM \%}}{\text{Fornitura totale clementine}}$</p> <p>$C_{by3} = 0,2$ se impiegati pomodori freschi da TSCM $C_{by3} = 0$ se non impiegati pomodori freschi da TSCM</p> <p>$C_{by4} = 0,1 \frac{\text{Numero altre referenze ortofrutticole, legumi, cereali da TSCM}}{2}$ $C_{by4} = 0,1$ se altre referenze ortofrutticole, legumi, cereali da TSCM ≥ 2</p> <p>$C_{by5} = 0,2$ se impiegati pomodori pelati da TSCM $C_{by5} = 0$ se non impiegati pomodori pelati da TSCM</p> <p>$C_{by6} = 0,1 \frac{\text{Numero altre referenze prodotti trasformati da TSCM}}{2}$ $C_{by6} = 0,1$ se altre referenze prodotti trasformati da TSCM ≥ 2</p> <p>$C_{by7} = 0,05$ se banane e cioccolato equosolidali $C_{by7} = 0$ 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 5 punti e alle altre offerte un punteggio proporzionalmente decrescente</p>	<p>5</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 50 km (percorso stradale) dalla Sede centrale del Comune di Città di Castello (p.zza Venanzio Garbriotti) ovvero dalla Sede centrale del Comune di Città di 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>	$Ccy = \frac{(Ccy0 + Ccy1 * 0,5 + Ccy0 * 0,2)}{(Ccmx0 + Ccmx1 * 0,5 + Ccmx0 * 0,2)}$ <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: $Ccy0 + Ccy1 * 0,5 + Ccy0 * 0,2$</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 5 punti e alle altre offerte un punteggio proporzionalmente decrescente</p>	<p>5</p>

Criterio Premiante d:

Impiego di persone svantaggiate di cui all'art 4 Legge 381 del 1991.

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"> il numero di persone svantaggiate/disabili di cui all'art 4 Legge 381 del 1991 che verranno impiegate nei centri cottura e relativo monte ore Il progetto di formazione e tutoraggio volto alla qualificazione professionale e alla assistenza psicologica del personale svantaggiato <p>Il punteggio viene attribuito solo per le offerte che prevedano:</p> <ul style="list-style-type: none"> Impiego nei centri cottura di minimo di 2 unità di personale svantaggiato assunte Monte ore settimanale complessivo minimo 30h di lavoro prestato da personale svantaggiato assunto un rapporto massimo monte ore personale svantaggiato/monte ore personale totale = 15% 	<p>Numero di unità di personale svantaggiato impiegato per l'erogazione del servizio.</p> <p>Monteore settimanale complessivo di personale svantaggiato.</p> <p>Qualità del progetto di formazione e tutoraggio (fattibilità, completezza, efficacia, nonché quantità e qualifica delle risorse impegnate) rivolto a persone svantaggiate di cui all'art 4 L. 381/91.</p>	<p style="text-align: center;">Cdy= Cdy1+Cdy2+ Cdy3</p> $Cdy1 = \left(\frac{(N.unità\ pers\ .svant)y-1}{(N.unità\ pers\ .svant)_{max}-1} \right) \times 0,4$ $Cdy2 = \left(\frac{(Monteore\ pers\ .svant)y-29}{(Monteore\ pers\ .svant)_{max}-29} \right) \times 0,4$ $Cdy3 = \left(\frac{punteggio-progetto-formazionetutoraggio\ y}{punteggio-progetto-formazionetutoraggiomax} \right) \times 0,2$ <p>Dove:</p> <p>punteggio-progetto-formazionetutoraggio y/_{max} sono rispettivamente i punteggi acquisiti dall'offerta Y e dall'offerta con "progetto di formazione e tutoraggio" migliore .</p> <p>La valutazione viene eseguita con il sistema del confronto a coppie con matrice triangolare: Scala semantica adottata nel confronto a coppie: 1 parità ; 2 preferenza minima; 3 preferenza piccola; 4 preferenza media 5 preferenza grande; 6 preferenza massima</p> <p><i>(N. unità pers . svant)y = Numero unità di personale svantaggiato impiegato nell'intero servizio dell'offerta y</i> <i>(N. unità pers . svant)max = Numero unità di personale svantaggiato impiegato nell'intero servizio dell'offerta che prevede il maggior numero di unità di personale svantaggiato.</i></p> <p><i>(Monteore pers . svant)y = monteore complessivo settimanale relativo al personale svantaggiato previsto nell'offerta y</i> <i>(Monteore pers . svant)max = monteore complessivo settimanale relativo al personale svantaggiato previsto nell'offerta che prevede il maggior monteore settimanale di personale svantaggiato.</i></p> <p><u>Nota bene:</u> Le offerte con (Unità di personale svantaggiato <2 e/o (montero ore da personale svantaggiato) <30 saranno escluse dal confronto a coppie. A queste offerte sarà attribuito Cdy=0</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>	3

Criterio Premiante “e”:

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 “e”</p> <ol style="list-style-type: none"> 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). 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 style="text-align: center;">Cey= Cey1+Cey2</p> <p>$Cey1 = \left(\frac{\% \text{pasti offerti}}{8\%} \right) \times 0,9$</p> <p>$Cey1 = 0,9$ se $\left(\frac{\% \text{pasti offerti}}{8\%} \right) \geq 1$</p> <p>Cey2= 0,1 fornitura pasto gratuito per il terzo figlio iscritto Cy2= 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>$Cey = 0$ 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 9 punti e alle altre offerte un punteggio proporzionalmente decrescente.</p>	9

§1.2 CRITERI AMBIENTALI

Criterio Premiante “f”

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:</p> <p>Il CAM Criteri Minimi Ambientali del “Servizio Di Ristorazione Collettiva e la Fornitura Di Derrate Alimentari” in merito all’impiego di prodotti Biologici impone che siano BIO: il 40% di 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; Il 15% delle carni.</p> <p>Tale requisito è raggiunto attraverso l’impiego obbligatorio per l’aggiudicataria dei seguenti prodotti da agricoltura Biologica:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pasta di semola, riso, orzo, farro, polenta, pomodori pelati, uova, yogurt, olio extravergine 2. 1 secondo/mese a base di carne da agricoltura Biologica <p>l’aggiudicataria è quindi tenuta a comunicare mensilmente alla stazione appaltante il programma di somministrazione della carne Biologica.</p> <p>Premessa2:</p> <p>La stazione appaltante intende raggiungere le percentuali minime di utilizzo di prodotti Biologici che saranno definite dal MIPAAF per la certificazione BIO delle mense e quindi fregiare il servizio della certificazione BIO.</p> <p>Presentazione dell’offerta</p> <p>Ai fini dell’acquisizione del punteggio il Concorrente dovrà indicare in Allegato 2 Sezione “f”:</p> <ul style="list-style-type: none"> • L’impegno ad integrare la fornitura di prodotti BIO fino al raggiungimento dei requisiti minimi stabiliti dal MIPAAF per la certificazione BIO • L’impegno ad assoggettare il servizio al regime di controllo e certificazione stabilito dal MIPAAF <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 “f” che verranno comunque offerti 100% BIO • il numero di somministrazioni al mese di carni o salumi da agricoltura Biologica • <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</i> 	<p>L’impegno ad integrare la fornitura di prodotti BIO fino al raggiungimento dei requisiti minimi stabiliti dal MIPAAF per la certificazione BIO</p> <p>L’impegno ad assoggettare il servizio al regime di controllo e certificazione stabilito dal MIPAAF</p> <p>Rilevanza (quantitativa e ambientale) delle referenze offerte nel menu così come predeterminata dalla indicizzazione riportata in Allegato 2 Sezione “f”</p> <p>Numero di somministrazioni/mese di carni o salumi da agricoltura Biologica.</p> <p>Eventuale Filiera Km0A/Km0B</p>	<p style="text-align: center;">Cfy = (Cfy₁+Cfy₂)</p> <p>Dove</p> $Cfy1 = \left(\frac{0.6 Cfy1(km0A) + 0.3 Cfy1(km0B) + 0.1 Cfy1(NOKm0)}{0.6 C_{max1}(km0A) + 0.3 C_{max1}(km0B) + 0.1 C_{max1}(NOKm0)} \right) \times 0,7$ <p>offerta y</p> $Cfy1(km0A) = \sum_{n=1} IRn(km0A) \text{ offerta y}$ $Cfy1(km0B) = \sum_{n=1} IRn(km0B) \text{ offerta y}$ $Cfy1(NOKm0) = \sum_{n=1} IRn(NOKm0) \text{ offerta y}$ $C_{max1}(km0A) = \sum_{n=1} IRn(km0A) \text{ offerta max}$ $C_{max1}(km0B) = \sum_{n=1} IRn(km0B) \text{ offerta max}$ $C_{max1}(NOKm0) = \sum_{n=1} IRn(NOKm0) \text{ offerta max}$ <p>Nel calcolo si intende per offerta max l’offerta dove è massima la somma algebrica:</p> $0.6 Cfy1(km0A) + 0.3 Cfy1(km0B) + 0.1 Cfy1(NOKm0)$ $Cfy2 = 0,3 \frac{ny}{10}$ <p>se ny ≥ 10 Cgy2 = 0,3</p> <p><i>IRn(km0A), IRn(km0B), IRn(NOKm0)</i> sono gli Indici di rilevanza riportati in Allegato 2 sezione f, riferiti alla ennesima referenza offerta rispettivamente da km0A, da km0B o non km0.</p> <p>ny = numero di somministrazioni/mese di secondi piatti a base di carni o di salumi da agricoltura Biologica offerti</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>	7

Perugia o comunque entro un raggio di 50km dalla sede centrale di uno dei tre comuni fruitori del servizio;

- 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.

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.

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 concorrente acquisterà 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 stabiliti dal MIPAAF e ad assoggettare il servizio ai regimi di controllo, nonché
 - di raggiungere le seguenti forniture minime di prodotto bio (in % calcolata in peso) : Ortaggi e frutta ≥90%; legumi ≥90%; Cereali, pane, e farine di cereali e prodotti da forno ≥70%; prodotti lattiero caseari ≥70%; carni ≥70%; pesci se da allevamento >50%

Criterio Premiante “g”:
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"> • ortofrutticoli 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</u> (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 Città di San Giustino – (p.zza Del Municipio), ovvero dalla sede centrale del Comune di Citerna (Corso Garibaldi) : <p>Presentazione dell’offerta Ai fini dell’acquisizione del punteggio il Concorrente dovrà indicare in Allegato 2 Sezione “h” 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 Città 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>	$Chy = \left(\frac{0.7 \times R(km0A)y + 0.2 \times R(km0B)y + 0.1 R(NOkm0)y}{0.7 \times R(km0A)_{max} + 0.2 \times R(km0B)_{max} + 0.1 R(NOkm0)_{max}} \right)$ <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 riparametrizzazione”, 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 i 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 “h”:

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>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. • uso esclusivo di uova BIO <p>Presentazione dell'offerta Ai fini dell'acquisizione del punteggio il Concorrente dovrà indicare in Allegato 2 Sezione “h”:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Il numero e l'elenco delle <u>referenze ittiche</u> MSC (od equivalenti) e/o Biologiche impiegate nel servizio. 2. Modalità di conduzione degli allevamenti di origine delle carni di Pollo e di Tacchino (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. 3. Eventuale impiego di <u>carni bovine</u> e prodotti lattiero caseari provenienti da allevamenti conformi 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. 4. Eventuale impiego di <u>carni suine</u> 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 1024 1070 1198"> <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> <p>L'offerta di prodotto 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 con i requisiti di pesca sostenibile nelle quantità necessarie alla a copertura del fabbisogno del servizio oggetto d'appalto.</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>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>$Ciy = Chy1 + Chy2 + Chy3 + Chy4 + Chy5 + Chy6$</p> <p><u>Prodotti ittici</u> $Chy1 = 0.2 \times \frac{(N_{msc} + N_{bio})y}{7}$ $Chy1 = 0.2$ Se $(N_{msc} + N_{bio})y \geq 7$</p> <p>Dove $(N_{msc} + N_{bio})y$ = numero di referenze ittiche MSC (o equivalenti) e BIO della offerta Y</p> <p><u>Carne di Pollo</u> $Chy2 = 0$ se allevamento al coperto (intensivo o estensivo) $Chy2 = 0,07$ se allevamento pollo all'aperto $Chy2 = 0,14$ se allevamento pollo all'aperto rurale $Chy2 = 0,2$ se allevamento pollame rurale libero</p> <p><u>Carne di Tacchino</u> $Chy3 = 0$ se allevamento al coperto (intensivo o estensivo) $Chy3 = 0,07$ se allevamento all'aperto $Chy3 = 0,14$ se allevamento all'aperto rurale $Chy3 = 0,2$ se allevamento o rurale libero</p> <p><u>Carne di Bovino</u> $Chy4 = 0,1$ se l'allevamento di origine applica in maniera volontaria standard di Benessere Animale riconosciuti da autorità nazionali della Comunità Europea (es. Standard CRenBA) $Ch4 = 0$ se non è rispettata la precedente condizione</p> <p><u>Carne di Suino</u> $Chy5 = 0,1$ se provenienti da l'allevamento “plein air” $Chy5 = 0$ se non provenienti da l'allevamento “plein air”</p> <p><u>Prodotti lattiero-caseari</u> $Chy6 = 0.2 \times \frac{(R_{lattiero\ caseari})y}{7}$ $Chy6 = 0.2$ Se $(R_{lattiero\ caseari})y \geq 7$</p> <p>Dove $R_{lattiero\ caseari})y$ = numero di referenze lattiero casearie realizzate con latte di allevamenti ad alto standard di benessere animale dell'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 4 punti e alle altre offerte un punteggio proporzionalmente decrescente</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																

Protocolli d'intesa tra il Concorrente e gli UAF Ultimo Anello di Fornitura attestanti la capacità produttiva necessaria alla fornitura dei prodotti carnei con i requisiti di benessere animale nelle quantità necessarie alla copertura del fabbisogno del servizio oggetto d'appalto.

- l'impegno a fornire il prodotto 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.

Criterio Premiante “i”:

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 “i”:</p> <p><u>Detergenti e Sanificanti</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 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><u>Prevenzione della produzione di rifiuti da imballi</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 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 Eventuale impegno di prodotti di detergenza concentrati con dosatori e contenitori d’uso riutilizzabili Eventuale impegno ad accettare derrate con imballi secondari e terziario in carta a perdere solo se costituiti in carta o cartone per il 90% oppure se in plastica, con certificazione PSV (plastica Seconda Vita) o analoghe certificazioni ambientali in merito all’uso di plastiche di riciclo. <p><u>Qualità ambientale del materiale di consumo in carta</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 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><u>Gestione dell’umido</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 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>All’Allegato 2 Sezione “i”, 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 è 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>Istallazione di compostatori di comunità per il trattamento dei rifiuti organici generati nei centri cottura</p>	<p>$Ciy = Ciy1 + Ciy2 + Ciy3 + Ciy4 + Ciy5 + Ciy6 + Ciy7$</p> <p><i>Dove</i> $Ciy1 = 0.05$ Se tutti i detergenti certificati ecolabel $Ciy1 = 0$ Se non tutti i detergenti certificati ecolabel</p> <p>$Ciy2 = 0.05$ Se previsto impiego esclusivo di impiego di prodotti di detergenza concentrati con dosatori e contenitori d’uso riutilizzabili $Ciy2 = 0$ Se non previsto impiego esclusivo di impiego di prodotti di detergenza concentrati con dosatori e contenitori d’uso riutilizzabili</p> <p>$Ciy3 = 0.2$ se tutti i prodotti ortofrutticoli forniti in cassette in plastica riutilizzabili (pieghevoli o impilabili) $Ciy3 = 0.09$ se almeno 90% dei prodotti ortofrutticoli sono forniti in cassette in plastica riutilizzabili (pieghevoli o impilabili) $Ciy3 = 0$ Se meno del 90% dei prodotti ortofrutticoli sono forniti in cassette in plastica riutilizzabili (pieghevoli o impilabili)</p> <p>$Ciy4 = 0,1$ se tutti i prodotti in carta sono certificati SFC o analoghi $Ciy4 = 0$. Se non tutti i prodotti in carta sono certificati SFC o analoghi</p> <p>$Ciy5 = 0,1$ impegno ad accettare derrate con imballi secondari e terziario in carta a perdere solo se costituiti in carta o cartone per il 90% oppure se in plastica, con certificazione PSV (plastica Seconda Vita) o analoghe certificazioni $Ciy5 = 0$ assenza impegno ad accettare derrate con imballi secondari e terziario in carta a perdere solo se ottenute con materiali riciclati</p> <p>$Ciy6 = 0.5$ Se offerto il trattamento in compostatore di comunità dei rifiuti organici prodotti presso i tutti centri/o di cottura cottura attivi</p> <p>$Ciy6 = 0.25$ Se offerto il trattamento in compostatore di comunità dei rifiuti organici prodotti presso i tutti centri di cottura attivi meno 1 (applicabile per progetti che prevedano più di 2 centri cottura)</p> <p>$Ciy6 = 0.10$ Se offerto il trattamento in compostatore di comunità dei rifiuti organici prodotti presso i tutti centri di cottura attivi meno 2 (applicabile per progetti che prevedano più di 2 centri cottura)</p> <p>$Ciy6 = 0$ 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>

Criterio Premiante “j”:

Qualità e Requisiti ambientali del piano di trasporti

MODALITA' DI FORMULAZIONE DELL'OFFERTA MIGLIORATIVA	Elementi di Valutazione	COEFFICIENTE DI VALUTAZIONE	SUB PES O
<p>Premessa: Premesso l'obbligo per l'aggiudicataria di:</p> <ul style="list-style-type: none"> di consegnare il pasto non prima di 15 minuti dall'orario previsto per lo sporzionamento e comunque almeno prima di 5 dall'orario previsto per lo sporzionamento di rispettare i tempi di trasporto massimo di 20 minuti di percorrenza tra centro cottura e ciascun termale di servizio ad esso afferente rispettare i seguenti tempi massimi intercorrenti tra fine cottura e orario di sporzionamento previsto per ciascun turno di servizio: 25 minuti per frittate; 30 minuti per pasta, minestre, riso, orzo, farro; 50 minuti per carni e pesci cotti in forno, 90 minuti per prodotti secondi cotti in umido, verdure cotte e altri prodotti cotti al forno qualora per ragioni organizzative e di qualità di servizio le istituzioni scolastiche decidessero di modificare gli orari di servizio e/o incrementare i turni di servizio, di adeguare il piano di produzione e di trasporto al fine di rispettare comunque i tempi di trasporto e i tempi intercorrenti tra produzione e somministrazione sopra indicati fornire il/i centro/i cottura delle attrezzature necessarie per assicurare il rispetto dei termini temporali sopra definiti di utilizzare contenitori isotermitici in polipropilene ad iniezione di vapore per il trasporto di alimenti caldi di utilizzare mezzi di trasporto di classe euro 4 o superiore di eseguire trasporti di spuntini caldi almeno una volta anno (castagne) nell'orario di consumo indicato dalle direzioni didattiche di eseguire il ritiro dei contenitori sporchi il giorno stesso del servizio <p>Presentazione dell'offerta Ai fini della acquisizione del punteggio il Concorrente dovrà indicare in Allegato 2 Sezione j</p> <p><u>Numero dei Trasporti impiegati per il servizio</u> Indicazione del numero di mezzi a disposizione per ciascun centro cottura</p> <p><u>Classe ambientale dei mezzi di trasporto</u> Eventuale Indicazione impegno ad utilizzare esclusivamente mezzi a Gas Metano/GPL o alimentazione elettrica</p> <p><u>Tabella orario dei trasporti</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Percorsi e tabella oraria dei viaggi di consegna dei pasti nei cinque giorni settimanali in considerazione dell'attuale organizzazione dei turni di consumo nei refettori. tabella oraria dei viaggi per il recupero dello sporco <p>Nota bene al piano di trasporti verrà attribuito punteggio “0” se valutato illogico o inattuabile o incongruente con i vincoli del capitolato o con il progetto organizzativo Centri Cottura illustrato dal concorrente nell'allegato 2 sezione P dell'offerta</p>	<p>Numero complessivo dei mezzi di trasporto impegnati nel servizio</p> <p>Classe ambientale dei mezzi di trasporto</p> <p>Razionalità, tempestività e congruenza del piano di trasporto con il progetto organizzativo Centri Cottura illustrato dal concorrente nell'allegato 2 sezione P dell'offerta</p>	$C_{jy} = (C_{jy1} + C_{jy2}) \times C_{jy3}$ <p><i>Dove</i></p> $C_{j1} = \left(\frac{N.\text{mezzi di trasporto } y}{N.\text{mezzi di trasporto } max} \right) \times 0,8$ <p><i>C_{j2} = 0.2 se previsto impiego esclusivo di mezzi alimentati a GPL e/o Metano e/o elettrici</i> <i>C_{j2} = 0 se non previsto impiego esclusivo di mezzi alimentati a gas e/o elettrici</i></p> <p><i>C_{j3} = 1 se piano di trasporti è valutato logico, attuabile, tempestivo, completo e congruente con i requisiti del capitolato e con il progetto organizzativo descritto dal concorrente nella sezione dell'offerta allegato 2 sezione P</i></p> <p><i>C_{j3} = 0 se piano di trasporti è valutato illogico e/o inattuabile e/o incompleto e/o incongruente con i requisiti del capitolato e/o /incongruente con il progetto organizzativo descritto dal concorrente nella sezione dell'offerta allegato 2 sezione P.</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>

§1.3: INTERVENTI MIGLIORAMENTO DELLE STRUTTURE DELLA STAZIONE APPALTANTE (§1.3)

Critero Premiante “k”: Progetto di insonorizzazione dei refettori del Comune San Giustino

MODALITA' DI FORMULAZIONE DELL'OFFERTA MIGLIORATIVA	Elementi di Valutazione	COEFFICIENTE DI VALUTAZIONE	SUB PESO
<p>Premessa: Premesso l'obbligo per l'aggiudicataria di eseguire a regola d'arte i lavori previsti negli allegati E ed F</p> <p>Ai fini della acquisizione del punteggio il Concorrente dovrà riportare in Allegato 2 Sezione “k” una sintesi progetto tecnico della proposta di insonorizzazione dei refettori del Comune di San Giustino indicati in allegato F.</p> <p>Nell'offerta dovrà essere indicato:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Analisi dei requisiti acustici degli ambienti, eventualmente corredati da rilievi fonometrici; i rilievi possono essere effettuati in sede di sopralluogo previa specifica richiesta 2. Piano degli interventi, con illustrazione dei criteri progettuali adottati per l'abbattimento del disagio acustico ed eventualmente del disagio da affollamento. Il progetto oltre all'applicazione di pannelli può prevedere anche altri interventi di contrasto al rumore (ad esempio piedini fonoassorbenti per tavoli e sedie se applicabili, etc). 3. Descrizione dei requisiti di qualità dei pannelli offerti, delle relative quantità, e modalità di posa in opera; i pannelli possono configurarsi come controsoffitti, pannelli verticali, baffles, isole fonoassorbenti, trattamenti fonoassorbenti in aderenza a pareti e/o soffitti, etc). In ogni caso i pannelli dovranno essere complessivamente in quantità maggiore o uguale a quanto indicato dall'allegato F (605m² complessivi) Al fini della valutazione dovranno essere allegare le schede tecniche dei pannelli e dell'altro materiale impiegato.. 4. Risultato prestazionale degli interventi: il concorrente può indicare nel progetto i risultati prestazionali attesi. Il risultato prestazionale atteso offerto sarà oggetto di valutazione solo se corredato da una valutazione tecnica, firmata da professionista abilitato, che attesti in maniera argomentata la coerenza del risultato atteso con gli interventi previsti. 5. Eventuale impegno ad eseguire prove di collaudo per la verifica del raggiungimento dei risultati prestazionali attesi; tale dichiarazione di impegno deve essere corredata dalle azioni previste in caso di esito negativo del collaudo. 6. Progetto architettonico connesso alle installazioni fonoassorbenti eventualmente corredato da rendering 7. Piano di manutenzione delle installazioni (inclusa pulizia e sanificazione) che il concorrente si impegna ad attuare per tutta la durata dell'appalto 8. Programma temporale degli interventi 	<p>Profondità, estensione e qualità tecnica della analisi dei fabbisogni.</p> <p>Razionalità del progetto.</p> <p>Entità e fattibilità dei risultati prestazionali attesi e garanzie di successo offerte</p> <p>Impatto sull'estetica e sulla funzionalità dei locali e in relazione alla loro funzione d'uso ed al progetto educativo della scuola e/o del servizio di ristorazione</p> <p>Qualità tecnologica dei materiali e delle attrezzature</p> <p>Efficacia del piano di manutenzione e sanificazione offerto</p> <p>Durabilità dell'intervento</p>	<p>$Cky = \frac{\text{punteggio progetto insonorizzazione Y}}{\text{punteggio progetto insonorizzazione max}}$</p> <p>Il punteggio progetto insonorizzazione Y/ punteggio progetto insonorizzazione max sono rispettivamente i punteggi acquisiti dall'offerta Y e dall'offerta con miglior progetto di insonorizzazione La valutazione viene eseguita 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>	3

Criterio Premiante "I": piano dei lavori di ripristino ai fini didattici dei locali dei plessi scolastici Cornetto e Cerbara che ospitano i centri cottura

MODALITA' DI FORMULAZIONE DELL'OFFERTA MIGLIORATIVA	Elementi di Valutazione	COEFFICIENTE DI VALUTAZIONE	SUB PESO
<p>Premessa: Premesso l'obbligo per l'aggiudicataria di eseguire le operazioni di ripristino ai fini didattici dei locali dei centri cottura siti nei plessi scolastici Cornetto e Cerbara conformemente ai requisiti stabiliti nell'allegato tecnico E al CSA</p> <p>Presentazione dell'offerta Ai fini della acquisizione del punteggio il Concorrente dovrà indicare in Allegato 2 Sezione I una sintesi progetto tecnico della proposta di migliorie sotto il profilo funzionale e d'uso dei locali dei centri cottura siti nei plessi scolastici Cornetto e Cerbara oggetto di ripristino indicati in allegato E.</p> <p>L'offerta dovrà riportare:</p> <p>Le soluzioni integrative tese alla realizzazione di migliorie sotto il profilo funzionale e d'uso dei locali oggetto di ripristino e di quelli attigui, da proporre secondo i recenti modelli educativi e di apprendimento con migliorie per la razionalizzazione nell'uso degli ambienti e specificatamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - soluzioni per implementazione servizi igienici alla scuola di Cornetto, con indicazione delle caratteristiche dimensionali e funzionali, tipologie impiantistiche, rivestimenti dei pavimenti e delle pareti, accorgimenti per la sicurezza, accorgimenti per il contenimento dei consumi energetici ed idrici; - soluzioni per creazione zone per la dormita alla scuola di Cerbara ed alla scuola di Cornetto, con indicazione delle caratteristiche dimensionali e funzionali, tipologie impiantistiche, rivestimenti dei pavimenti e delle pareti, accorgimenti per la sicurezza; - rinnovo delle finiture con uso di materiali diversi da quelli esistenti o previsti nell'allegato tecnico E di cui sopra, con indicazione delle caratteristiche dei materiali; - soluzioni di miglioramento del confort acustico, con indicazione delle caratteristiche dei sistemi e materiali; - soluzioni di miglioramento del confort visivo-percettivo, con indicazione delle caratteristiche dei sistemi previsti, comprendenti anche sistemi di arredo e sistemi ludico/didattici adeguati alla fasce di età (3-6 anni) degli alunni; - soluzioni di miglioramento del confort termico con indicazione delle caratteristiche e dei sistemi di contenimento delle dispersioni e di apporto di calore/refrigerio; - soluzioni per adeguamento alle prescrizioni delle norme antincendio applicabili per i casi in specie e conseguenti ai ripristini dei locali ex centri di produzione presso il plesso scolastico di Cerbara e quello di Cornetto, con indicazione delle caratteristiche dimensionali e funzionali, tipologie impiantistiche, presidi antincendio, e tutte le certificazioni e pratiche presso i competenti uffici. <p>Ai fini della valutazione dovranno essere allegati soluzioni progettuali descritte anche mediante elaborati grafici, piano di manutenzione delle opere facenti parte delle soluzioni proposte, programma temporale degli interventi.</p>	<p>Profondità, estensione e qualità tecnica della analisi dei fabbisogni.</p> <p>Razionalità del progetto.</p> <p>Entità e fattibilità dei risultati prestazionali attesi e garanzie di successo offerte</p> <p>Impatto sull'estetica e sulla funzionalità dei locali e in relazione alla loro funzione d'uso ed al progetto educativo della scuola e/o del servizio di ristorazione</p> <p>Qualità tecnologica dei materiali e delle attrezzature</p> <p>Efficacia dei sistemi di contenimento dei consumi</p> <p>Efficacia dei sistemi di miglioramento del confort</p> <p>Efficacia delle soluzioni di adeguamento antincendio</p> <p>Durabilità dell'intervento</p>	$C/y = \left(\frac{\text{(Punteggio progetto ripristino)}_y}{\text{(Punteggio progetto ripristino)}_{\max}} \right)$ <p>Il punteggio progetto di ripristino Y/ punteggio progetto di ripristino max sono rispettivamente i punteggi acquisiti dall'offerta Y e dall'offerta con I miglior progetto di ripristino La valutazione viene eseguita 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>	3

§1.4 Organizzazione del servizio

Critero Premiante “m”: organico centri cottura

MODALITA' DI FORMULAZIONE DELL'OFFERTA MIGLIORATIVA	Elementi di Valutazione	COEFFICIENTE DI VALUTAZIONE	SUB PES O
<p>Premessa Premesso che la documentazione di gara richiama esplicitamente la clausola sociale art 50 del dlgs 50/2016</p> <p>Presentazione dell'offerta Ai fini dell'acquisizione del punteggio il concorrente, assumendo a riferimento il format Allegato 2 Sezione “m”, 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 P dell'offerta</p>	<p>$Cy = Cmy1 \times Cmy2 + Cmy3$</p> <p>$Cmy1 = 0,8 \times \frac{mhy}{mh_{max}}$</p> <p>$Cmy2 = 0,1$ se il progetto organizzativo valutato pienamente soddisfacente $Cmy2 = 0,05$ se il progetto organizzativo valutato accettabile $Cmy2 = 0$ se il progetto organizzativo valutato inadeguato o comunque se risulta incongruente con il progetto organizzativo centri cottura illustrata dal concorrente nell'allegato 2 P dell'offerta</p> <p>$Cmy3 = 0,1$ se monte ore formazione $\geq 1\%$ mhtot $Cmy3 = 0,05$ se monte ore formazione $\geq 0,5\%$ mhtot $Cmy3 = 0$ se monte ore formazione $< 0,5\%$ mhtot</p> <p>Dove mhy = monte ore totale centri cottura (personale operativo: cuochi, aiuto cuochi, ASM, trasportatori) dell'offerta y mh_{max} = monte ore totale 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 4 punti e alle altre offerte un punteggio proporzionalmente decrescente</p>	4

Criterio Premiante “n”: 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 “n”, 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).</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>$Cy = 0,6 \times Cny1 + 0,2Cny2 + 0,2Cny3$</p> <p>$Cny1 = 0$ 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>$Cny1 = \frac{(\text{monteore dietista presso cc })y}{(\text{monteore dietista presso CC })max}$</p> <p>Dove (monteore dietista presso CC)y (monteore dietista/nutrizionista presso CC)max sono rispettivamente</p> <p>Monteore complessivo del personale dietista/nutrizionista impegnato presso i cetni cottura attivi.</p> <p>$Cny2 = 0$ 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, pari a un monteore settimanale minimo di 1 h/settimana /cd</p> <p>altrimenti</p> <p>$Cny2 = \frac{\text{monteore min portello dietetico offerta } y}{\text{omonteore globale sportello dietetico offerta max}}$</p> <p>$Cny3 = \frac{Cny3a \times Mont.a + Cny3b \times Mont.b + \dots + Cny3i \times Mont.i}{\text{monteore totale}}$</p> <p>Dove: Cny3a, Cny3b ,, Cny3z sono indicatori di qualità dei profili professionale a,b,..., z presenti nell'offerta y, calcolati come segue:</p> <p>$Cny3n = 0,1$ se il profilo n ha laurea triennale $Cny3n = 0,2$ l se il profilo n ha aurea magistrale $Cny3n = 0,4$ se il profilo n ha laurea magistrale + titolo accademico post laurea (dottorato di ricerca, specializzazione, altra laurea)</p> <p>I valori di Cny3n sopra indicati vengono incrementati in base al curriculum formativo e professionale fino ad un valore massimo di Cny3n=1 Secondo i seguenti criteri: A) +0,1 esperienza documenta >3 anni consulenza nutrizionale +0,2 in caso di esperienza documenta >3 anni di consulenza</p>	<p>2</p>

<p>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 Bene 1 : Lo sportello dietetico ai fini dell'acquisizione del punteggio dovrà essere operativo con frequenza almeno settimanale presso ciascun circolo didattico/comune con un monteore settimanle 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>Nota Bene 3:l'offerta dovrà essere presentata assumendo a riferimento il format Allegato 2 Sezione "n", senza indicare le generalità del soggetto. All'offerta dovrà essere allegata in busta chiusa e sigillata la documentazione relativa al/ai curriculum. La commissione, completata la valutazione della sezione n 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 previ verifica dell'invarianza del valore del coefficiente di CNY3 acquisito in sede di gara</p>		<p>nutrizionale specifico ambito pediatrico</p> <p>B) +0,1 esperienza documenta >2 anni presso servizi di ristorazione collettiva</p> <p>C) +0,1 titolo corso ISO 9000 40 h lead auditor o analogo</p> <p>D) +0,1 Master universitario o analogo titolo in materia attinente la dietetica +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</p> <p>E) +0,1 1 almeno una pubblicazione su rivista tecnico/scientifica inerente l'alimentazione del bambino +0,2 più di 1 pubblicazione su riviste tecnico/scientifiche inerente l'alimentazione del bambino</p> <p>F) +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</p> <p>G) +0,1 titolo di idoneità in concorsi pubblici per la posizione di dietista o nutrizionista</p> <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 2 punti e alle altre offerte un punteggio proporzionalmente decrescente</p>	
--	--	---	--

Critero Premiante "0": 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 "o", dovrà indicare l'eventuale impegno a</p> <p>1) eseguire a proprio carico Pacchetto A di verifiche indicato in Allegato 2 Sezione "o", Pacchetto B di verifiche indicato in Allegato 2 Sezione "o", Pacchetto C di verifiche indicato in Allegato 2 Sezione "o"</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 "o", Pacchetto E di verifiche indicato in Allegato 2 Sezione "o",</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 "o".</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 "o".</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 "o".</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 "o".</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 "o".</u> 2 analisi multiresiduali GC/LC /anno per la ricerca di pesticidi su prodotti ortofrutticoli Biologici a rotazione</p>	<p>Impegno ad eseguire i pacchetti analitici proposti in Allegato 2 Sezione "o",</p>	<p>$Cy = 0,8 \times Coy1 + 0,2 \times Coy2$</p> <p>$C0y1 = 1$ se offerto pacchetto analitico C $C0y1 = 0.75$ se offerto pacchetto analitico B $C0y1 = 0.5$ se offerto pacchetto analitico A $C0y1 = 0$ se non offerti pacchetti A/B/C indicati in Allegato 2 Sezione "o",</p> <p>$C0y2 = 1$ se offerto pacchetto analitico E $C0y2 = 0,5$ se offerto pacchetto analitico D $C0y2 = 0$ se non offerti pacchetti D/E indicati in Allegato 2 Sezione "o",</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 2 punti e alle altre offerte un punteggio proporzionalmente decrescente</p>	<p>2</p>

<p>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>			
--	--	--	--

Critério Premiante "P": Progetto Organizzativo dei Centri di Cottura

MODALITA' DI FORMULAZIONE DELL'OFFERTA MIGLIORATIVA	Elementi di Valutazione	COEFFICIENTE DI VALUTAZIONE	SUB PESO
<p>Premessa L'aggiudicataria dovrà mettere a disposizione esclusiva del servizio uno o più centri cottura rispondenti 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 "P", dovrà Indicare il numero, la sede e le caratteristiche strutturali e tecnologiche qualificanti i centri di cottura, nonché il bacino di riferimento (terminali di servizio) a cui si riferisce il centro</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 illustrato dal concorrente nell'allegato 2 sezione J dell'offerta</p>	<p>Razionalità ed attuabilità del progetto</p> <p>Numero di centri cottura offerti</p> <p>Capacità produttiva (espressa in numero posti teglia in forni trivalenti vapore termoconvezione)</p> <p>Qualità del progetto tecnico centro cottura: organizzazione e dimensionamento degli spazi, organizzazione dei flussi, adeguatezza e qualità tecnologica degli allestimenti (arredi, impianti e attrezzature) in relazione alla produttività prevista</p>	<p>$Cy = (0.6 \times Cpy1 + 0.2 \times Cpy2 + 0.2 \times Cpy3) \times Cpy4$</p> <p>$Cpy1 = 1$ se offerti 3 centri cottura, conformi ai requisiti minimi stabiliti da capitolato (tempi di trasporto e requisiti tecnici) con la seguente ripartizione della capacità produttiva e dei bacini di utenza :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Centro cottura A:</u> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacità produttiva minima 1000 pasti ✓ Bacino d'utenza: scuole del Comune di Citerna (allegato A3 al capitolato)+ Scuole del Comune di S. Giustino (Allegato A2 al capitolato)+ Scuola infanzia Cerbara e scuola primaria Cerbara del comune di città di Castello. • <u>Centro cottura B:</u> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacità produttiva minima 1000 pasti ✓ Bacino d'utenza: tutte le scuole del Comune di Città di Castello indicate in allegato che risultano servite nell' AS 2016/17 dal centro cottura "DIAZ" • <u>Centro cottura C:</u> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacità produttiva minima 500 pasti ✓ Bacino d'utenza: tutte le scuole del Comune di Città di Castello indicate in allegato che risultano servite nell' AS 2016/17 dal centro cottura "Cornetto" <p>$Cpy1 = 0.75$ se offerti 3 o più centri cottura, conformi ai requisiti minimi stabiliti da capitolato (tempi di trasporto e requisiti tecnici) con ripartizione della capacità produttiva minima e/o dei bacini di utenza difforme da quanto sopra indicato.</p> <p>$Cpy1 = 0.45$ se offerti 2 centri cottura, conformi ai requisiti minimi stabiliti da capitolato (tempi di trasporto e requisiti tecnici).</p> <p>$Cpy1 = 0$ se offerto 1 centro cottura, conforme ai requisiti minimi stabiliti da capitolato (tempi di trasporto e requisiti tecnici).</p> <p>$Cpy2 = \frac{(N \text{ teglie GN } 1:1 \text{ forno} / \text{numero pasti})_y}{(N \text{ teglie GN } 1:1 \text{ forno} / \text{numero pasti})_{\max}}$</p> <p>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.</p> <p><u>Nota bene:</u></p> <p>A) Per il computo di Cpy2 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</p> <p>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</p>	<p>9</p>

$$Cpy3 = \frac{(\text{punteggio progetto tecnico centri cottura})Y}{(\text{punteggio progetto tecnico centri cottura})max}$$

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 dei centri cottura. La valutazione viene eseguita con il sistema del confronto a coppie con matrice triangolare:

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.

Cpy4= 0 progetto considerato complessivamente inattuabile e/o irrazionale (es. ripartizione dei bacini di utenza irragionevole) ovvero in cui i centri cottura proposti risultino avere una capacità produttiva insufficiente, ovvero la disposizione dei centri cottura sia tale da non rispettare i tempi massimi di trasporto stabiliti dal capitolato, ovvero non vengano rispettati altri requisiti tecnici stabiliti dal capitolato in merito ai centri cottura.

Cpy4= 1 progetto considerato complessivamente attuabile, razionale e conforme ai vincoli del capitolato

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 9 punti e alle altre offerte un punteggio proporzionalmente decrescente

Nota bene:

- 1) In relazione all'offerta tecnica organizzativa elemento di valutazione "P - Progetto Organizzativo dei Centri di Cottura" è stabilita una soglia di sbarramento a punti "1" su 9 disponibili dopo la c.d. prima riparametrazione;
I concorrenti che non superino detta soglia non sono ammessi alle successive fasi di valutazione dell'offerta economica.

Partecipazione al progetto educativo (§1.5)

Criterio Premiante “Q”: 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 “Q”, 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>$Cy = 0,1Cpy1 + 0,9 \times Cpy2 \times Cpy3$</p> <p>$Cpy1 = \left(\frac{\text{punteggio qualità generale progetto } y}{\text{punteggio qualità generale progetto max}} \right)$</p> <p>$Cpy2 = \left(\frac{\% \text{ iscritti servizio mensa ospiti in azienda offertay}}{\% \text{ iscritti servizio mensa ospiti in azienda offertamax}} \right)$</p> <p>$Cpy3 = \left(\frac{\text{punteggio qualità progetto visita in azienda offertay}}{\text{punteggio qualità progetto visita in azienda offerta max}} \right)$</p> <p>Punteggio qualità generale progetto y / punteggi qualità generale progetto max / punteggi qualità progetto visita in azienda offerta y / punteggi 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 5 punti e alle altre offerte un punteggio proporzionalmente decrescente</p>	<p>5</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 suba);
- 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 assegnato secondo la formula seguente:

$$PA = PB \times PM/PC$$

dove si intende :

PA = punteggio da assegnare

PM = punteggio massimo attribuibile

PB = prezzo più basso tra tutte le offerte pervenute

PC = prezzo per il quale si calcola il punteggio

Il punteggio così calcolato sarà approssimato alla 2^a cifra decimale.