Criteri e sub-criteri di valutazione delle offerte Allegato 1.8

1. PREZZO **punti fino a 35 (trentacinque)**

Col. 1	**Colonna 2**	**Colonna 3**	**Colonna 4** fattore ponderale
1.A	***PREZZO FORNITURA prodotti alimentari*** per cucine Asili Nido di cui **all'art.1-punto 1-GESTIONE A)** del capitolato generale - modulo offerta allegato 1.5 - sez.A	Prezzo annuo offerto moltiplicato per cinque anni scolastici	0,020
1.B	***PREZZO GESTIONE ASILI*** per il servizio di cui **all'art.1-punto 2-GESTIONE B)** del Capitolato Generale - modulo offerta allegato 1.5 – sez. B – Asili Nido	Prezzo complessivo offerto per cinque anni scolastici	0,120
1.C	***PREZZO GESTIONE SCUOLE D'INFANZIA COMUNALI*** per il servizio di cui **all'art.1 - punto 3-GESTIONE C)** del Capitolato Generale - modulo offerta allegato 1.5 – sez. C – Scuole d'Infanzia Comunali	Prezzo complessivo offerto per cinque anni scolastici	0,105
1.D	***PREZZO PASTO REFEZIONE SCOLASTICA*** per i servizi indicati **all'art.1 - punto 4 - GESTIONE D) e punto 5 -GESTIONE E**) del Capitolato Generale - modulo offerta allegato 1.5 – sez.D/E-Ristorazione;	Prezzo complessivo offerto per i cinque anni scolastici	0,750
1.E	***PREZZO MODALITA' PAGAMENTO PASTI UTENTI*** per i servizi indicati **all'art.1 - punto 6-** del Capitolato Generale - modulo offerta allegato 1.5 – sez. F	Prezzo complessivo offerto per il servizio	0,005
	TOTALE NEI CINQUE ANNI - somma ponderata degli importi precedenti (Σ)	[Prezzo A (col.3) x fattore ponderale (col.4)] + [Prezzo B (col.3) x fattore ponderale (col.4)] + [Prezzo C (col. 3) x fattore ponderale (col.4)] + [Prezzo D (col.3) x fattore ponderale (col. 4)] + [Prezzo E (col.3) x fattore ponderale (col.4)]	

Per la valutazione economica delle offerte sarà applicata la seguente formula: $P(x)= \Sigma(min)*P(max) / \Sigma$

Dove P(max) =35
P(x) = punteggio da attribuire
Σ(min) = somma ponderata minima offerta
Σ = somma ponderata dell'offerta oggetto di valutazione

2. PIANO DEL SERVIZIO punti fino a 60 (sessanta)

<table>
<tr><th colspan="2">Sistema organizzativo specifico per le gestioni D e E</th><th>Punti</th><th>MASSIMO 11</th></tr>
<tr><td>2.A</td><td>La relazione dovrà contenere l'analisi, distinta per fasi operative, del sistema organizzativo specifico per i centri cottura (gestione D – Virgo Fidelis e gestione E – centro/i della Ditta).
In particolare le fasi da prendere in considerazione sono:
➢ acquisto e stoccaggio delle materie prime;
➢ preparazione, cottura e confezionamento pasti;
➢ veicolazione pasti dal centro cottura ai refettori presso le sedi scolastiche;
➢ sanificazione delle strutture di produzione;
➢ coordinamento del servizio
➢ formazione del personale.

La relazione dovrà inoltre specificare:
- i manuali autocontrollo celiaci e diete speciali per intolleranze, allergie ecc.</td><td colspan="2">La relazione concernente questo parametro dovrà riportare i dati relativi agli aspetti qualitativi e quantitativi del processo di produzione con riferimento alle fasi di seguito indicate.
Le indicazioni e i dati che la ditta dovrà fornire e sui quali si incentrerà l'esame e la valutazione degli aspetti qualitativi e quantitativi del sistema organizzativo sono i seguenti:
1. numero degli addetti per ognuna delle fasi indicate e loro qualifica di inquadramento, monte ore lavorativo giornaliero individuale, qualifica professionale e livello di inquadramento dei soggetti impiegati, compiti assegnati a ciascun soggetto, compreso il coordinatore del servizio, e specificando le esperienze professionali in materia di refezione scolastica;
2. piano operativo riferito al ciclo di preparazione e cottura dei pasti (a titolo indicativo il piano dovrà contenere: il ricettario, le modalità di preparazione, i metodi di cottura con relativi tempi e temperature, il flusso delle operazioni da eseguire, ecc);
3. criteri di organizzazione delle fasi di veicolazione dei pasti, fornendo, tra l'altro, le informazioni concernenti i contenitori termici utilizzati, gli automezzi e gli addetti che saranno impiegati (per es.: numero, tipologia e caratteristiche di contenitori ed automezzi, numero e monte ore lavorativo giornaliero degli addetti al trasporto); tempi previsti per la consegna dei pasti dal/i centro/i di cottura ai terminali di distribuzione. La relazione dovrà indicare anche quanto richiesto per il criterio 2.E;
4. predisposizione del piano di sanificazione con indicazione delle fasce orarie di svolgimento delle operazioni di pulizia e della tipologia dei prodotti utilizzati (allegare schede tecniche);
5. modalità prefissate per lo svolgimento delle funzioni di coordinatore
6. piano di formazione. La ditta dovrà predisporre un proprio piano di formazione / addestramento del personale impiegato nel servizio oggetto del presente appalto, che contenga in maniera esplicita anche la formazione sulle modalità di utilizzo dei prodotti biologici, elencando: materia oggetto della formazione / addestramento; durata dei relativi corsi con indicazione del monte ore previsto e il periodo di loro realizzazione, personale interessato allo specifico corso proposto.

La valutazione sarà effettuata esprimendo un giudizio complessivo in base alla qualità del sistema organizzativo (con riferimento alle fasi indicate), avendo riguardo agli elementi del merito tecnico, dell'efficacia e della funzionalità delle soluzioni adottate dalla ditta concorrente come risultanti dalla relazione tecnica, rispetto alle esigenze del servizio oggetto dell'appalto.</td></tr>
</table>

Sistema organizzativo specifico per la gestione B – Asili Nido		**Punti** **MASSIMO 5**
2.B	La relazione dovrà specificare quanto indicato al precedente punto A con riferimento alla gestione B, tenendo conto delle seguenti fasi: ➢ acquisto e stoccaggio delle materie prime; ➢ preparazione, cottura e confezionamento pasti; ➢ distribuzione dei pasti presso i refettori delle strutture; ➢ sanificazione delle strutture di produzione e locali di consumo; ➢ sanificazione dei reparti; ➢ coordinamento del servizio; ➢ formazione del personale.	La valutazione sarà effettuata esprimendo un giudizio complessivo in base alla qualità del sistema organizzativo (con riferimento alle fasi indicate), avendo riguardo agli elementi del merito tecnico, dell'efficacia e della funzionalità delle soluzioni adottate dalla ditta concorrente come risultanti dalla relazione tecnica, rispetto alle esigenze del servizio oggetto dell'appalto.

Sistema organizzativo specifico per la gestione C - Scuole d'Infanzia		**Punti** **MASSIMO 3**
2.C	La relazione dovrà specificare quanto indicato al precedente punto A con riferimento alla gestione C, tenendo conto delle seguenti fasi: ➢ acquisto e stoccaggio delle materie prime; ➢ preparazione, cottura e confezionamento pasti; ➢ distribuzione dei pasti presso i refettori delle strutture; ➢ sanificazione delle strutture di produzione e locali di consumo; ➢ sanificazione dei reparti; ➢ coordinamento del servizio; ➢ formazione del personale.	La valutazione sarà effettuata esprimendo un giudizio complessivo in base alla qualità del sistema organizzativo (con riferimento alle fasi indicate), avendo riguardo agli elementi del merito tecnico, dell'efficacia e della funzionalità delle soluzioni adottate dalla ditta concorrente come risultanti dalla relazione tecnica, rispetto alle esigenze del servizio oggetto dell'appalto.

Sistema organizzativo specifico per i terminali di consumo (gestioni D e E)		Punti **MASSIMO 5**
2.D	La relazione dovrà specificare per i terminali di consumo: ➢ criteri di organizzazione della fase di sporzionamento e distribuzione dei pasti ➢ modalità dei controlli che verranno effettuate presso i terminali di consumo, prima della somministrazione agli utenti, per escludere la presenza di corpi estranei nelle portate	▪ comprovata efficacia dell'organizzazione delle fasi di sporzionamento tale da garantire l'indice di produttività previsto nel capitolato gestionale – parte I **(massimo punti 3)** ▪ comprovata efficacia dei controlli **(massimo punti 2)**

Piano di risoluzione delle emergenze finalizzato al mantenimento del servizio per cause non imputabili all'appaltatore (gestioni D e E)		Punti	**MASSIMO 8**
2.E	La relazione dovrà indicare procedure e contromisure organizzative idonee a garantire la continuità e la regolarità dell'espletamento del servizio: ➢ in situazioni di emergenza, necessità di variazioni improvvise del programma di produzione dei pasti per cause di forza maggiore, consegna di derrate inutilizzabili e casi analoghi nei quali occorra intervenire con la consegna di derrate sostitutive; ➢ in situazioni di impossibilità alla fornitura del pasto veicolato per eventi di forza maggiore; ➢ in situazione di indisponibilità temporanea del/i centro/i di cottura nella disponibilità dell'impresa o del centro di cottura Virgo Fidelis. L'impresa dovrà indicare l'eventuale disponibilità di un centro cottura alternativo in sostituzione dei centri cottura che intende normalmente utilizzare e se la gestione dell'emergenza comporta cambi di menu parziale o totale.	Verrà attribuito il seguente punteggio: ▪ gestione dell'emergenza senza cambio di menù per tutti gli utenti – **punti 8** ▪ gestione dell'emergenza con cambio di menù parziale – **punti 4** ▪ gestione dell'emergenza con cambio di menù totale – **punti 2** Si specifica che i vari sub-punteggi non verranno sommati. Il punteggio verrà attribuito solo nel caso in cui la relazione sia idonea a comprovare l'efficacia delle procedure e contromisure organizzative.	

Piano dei trasporti		**Punti**	**MASSIMO 5**
2.F	La relazione dovrà specificare il piano dei trasporti, indicando per le gestioni D e E: ➢ numero, tipologia e caratteristiche automezzi utilizzati; ➢ indicazione dei percorsi utilizzati per la consegna dei pasti nei diversi refettori	▪ numero automezzi utilizzati superiore a 6 **punti 1** per ogni automezzo in più fino ad **un massimo di punti 5**	

Gestione delle non conformità di prodotto e di processo e relative azioni preventive e/o correttive		**Punti**	**MASSIMO 5**
2.G	L'impresa dovrà presentare: ➢ il piano di controllo della conformità delle derrate, che deve illustrare i metodi e le procedure che si intendono utilizzare affinché il suddetto controllo possa ritenersi attuato in modo continuo e sistematico, precisando anche gli strumenti e le strutture di cui ci si intende avvalere (es. tipologia e frequenza di analisi aggiuntive, laboratori di riferimento e relativo ruolo e qualificazione, metodi e procedure di accertamento presso produttori, fornitori, luoghi di stoccaggio e di consegna, mezzi di trasporto, ecc.); ➢ il piano di controllo della conformità del processo produttivo relativo a tutte le gestioni, che deve illustrare i metodi e le procedure che si intendono utilizzare affinché il suddetto controllo possa ritenersi attuato in modo continuo e sistematico, precisando anche gli strumenti di cui ci si intende avvalere (es. tipologia e frequenza dei controlli di processo, ecc.)	Saranno oggetto di valutazione l'adeguatezza dei piani dei controlli adottati dall'Impresa con particolare riferimento a : ▪ la qualificazione e/o l'accreditamento del/i laboratorio/i di cui la ditta intende avvalersi per le analisi e il controllo qualitativo, batteriologico e chimico e in generale per le verifiche di conformità sia nei confronti delle derrate alimentari crude e cotte sia delle superfici di lavoro; ▪ la periodicità dei controlli che intende effettuare; ▪ le eventuali analisi aggiuntive proposte; ▪ le procedure adottate e gli strumenti utilizzati per la verifica sistematica della conformità delle derrate biologiche fornite alle regole e ai requisiti stabiliti per il regime di produzione biologica. ▪ la qualificazione e formazione dei soggetti che controllano il processo produttivo; ▪ la periodicità dei controlli che intende effettuare sul processo produttivo; ▪ le procedure adottate e gli strumenti utilizzati per la verifica sistematica della conformità del processo produttivo	

Criteri di scelta dei fornitori		Punti	MASSIMO 2
2.H	L'impresa dovrà indicare i criteri utilizzati per la selezione dei fornitori per le gestioni A-B-C-D-E. L'impresa dovrà spiegare come e perché ritiene che i fornitori prescelti garantiscono l'affidabilità in termini di: ➢ costanza del rapporto costo/ qualità delle derrate fornite; ➢ capacità di mantenere gli impegni assunti; ➢ capacità di adeguare le forniture alle specifiche esigenze del Comune di Pisa, come risultanti dal capitolato; ➢ regolarità di approvvigionamento di derrate di produzione biologica; ➢ eventuale certificazione (allegandone copia) UNI EN ISO 9000 in capo ai fornitori. L'impresa dovrà inoltre presentare il <u>piano di approvvigionamento</u> di tutte le materie prime necessarie per la preparazione dei pasti, **anche delle materie prime offerte per i criteri 2.I, 2.L e 2.M**. Il piano dovrà contenere dati relativi ai fornitori delle diverse tipologie di derrate, calendari e orari delle consegne per garantire che le consegne relative a tutte le gestioni avvengano nei tempi prefissati, ecc. L'organizzazione della fornitura e delle consegne deve essere funzionale alle esigenze di produzione dei pasti relativi a tutte le gestioni (A-B-C-D-E).		La valutazione sarà effettuata tenendo conto di: ▪ motivazioni che hanno indotto la ditta ad effettuare la scelta dei fornitori in termini di puntualità e conformità delle consegne: **punti 1** ▪ criteri di selezione dei fornitori in base al possesso in capo agli stessi di certificazione UNI EN ISO 9000: **punti 0,50** ▪ adeguatezza del piano di approvvigionamento alle esigenze del servizio: **punti 0,50**

Offerta per le gestioni D e E di ulteriori derrate biologiche, oltre quelle minime previste nell'allegato 1.3.A:		**Punti**	**MASSIMO 7**
2.I	La relazione dovrà specificare l'impiego per le gestioni D e E di ***ulteriori derrate*** biologiche oltre quelle indicate obbligatoriamente dall'allegato 1.3.A e le dimensioni dell'utenza servita con riferimento all'ordine di scuola interessato (scuole d'Infanzia, Elementari e medie). Si specifica che nel caso in cui l'offerente non abbia offerto alcunché in merito è tenuto comunque all'erogazione di menu a filiera corta secondo il calendario previsto dal capitolato gestionale – parte I		Ulteriori prodotti: ▪ tutto il menù - **punti 5** ▪ solo uova – **punti 0,3** ▪ Solo carni avicole – **punti 1,2** ▪ Solo carne di suino – **punti 1** ▪ Solo prosciutto – **punti 0,5** ▪ Solo latticini o parte di essi – **punti da 0,5 a 1** ▪ Solo cereali, derivati o sostituti o parte di essi – **punti da 0,2 a 0,5** ▪ Solo alimenti conservati o parte di essi – **punti da 0,3 a 0,5**
			Dimensione dell'utenza **(massimo 2):** ▪ tutte le scuole – **punti 2** ▪ solo scuole d'Infanzia – **punti 0,5** ▪ solo Elementari e Medie – **punti 1,5**

Offerta per le gestioni D e E di derrate di filiera corta, oltre quelle minime previste nell'allegato 1.3.A:		**Punti**	**MASSIMO 7**
2.L	La relazione dovrà specificare l'impiego per le gestioni D e E di ***ulteriori derrate*** di filiera corta oltre quelle indicate dall'allegato 1.3.A e le dimensioni dell'utenza servita con riferimento all'ordine di scuola interessato (scuole d'Infanzia, Primaria e medie). Si specifica che nel caso in cui l'offerente non abbia offerto alcunché in merito è tenuto comunque all'erogazione di menu a filiera corta secondo il calendario previsto dal capitolato gestionale – parte I		Ulteriori prodotti: ▪ tutto il menù - **punti 5** ▪ solo uova – **punti 0,3** ▪ Solo carni avicole – **punti 1,2** ▪ Solo carne di suino – **punti 1** ▪ Solo cereali, derivati o sostituti o parte di essi – **punti da 0,2 a 1** ▪ Solo prodotti vegetali freschi e secchi o parte di essi – **punti da 0,2 a 0,5** ▪ Solo frutta fresca o parte della stessa – **punti da 0,2 a 0,5** ▪ Solo alimenti conservati o parte di essi – **punti da 0,2 a 0,5**
			Dimensione dell'utenza **(massimo 2):** ▪ tutte le scuole – **punti 2** ▪ solo scuole d'Infanzia – **punti 0,5** ▪ solo Elementari e medie – **punti 1,5**

<table>
<tr><th colspan="2">Offerta per le gestioni D e E di menu con prodotti provenienti da terre liberate dalle mafie o dal commercio equo e solidale</th><th>Punti</th><th>MASSIMO 2</th></tr>
<tr><td rowspan="4">2.M</td><td rowspan="2">La relazione dovrà specificare per le gestioni D e E un numero di giornate/anno, oltre a quelle previste nel capitolato gestionale – parte I con menù di prodotti totalmente provenienti da terre liberate dalla mafia con indicazione delle dimensioni dell’utenza servita con riferimento all’ordine di scuola interessato (scuole d’Infanzia, Primaria e medie).
Si specifica che nel caso in cui l’offerente non abbia offerto alcunché in merito è tenuto comunque all’erogazione di tali tipi di menu con la periodicità e le condizioni previste dal capitolato gestionale – parte I</td><td colspan="2">Periodicità di erogazione (massimo 0,5):
▪ ulteriori n. 2 giornate / anno oltre quella prevista nel capitolato gestionale – parte I – punti 0,1
▪ ulteriori n. 3 giornate / anno oltre quella prevista nel capitolato gestionale – parte I – punti 0,3
▪ ulteriori n. 4 giornate / anno oltre quella prevista nel capitolato gestionale – parte I – punti 0,5</td></tr>
<tr><td colspan="2">Dimensione dell’utenza (massimo 0,5):
▪ tutte le scuole – punti 0,5
▪ solo scuole d’Infanzia – punti 0,2
▪ solo Elementari e Medie – punti 0,4</td></tr>
<tr><td rowspan="2">La relazione dovrà specificare per le gestioni D e E un numero di giornate/anno con menù di prodotti totalmente provenienti dal commercio equo e solidale con indicazione delle dimensioni dell’utenza servita con riferimento all’ordine di scuola interessato (scuole d’Infanzia, Primaria e medie).</td><td colspan="2">Periodicità di erogazione (massimo 0,5):
▪ n. 1 giornata / anno – punti 0,1
▪ n. 2 giornate / anno – punti 0,3
▪ n. 3 giornate / anno – punti 0,5</td></tr>
<tr><td colspan="2">Dimensione dell’utenza (massimo 0,5):
▪ tutte le scuole – punti 0,5
▪ solo scuole d’Infanzia – punti 0,2
▪ solo Primarie e medie – punti 0,4</td></tr>
</table>

3. PROGETTO DI QUALITA' punti fino a 5 (cinque)

Realizzazione di progetti di educazione alimentare (senza ulteriori costi aggiuntivi per l'Amministrazione)		**Punti**	**MASSIMO 3**
3.A	L'impresa dovrà presentare i progetti di educazione alimentare che intende attivare nel corso dell'appalto, evidenziando: ➢ n° progetti; ➢ durata degli stessi; ➢ dimensione utenza coinvolta, con riferimento all'ordine di scuola interessato (scuole d'Infanzia, Primaria e medie); ➢ proposte progettuali (finalità e modalità di attuazione).	▪ N. progetti per ciascun anno scolastico – **punti 2** Dimensione dell'utenza **(massimo 1):** ▪ tutte le scuole – **punti 1** ▪ solo scuole d'Infanzia – **punti 0,3** ▪ solo Primarie e medie – **punti 0,7** N.B. Si specifica che non verrà attribuito alcun punteggio nel caso in cui i progetti presentati non siano ritenuti meritevoli.	

Sistemi di verifica della qualità percepita dall'utenza specifica per il presente appalto		**Punti**	**MASSIMO 2**
3.B	L'impresa dovrà presentare il sistema di verifica della qualità percepita dall'utenza, evidenziando: ➢ metodologia adottata (report, analisi di customer satisfaction, focus group, ecc.). Indicare se le analisi di customer sono svolte da terzi o meno; ➢ periodicità delle verifiche: aspetti delle verifiche presi in considerazione (aspetti tecnici, aspetti relazionali degli operatori, qualità organizzativa, ecc.).	▪ adeguatezza della metodologia - max **punti 1** ▪ Periodicità delle verifiche **– max punti 1:** ▪ Verifiche semestrali = Punti 0,7 ▪ 1 verifica per anno scolastico = Punti 0,3	