

CRITERI ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO (Allegato 2)

CRITERI ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO

Il servizio verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 50, comma 4 e dell'art. 108 del Codice, secondo i criteri specificati nella seguente tabella:

CRITERIO	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA QUALITATIVA	90
OFFERTA ECONOMICA	10
TOTALE	100

OFFERTA TECNICA (Max 90 punti)

L'offerta tecnica, redatta in lingua italiana e che consiste in una relazione che contiene una proposta tecnico – progettuale del servizio, nel suo insieme non deve superare le 10 (dieci) facciate A4 a video, esclusa copertina e indice.

Suggerito: carattere Times New Roman, dimensione 12, interlinea 1,15), avendo cura di far esplicito riferimento ai criteri di valutazione indicati nella tabella sotto riportata.

Eventuali facciate eccedenti non saranno valutate dalla Commissione di gara.

La valutazione degli aspetti qualitativi dell'offerta tecnica avverrà, da parte della Commissione giudicatrice nominata ai sensi del Codice, sulla base dei seguenti criteri, secondo le modalità indicate successivamente.

I criteri di valutazione dell'offerta tecnica qualitativa sono i seguenti:

N.	CRITERIO	PUNTEGGIO MASSIMO
A	Qualità e metodologia del servizio (Max 45 punti)	45
	Questo criterio valuta l'efficacia e la completezza dell'approccio	
	proposto per l'assistenza, il controllo e la verifica del sistema di	
	ristorazione, in linea con le attività richieste nell'Avviso e nella	
	lettera di invito:	
	A.1) Dettaglio Piano di Controllo e Verifica: Valutazione	
	della metodologia e del dettaglio del piano di controllo	
	(sopralluoghi, verifiche). Sarà premiata la proposta che	
	eccede le frequenze minime richieste e che introduce	
	strumenti e <i>check-list</i> strutturate per i controlli presso il	
	Centro Cottura, i Nidi d'Infanzia, Scuole dell'Infanzia e	
	Scuole Primarie e i Locali Sporzionamento. (punteggio	
	massimo: 20 punti)	
	A.2) Metodologia per Piani Nutrizionali e Diete Speciali:	
	Valutazione dell'approccio e delle procedure per la verifica e	
	l'ottimizzazione dei Piani Nutrizionali e per la gestione	



	(elaborazione/verifica) delle Diete Speciali (salute, religione, dieta bianca), garantendo il rispetto delle normative (L.A.R.N., Linee Guida Regionali). (punteggio massimo: 15 punti)	
	A.3) Sistema di Rendicontazione e Monitoraggio: Valutazione della chiarezza, periodicità aggiuntiva e completezza della rendicontazione (oltre la quadrimestrale richiesta), con proposta di indici di qualità (KPI) e strumenti di monitoraggio delle criticità emerse e delle azioni correttive. (punteggio massimo: 10 punti)	
В	Approccio alla Formazione e Comunicazione: Questo criterio valuta le proposte per la diffusione di buone pratiche alimentari e la collaborazione con gli stakeholder (Amministrazione, Commissioni Mensa, Utenti). (Max 25 punti) B.1) Iniziative di Educazione Alimentare: Valutazione di iniziative di informazione e divulgazione (oltre alla collaborazione richiesta) rivolte all'utenza (bambini/ragazzi) e alle famiglie, specificando temi, strumenti e frequenza. (punteggio massimo: 10 punti) B.2) Metodi di Collaborazione e Interfaccia: Valutazione dell'efficacia delle proposte per la partecipazione alle riunioni delle Commissioni Mensa e agli incontri con i funzionari comunali e dirigenti scolastici, con specifica sulla disponibilità aggiuntiva per accogliere indicazioni del comitato mensa. (punteggio massimo: 10 punti):	
	B.3) Piano di Aggiornamento Menu e Gradimento: Valutazione della metodologia proposta per la verifica del gradimento dei pasti (es. <i>tasting panel</i> , schede di rilevazione) e dell'approccio per la revisione annuale/stagionale dei menu, anche per i Centri Estivi. (punteggio massimo <u>5 punti</u>)	
С	Proposte aggiuntive e migliorative: Questo criterio valuta la capacità propositiva dell'operatore economico nell'implementare miglioramenti e valore aggiunto non strettamente richiesti dal Capitolato. (Max 20 punti) C.1) Proposta di un Monte Ore Aggiuntivo: Valutazione di un incremento del monte ore di prestazione (oltre le ore	



CRITERI ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO (Allegato 2)

minime previste), dettagliando come le ore aggiuntive verranno impiegate per migliorare il servizio (es. presenza aggiuntiva nei plessi, incontri extra). (punteggio <u>massimo 10 punti)</u>	
C.2) Valorizzazione della Formazione del Personale: Proposta di un piano di formazione e/o aggiornamento specifico per il personale delle cucine/sporzionamento (sia del centro cottura che dei plessi) riguardo alle procedure igienico-sanitarie e al corretto sporzionamento/temperatura dei cibi. (punteggio massimo 10 punti)	
TOTALE	90

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

Ogni commissario attribuisce agli elementi qualitativi di cui ai sub-criteri della suindicata tabella, un coefficiente variabile tra zero ed uno, secondo la seguente scala di valori (con possibilità di attribuire coefficienti intermedi:

Criterio	Giudizio	Coefficiente	Descrizione di valutazione
A.1	Ottimo	1	Il piano descrive una metodologia di controllo innovativa, prevedendo frequenze di sopralluogo significativamente superiori al minimo, con <i>check-list</i> differenziate per plesso (nido/primaria) e per tipologia di controllo (es. igiene, grammature, temperature), e propone l'uso di strumenti digitali di rilevazione dati.
	Molto Buono	0,75	Il piano è estremamente dettagliato, superando le frequenze minime richieste in modo significativo e proponendo <i>check-list</i> complete e ben strutturate per tutte le aree di controllo (Centro Cottura e plessi).
	Buono	0,50	Il piano rispetta le frequenze minime di controllo richieste dal bando e descrive in modo chiaro e organico le procedure di verifica
	Discreto	0,25	Il piano rispetta le frequenze minime ma è carente nel dettaglio metodologico o nella differenziazione degli strumenti di controllo per i diversi <i>location</i> di servizio.
	Sufficiente	0	Il piano è vago, non specifica strumenti





	metodologici di controllo o non rispetta le
	frequenze minime richieste dall'avviso.

Criterio	Giudizio	Coefficiente	Descrizione di valutazione
A.2	Ottimo	1	L'approccio include procedure proattive di verifica nutrizionale continua, proponendo un modello innovativo di gestione delle diete speciali che velocizza l'attivazione e garantisce un monitoraggio costante del gradimento/accettabilità delle diete alternative
	Molto Buono	0,75	La metodologia per la verifica dei Piani Nutrizionali è esauriente, garantendo il pieno rispetto di L.A.R.N. e Linee Guida Regionali. La gestione delle diete speciali è descritta con un protocollo operativo chiaro e sicuro.
	Buono	0,50	L'approccio conferma la verifica del rispetto dei Piani Nutrizionali stagionali e dichiara la capacità di gestire l'elaborazione delle Diete Speciali come richiesto.
	Discreto	0,25	La descrizione è generica sulla verifica dei Piani Nutrizionali o sul protocollo per le Diete Speciali, limitandosi a una mera dichiarazione di conformità.
	Sufficiente	0	Manca la descrizione di un approccio specifico per la verifica nutrizionale o per la gestione delle diete speciali alternative.

Criterio	Giudizio	Coefficiente	Descrizione di valutazione
A.3	Ottimo	1	La rendicontazione è proposta con cadenza bimestrale (oltre la quadrimestrale richiesta), arricchita da un cruscotto di KPI (es. <i>trend</i> di scostamento grammature, reclami) e include un piano di feedback specifico per la Ditta di
	Molto Buono	0,75	ristorazione. Il sistema di rendicontazione è descritto con precisione, include la proposta di KPI specifici e oggettivi di miglioramento ed evidenzia chiaramente le criticità riscontrate e le azioni correttive proposte.
	Buono	0,50	La proposta garantisce la rendicontazione quadrimestrale richiesta, nella quale verranno



		evidenziate l'attività svolta, le criticità e le indicazioni per il miglioramento.
Discreto	0,25	La rendicontazione è descritta in modo superficiale, limitandosi alla sola conferma della cadenza quadrimestrale senza specificare strumenti di analisi o indicatori di qualità.
Sufficiente	0	Non è descritto un sistema di monitoraggio, limitandosi al solo elenco delle attività svolte.

Criterio	Giudizio	Coefficiente	Descrizione di valutazione
B.1	Ottimo	1	Proposte di educazione alimentare dettagliate per due diverse fasce d'età (es. Nido/Primaria) con specifici strumenti interattivi e un piano di almeno 2 incontri pubblici aggiuntivi per i genitori, oltre il richiesto.
	Molto Buono	0,75	Proposte di iniziative informative e divulgative ben strutturate per l'utenza e i genitori (es. 1 incontro pubblico specifico), con materiale di supporto chiaro e focalizzato sui temi della ristorazione scolastica.
	Buono	0,50	La proposta include la disponibilità a collaborare per la predisposizione di materiale informativo e a partecipare agli incontri con i genitori (max 4 annuali)
	Discreto	0,25	Le iniziative sono generiche o non ben definite per l'utenza specifica delle scuole/nidi dei Comuni.
	Sufficiente	0	Manca qualsiasi proposta concreta oltre la mera collaborazione richiesta.

Criterio	Giudizio	Coefficiente	Descrizione di valutazione
	Ottimo		Descrizione di un metodo di collaborazione
B.2			con Amministrazione/Dirigenti e
			Commissioni Mensa che prevede un canale
			di comunicazione privilegiato (es. mailing
			list dedicata per richieste urgenti) e una
			disponibilità aggiuntiva non onerosa.



CRITERI ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO (Allegato 2)

M	Iolto Buono		La proposta definisce chiaramente le modalità di interazione e collaborazione, superando la disponibilità minima richiesta (es. partecipazione a più di 2 Commissioni Mensa in assenza di criticità, o disponibilità a riunioni extra online).
В	Buono	0,50	La proposta conferma la partecipazione alle riunioni delle Commissioni Mensa (2 volte l'anno, salvo criticità) e agli incontri periodici con i funzionari e dirigenti scolastici
D	viscreto		L'approccio alla collaborazione è descritto in modo molto conciso e non specifica alcun valore aggiunto per la gestione delle osservazioni del comitato mensa.
S	ufficiente	0	Non è esplicitata la modalità di interfaccia con gli <i>stakeholder</i> o la disponibilità minima di incontri.

Criterio	Giudizio	Coefficiente	Descrizione di valutazione
B.3	Ottimo	1	Descrizione di un processo di revisione menu dinamico basato su un ciclo semestrale di valutazione del gradimento quantitativo/qualitativo e proposta di almeno due menu alternativi stagionali in caso di particolari esigenze.
	Molto Buono	0,75	La proposta descrive un processo chiaro per la verifica del gradimento e un approccio metodologico solido per l'elaborazione dei menu annuali, comprese colazioni, merende e centri estivi.
	Buono	0,50	La proposta conferma la gestione dell'elaborazione/verifica dei menu stagionali e dichiara la volontà di verificare il gradimento dei pasti (es. <i>tasting panel</i> per il Comune di Castellina in Chianti).
	Discreto	0,25	La proposta si limita a confermare l'elaborazione dei menu e non descrive alcuna metodologia per la verifica del gradimento.
	Sufficiente	0	Manca la descrizione di come si procederà alla verifica dei menu e alla loro stesura

Ufficio Comune dei Servizi Socio-Educativi dei comuni di Castellina in Chianti e Monteriggioni Ente Capofila: Comune di Monteriggioni



	(inclusi centri estivi/merende)
	(inclusi centri estivi/merende)

Criterio	Giudizio	Coefficiente	Descrizione di valutazione
C.1	Ottimo	1	Proposta di un monte ore aggiuntivo superiore al 15% del minimo (es. oltre 575 ore totali) con una ripartizione dettagliata e motivata delle ore dedicate alla presenza presso i servizi educativi.
	Molto Buono	0,75	Proposta di un monte ore aggiuntivo compreso tra il 10% e il 15% del minimo (es. da 550 a 575 ore totali), con un impiego delle ore aggiuntive focalizzato su attività di alta rilevanza (es. monitoraggio aggiuntivo in orari critici).
	Buono	0,50	Proposta di un monte ore aggiuntivo compreso tra il 5% e il 9% del minimo (es. da 525 a 549 ore totali), a dimostrazione di un impegno superiore rispetto al minimo contrattuale
	Discreto	0,25	Proposta di un monte ore aggiuntivo inferiore al 5% del minimo o assenza di dettaglio su come le ore extra saranno impiegate
	Sufficiente	0	Nessun monte ore aggiuntivo o mancata descrizione di come impiegare le ore minime richieste.

Criterio	Giudizio	Coefficiente	Descrizione di valutazione
C.2	Ottimo	1	Proposta di un piano di formazione annuale strutturato per il personale, con un monte ore specifico (es. 4 ore/anno) e attestati di partecipazione su temi specifici (es. igiene, grammature, gestione allergeni), a carico del concorrente.
	Molto Buono	0,75	Proposta di almeno un modulo formativo specifico (es. 2 ore) per il personale di sporzionamento/cucina, con materiali didattici di supporto, finalizzato a migliorare le procedure igienico-sanitarie e l'efficacia del servizio.
	Buono	0,50	La proposta prevede un documento di <i>best practice</i> o un <i>vademecum</i> operativo per il personale di cucina e sporzionamento, per



CRITERI ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO (Allegato 2)

			supportare l'applicazione delle norme igienico-sanitarie.
Dis	d	La proposta è molto vaga o si limita a dichiarare una generica disponibilità a fornire supporto formativo.	
Sut	fficiente		Nessuna proposta relativa alla formazione o valorizzazione del personale coinvolto nel servizio mensa.

Calcolo del Punteggio per Ciascun Criterio:

Per ogni criterio/sub-criterio di valutazione discrezionale, il punteggio (P) sarà calcolato come segue:

- Media dei Coefficienti: Si calcola la media aritmetica (Cm) dei coefficienti (C) attribuiti da tutti i commissari al concorrente per quel criterio;
- Rideterminazione del Coefficiente (Riparatazione per singolo criterio): Si trasforma la media dei coefficienti (Cm) in un coefficiente definitivo (Cd) riportando a 1 la media più alta ottenuta tra tutti i concorrenti per quel criterio e riproporzionando le altre. La formula è:

$$Cd i = Cm i / Cm max$$

(dove: i è il concorrente e Cm max è la media più alta tra tutti i concorrenti per quel criterio).

- Attribuzione del Punteggio: Si moltiplica il coefficiente definitivo (Cd) per il punteggio massimo (Pmax) previsto per quel criterio:

$$P_i = Cd_i * Pmax$$

- Calcolo del punteggio tecnico complessivo: Il punteggio tecnico complessivo di ogni concorrente sarà dato dalla somma dei punteggi ottenuti in ciascun criterio/sub-criterio (sia qualitativo che quantitativo). La Commissione effettuerà i calcoli intermedi con almeno due cifre decimali.

Nel caso in cui nessuna offerta tecnica qualitativa, a seguito della valutazione della Commissione giudicatrice effettuata secondo quanto sopra indicato, raggiunga il punteggio massimo attribuibile all'offerta tecnica qualitativa, pari a 90 punti, verrà effettuata la riparametrazione dei punteggi tecnici ottenuti dai concorrenti, attribuendo 90 punti all'offerta risultata la migliore a seguito delle valutazioni della commissione e riproporzionando ad essa i valori ottenuti dalle altre offerte.

Si precisa che saranno ammesse all'apertura dell'offerta economica soltanto le offerte tecniche che abbiano ottenuto un punteggio non inferiore a **45 punti**.

Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato prima dell'ultima riparametrazione di cui sopra.

OFFERTA ECONOMICA (Max 10 punti)

L'offerta economica deve essere espressa in ribasso percentuale (%), espresso con n. 2 cifre decimali rispetto all'importo di € posto a base di gara.



CRITERI ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO (Allegato 2)

La determinazione del coefficiente riferito al solo elemento del prezzo sarà calcolata applicando la seguente formula non lineare:

Vi=(Ri/Rmax)a

Dove:

Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente a = coefficiente 0,2

Ciascun valore così ottenuto sarà rimoltiplicato per il punteggio massimo attribuibile, ovvero 10 punti.

Il prezzo offerto si intende omnicomprensivo, l'impresa concorrente dovrà pertanto tener conto di tutti gli obblighi previsti dal Capitolato speciale.

N.B. All'interno del form on-line dell'offerta economica il fornitore non dovrà indicare, ai sensi dell'art. 108 comma 9 del Codice né gli oneri per la sicurezza afferenti l'impresa, né il costo complessivo della manodopera, trattandosi di servizio di natura intellettuale.