

APPALTO IN ACCORDO QUADRO DEL SERVIZIO DI FORNITURA DERRATE ALIMENTARI NELL'AMBITO DI GESTIONE DELLA MENSA SCOLASTICA DI PORTO SAN GIORGIO PER LA DURATA DI ANNI 2 CON OPZIONE DI RINNOVO DI ULTERIORI ANNI 2. CIG

PARAMETRI AFFERENTI ALLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI

I componenti della Commissione di gara, procederanno alla valutazione delle offerte tecniche sulla base dei parametri sottoindicati, attraverso la lettura delle dichiarazioni (mod.8), delle relazioni presentate con allegate le schede tecniche (mod.8B), e l'applicazione delle procedure di valutazione e verifica delle offerte previste nel D.M. n. 65 del 10 Marzo 2020 che qui si intendono interamente richiamate.

CRITERI TABELLARI (massimo punti 5)

CRITERIO	descrizione	PUNTEGGIO criterio
1. Possesso del certificato ISO 22000-200 in corso di validità	L'Offerente dovrà allegare la Certificazione in corso di validità. Nel caso di partecipazione di RTI o Consorzi il punteggio verrà attribuito qualora almeno uno dei membri del RTI sia in possesso del certificato.	A. SI = 1 punti B. NO = 0 punti
2. Possesso del certificato UNI EN ISO 14001 in corso di validità	L'Offerente dovrà allegare la Certificazione in corso di validità. Nel caso di partecipazione di RTI o Consorzi il punteggio verrà attribuito qualora almeno uno dei membri del RTI sia in possesso del certificato.	A. SI = 1 punti B. NO = 0 punti
3. Possesso del certificato UNI EN ISO 45001 in corso di validità	L'Offerente dovrà allegare la Certificazione in corso di validità. Nel caso di partecipazione di RTI o Consorzi il punteggio verrà attribuito qualora almeno uno dei membri del RTI sia in possesso del certificato.	A. SI = 1 punti B. NO = 0 punti
4. Possesso del certificato SA8000 in corso di validità	L'Offerente dovrà allegare la Certificazione in corso di validità. Nel caso di partecipazione di RTI o Consorzi il punteggio verrà attribuito qualora almeno uno dei membri del RTI sia in possesso del certificato.	A. SI = 1 punti B. NO = 0 punti

5. Possesso del certificato UNI EN ISO 37001 in corso di validità	L'Offerente dovrà allegare la Certificazione in corso di validità.	A. SI = 1 punti
	Nel caso di partecipazione di RTI o Consorzi il punteggio verrà attribuito qualora almeno uno dei membri del RTI sia in possesso del certificato.	B. NO = 0 punti

CRITERI QUALITATIVI E QUANTITATIVI

Parametro 1 - progetto di gestione degli approvvigionamenti

massimo punti 15

L'offerta deve descrivere il progetto relativo alle modalità di gestione degli approvvigionamenti, con particolare attenzione alla qualificazione e alla stagionalità degli alimenti ed all'ottimizzazione logistica (trasporto collettivo, magazzinaggi comuni, trasporti su mezzi a pieno carico, ecc...).

Parametro 2 – Piano di gestione del ciclo dei rifiuti e piano di destinazione del cibo non consumato

massimo punti 5

L'offerta deve evidenziare elementi di efficacia, innovazione e completezza con riferimento al piano di gestione del ciclo dei rifiuti/degli imballaggi e del piano di destinazione del cibo non somministrato.

Parametro 3 – Qualificazione dei prodotti alimentari

massimo punti 20

L'offerta deve indicare l'incidenza percentuale in termini di peso delle tipologie di produzioni biologiche o equivalenti, rispetto al totale, oltre a quella prevista come obbligatoria dal capitolato e tabelle merceologiche a garanzia della qualità, che il concorrente si impegna ad utilizzare per la fornitura delle derrate alimentari per le quali formula l'offerta.

Tipologia di fornitura	Punti % indicati nella scheda tecnica ALL.8B	Coefficiente di peso medio nel menù	PUNTEGGIO MASSIMO sub criterio
CARNI BOVINE	punti % in più rispetto al valore obbligatorio (60%)	0,20	4,00
CARNI SUINE	punti % in più rispetto al valore obbligatorio (10%)	0,05	1,00
CARNI AVICUNICOLE	punti % in più rispetto al valore obbligatorio (20%)	0,10	2,00
PROOTTI ITTICI	punti % in più rispetto al valore dello 0%	0,10	2,00
SALUMI FORMAGGI	E punti % in più rispetto al valore obbligatorio (30%)	0,05	1,00

FRUTTA ORTAGGI LEGUMI, CEREALI E FARINACEI	punti % in più rispetto al valore obbligatorio (50%)	0,35	7,00
OLIO DI OLIVA	punti % in più rispetto al valore obbligatorio (40%)	0,05	1,00
PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO	punti % in più rispetto al valore obbligatorio (33%)	0,10	2,00

I punti sono attribuiti secondo la seguente formula per ogni tipologia di fornitura:

$$P_i = PM * C_i / C_{imax}$$

dove:

P_i = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

PM = punteggio massimo singola tipologia di fornitura

C_i = punti % in più rispetto al valore obbligatorio

C_{imax} = massimo valore di C_i

Si considerano fino a tre decimali dopo la virgola.

Parametro 4 – Prodotti a filiera corta e KM 0.

massimo punti 18

L'offerta deve indicare le tipologie di derrate alimentari a filiera corta e km 0, compatibilmente con le effettive potenzialità/disponibilità del territorio marchigiano e l'andamento delle stagioni – che il concorrente si impegna a utilizzare nella fornitura delle derrate per i quali formula l'offerta, come indicato nelle tabelle che seguono. Per le definizioni Km 0 e filiera corta si rimanda al D.M. n. 65 del 10 Marzo 2020.

In ogni caso dovranno essere presentate le modalità di approvvigionamento dei prodotti della filiera locale.

SUB CRITERIO	descrizione	Somma dei prodotti a KM 0 o filiera corta (in caso di <u>possesso di</u> <u>entrambi i requisiti,</u> <u>si conteggia un solo</u> <u>valore per prodotto)</u>		PUNTEGGIO MASSIMO sub criterio
A	Dimostrazione della gamma di prodotti da poter fornire a km 0 e filiera corta indicati nella scheda tecnica ALL.8B (fare <u>dichiarazione a parte DM 65 del 10/03/'20 all.1 lett.C) parag.b) punto 1)</u>	da 01 a 50	4	16
		da 51 a 100	8	
		da 101 a 150	12	
		oltre 150	16	

B	Dimostrazione di fornitura di prodotti di cui al criterio A eseguito con veicoli a trazione elettrica, ibrida, alimentati a bio carburanti, idrogeno ecc.... <u>(fare dichiarazione a parte DM 65 del 10/03/'20 all.1 lett.C) parag.b) punto 1)</u>		2
---	---	--	---

Parametro 5 – Progetto per la gestione delle diete speciali

massimo punti 5

L'offerta deve contenere un progetto per la gestione delle diete speciali, con riferimento al quale saranno valutati chiarezza, completezza, innovatività e valore aggiunto della proposta.

Parametro 6 – Proposte di miglioramento

massimo punti 4

L'offerta può contenere eventuali migliorie inerenti la gestione della cucina e dei refettori, con la messa a disposizione a titolo gratuito di prodotti, utensili ed attrezzature. A titolo di esempio: prodotti per il lavaggio delle stoviglie, prodotti per la pulizia delle superfici, contenitori portavivande monouso, tovagliette e salviette monouso ecc...

Parametro 7 – Gestione Emergenze

massimo punti 8

L'offerta deve contenere le modalità d'intervento in caso di eventuale necessità di somministrazione pasto pronto in sostituzione del pasto cucinato nelle cucine della stazione appaltante se quest'ultime risultassero imprevedibilmente non funzionanti per qualsiasi motivo.

La gestione dell'emergenza deve garantire i sottoindicati servizi e forniture, ai quali vengono attribuiti i relativi punteggi:

sub criterio	descrizione	Punteggio massimo sub criterio
A	Avere a disposizione un centro fuochi nel raggio di 10 km dal Comune di Porto San Giorgio (allegare contratto di affitto o altro titolo attestante la disponibilità dell'immobile indicato come centro fuochi).	4
B	Capacità di predisposizione n. 450 pasti composti da piatto unico – frutta – pane entro 1 h dalla data di comunicazione dello stato di emergenza.	2
C	Capacità di consegna dei pasti alla cucina della Stazione Appaltante sita in Lungomare A. Gramsci	2

	centro di Porto San Giorgio, con mezzi idonei al trasporto di alimenti a temperatura idonea.	
--	--	--