

PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL'ART. 71 DEL D.LGS 36/2023 E SS MM II PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI PRODOTTI ALIMENTARI PER LA MENSA CENTRALIZZATA DEL COMUNE DI URBINO (PU) - PERIODO 01.01.2027/30.06.2028 CON OPZIONE DI PROROGA EX ART. 120, COMMA 10, DEL D. LGS. 36/2023 E SS.MM.II.

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 108, comma 1 del Codice.

L'attribuzione dei punteggi e le relative formule per il calcolo si svolgeranno all'interno del sistema informatico del Portale telematico "*Gare e Appalti*".

Tutti i calcoli per l'attribuzione dei punteggi verranno effettuati con due cifre decimali arrotondando con metodo matematico in base al terzo decimale (se il terzo decimale è uguale o superiore a cinque, l'arrotondamento sarà effettuato per eccesso, se il terzo decimale è inferiore a cinque, l'arrotondamento sarà effettuato per difetto).

La Commissione Giudicatrice, nominata dalla Stazione Unica Appaltante, avrà a disposizione un massimo di 100 punti per la valutazione dell'offerta di ciascun concorrente. Il punteggio di massimo punti 100 sarà così suddiviso:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione:

- Con la **lettera D** vengono indicati i "**Punteggi discrezionali**", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.
- Con la **lettera T** vengono indicati i "**Punteggi tabellari**", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (VALIDI PER CIASCUN LOTTI)

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

COMPOSIZIONE DELL'OFFERTA	COD. CRITERIO	CRITERIO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGI O MASSIMI CRITERIO (D)	PUNTEGGIO MASSIMO CRITERIO (T)
OFFERTA TECNICA	1	PROGETTO ORGANIZZATIVO	15	
	2	SISTEMA DI TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI FINITI	15	
	3	ASPETTI DI IMPATTO AMBIENTALE DEL SERVIZIO E CONSEGNA ALLE CUCINE COMUNALI	10	
	4	MISURE E INIZIATIVE IN MATERIA ECOLOGICO/AMBIENTALE RELATIVE ALLA FORNITURA	10	
	5	PRODOTTI A KM ZERO O A FILIERA CORTA	10	

	6	PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E DI EDUCAZIONE AL CONSUMO	5	
	7	CRITERIO PREMIALE DI CUI ALL'ART. 108 COMMA 7 DEL D. LGS 36/2023 E SSMMII		5
	PUNTEGGIO TOTALE MASSIMO OFFERTA TECNICA		70	
OFFERTA ECONOMICA	PREZZO COMPLESSIVO OFFERTO SULL' IMPORTO POSTO A BASE DI GARA		30	
	PUNTEGGIO TOTALE MASSIMO OFFERTA ECONOMICA		30	
PUNTEGGIO TOTALE			100	

CRITERIO 1	PROGETTO ORGANIZZATIVO	PUNTEGGIO MASSIMO (D)
Il concorrente deve illustrare le procedure adottate dalla ditta per la selezione, la qualificazione e il monitoraggio nel tempo delle prestazioni dei propri fornitori per garantire i prodotti di qualità come previsti negli atti di gara. In particolare deve essere descritto il progetto di selezione e qualifica dei fornitori con i criteri adottati, la gestione delle non conformità riscontrate e le misure poste in atto per garantire una vita residua ottimale del prodotto (Shelf life) consegnato alle cucine. Sarà valutata la capacità di dimostrare l'ottimizzazione dell'intero processo di qualifica e controllo dei fornitori per garantire l'alto standard di qualità e freschezza dei prodotti richiesti.		15

CRITERIO 2	SISTEMA DI TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI FINITI	PUNTEGGIO MASSIMO (D)
Il concorrente deve illustrare il sistema e gli strumenti che si impegna ad adottare per garantire la tracciabilità dei prodotti alimentari forniti, le procedure ordinarie e straordinarie per il ritiro e richiamo immediati di alimenti non sicuri per la salute del consumatore come previsto dal Reg. 179/2002/CE e dalle linee guida emanate nell'Accordo Stato e Regioni. Sarà valutata la capacità di dimostrare: - l'ottimizzazione dell'intero processo di gestione delle merci o materie prime, dal ricevimento e stoccaggio, al trasporto fino alla consegna alle cucine comunali, in termini di risorse economiche, personale, tecniche impiegate per la pianificazione e controllo delle diverse fasi; - l'impiego di sistemi informatizzati maggiormente efficaci a gestire le situazioni di crisi/allerte.		15

CRITERIO 3	ASPETTI DI IMPATTO AMBIENTALE DEL SERVIZIO E CONSEGNA ALLE CUCINE COMUNALI	PUNTEGGIO MASSIMO (D)
-------------------	---	------------------------------

Il concorrente deve presentare una relazione nella quale venga descritta la fase di veicolazione delle merci indicando l'organizzazione e il tipo di mezzi impiegati che denoti il maggior investimento in ambito di tutela ambientale. Sarà valutata la capacità di dimostrare: - l'utilizzo di mezzi di trasporto con minore emissione, minori consumi energetici e con la maggiore riduzione cumulativa delle emissioni; - l'organizzazione in termini di tutela dell'ambiente.	10	

CRITERIO 4	MISURE E INIZIATIVE IN MATERIA ECOLOGICO/AMBIENTALE RELATIVE ALLA FORNITURA	PUNTEGGIO MASSIMO (D)
Il concorrente descriva le misure e le iniziative che adotterà nelle diverse attività inerenti la fornitura in questione, che evidenzino sensibilità alle tematiche ambientali (politica aziendale eco-sostenibile). Sarà valutata la capacità di dimostrare che le offerte assicurino, sostengano e adottino le migliori strategie di tutela ambientale, anche attraverso la partecipazione a progetti sperimentali.	10	

CRITERIO 5	PRODOTTI A KM ZERO O A FILIERA CORTA	PUNTEGGIO MASSIMO (D)
Sarà oggetto di valutazione la capacità di dimostrare di poter inserire all'interno della fornitura un numero e varietà maggiore rispetto agli altri concorrenti di prodotti a filiera corta. La valutazione terrà conto della tipologia e del numero dei prodotti forniti. Per filiera corta si deve intendere il prodotto locale, quindi prodotto e commercializzato localmente. La valutazione terrà conto della tipologia e del numero dei prodotti forniti.	10	

CRITERIO 6	PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E DI EDUCAZIONE AL CONSUMO	PUNTEGGIO MASSIMO (D)
Sarà valutata la capacità di elaborare progetti di educazione alimentare e di educazione al consumo, rivolti ai bambini ed ai docenti e genitori delle scuole del territorio comunale presentando un piano di informazione agli utenti che indichi chiaramente i materiali di comunicazione che verranno realizzati, i temi ed i contenuti della comunicazione. Nella valutazione dei progetti si terrà conto dell'effettiva realizzabilità nel contesto del servizio. Saranno, in ogni caso, valutate positivamente le proposte innovative ed originali.	5	

CRITERIO 7	CRITERIO PREMIALE DI CUI ALL'ART. 108 COMMA 7 DEL D. LGS 36/2023 E SSMII: Certificazione in ordine all'Adozione Politiche per la parità di genere di cui all'art. 46 bis del D. Lgs 198/2006 e ssmii	PUNTEGGIO MASSIMO (T)
-------------------	--	------------------------------

Attestazione in possesso delle certificazioni in ordine all' Adozione Politiche per la parità di genere di cui all'art. 46 bis del D. Lgs 198/2006 e ssmmii Sarà valutato il possesso della certificazione: <u>Adozione Politiche per la parità di genere</u> UNI/PDR 125:2022 Certificazione della parità di genere. Non è ammessa l'equivalenza di altre certificazioni. Nel caso di raggruppamenti, consorzi, GEIE o reti, il possesso è dimostrato: - in caso di raggruppamenti temporanei, GEIE o reti, da tutti i componenti; - in caso di consorzi, dal consorzio e dalla/e consorziata/e designata/e come esecutrice/i. È consentito l'avvalimento premiale della certificazione a condizione che dal relativo contratto sia riscontrabile che si tratti di un avvalimento effettivo e non fittizio o meramente "cartolare", non potendosi ammettere il c.d. "prestito" della sola certificazione quale mero documento e senza quel minimo d'apparato dell'ausiliaria atto a dar senso al prestito stesso (a seconda dei casi, i mezzi, il personale, il know-how, le prassi e gli altri elementi aziendali qualificanti).		5

DOCUMENTAZIONE PER CRITERI 1,2,3,4,5 e 6 (VALIDA PER CIASCUN LOTTO)

La documentazione dovrà essere costituita da una **scheda complessiva contenente:**

- **relazione tecnica**, in formato A4 verticale, del numero massimo di 10 fogli stampato fronte/retro (quindi n. 20 facciate) (tipo carattere Times New Roman, dimensione carattere 11, spaziatura paragrafo singola) che comprende la descrizione dettagliata ed esecutiva dell'organizzazione del servizio. All'interno della relazione **dovranno essere specificati, nell'ordine indicato e tenendoli separati, i vari punti di valutazione seguendo scrupolosamente la numerazione dei criteri e sub-criteri oggetto di valutazione.**

Non sono computati nel numero delle schede le copertine e gli eventuali indici o sommari.

L'eventuale superamento dei limiti massimi della scheda comporterà la mancata valutazione, ai fini del giudizio della commissione tecnica e della relativa attribuzione di punteggio, delle parti eccedenti i limiti stabiliti, che non comporterà – invece – esclusione dalla gara.

DOCUMENTAZIONE PER CRITERIO 7 (VALIDA PER CIASCUN LOTTO)

La documentazione dovrà essere costituita dalle certificazioni in corso di validità.

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

Ciascun componente della Commissione esprimerà per ciascun criterio di valutazione, ove indicato in tabella, di ogni offerta tecnica un giudizio assegnando una valutazione espressa in valore centesimale variabile tra 0 e 1, secondo la tabella sotto indicata. Si specifica che, da "fuori tema-non trattato" a "ottimo", **i commissari NON potranno attribuire livelli intermedi di punteggio ulteriori rispetto a quelli come di seguito riportato:**

COEFFICIENT E DI GIUDIZIO	VALUTAZIONE	GIUDIZIO SINTETICO
Coefficiente 1,00	Valutazione	Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto approfondito,

	ottimo	adeguato, molto significativo e completo, ben definito, ben articolato e qualificante rispetto ai mandati previsti dal capitolato
Coefficiente 0,90	Valutazione distinto	Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto significativo, completo e definito rispetto ai mandati previsti dal capitolato
Coefficiente 0,80	Valutazione buono	Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto significativo e completo rispetto ai mandati previsti dal capitolato
Coefficiente 0,70	Valutazione discreto	Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto significativo ma non completo rispetto ai mandati previsti dal capitolato
Coefficiente 0,60	Valutazione sufficiente	Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto limitato agli elementi essenziali e più evidenti rispetto ai mandati previsti dal capitolato
Coefficiente 0,50	Valutazione superficiale	Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto parziale rispetto ai mandati previsti dal capitolato
Coefficiente 0,40	Valutazione scarso	Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto parziale e frammentario rispetto ai mandati previsti dal capitolato
Coefficiente 0,30	Valutazione insufficiente	Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto superficiale e incompleto rispetto ai mandati previsti dal capitolato
Coefficiente 0,20	Valutazione gravemente insufficiente	Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto non adeguato rispetto ai mandati previsti dal capitolato
Coefficiente 0,10	Valutazione completamente fuori tema	Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto non coerente e inadatto rispetto ai mandati previsti dal capitolato
Coefficiente 0,00	Non valutabile	Argomento non trattato

Per calcolare il coefficiente unico da attribuire all'offerta in relazione al criterio esaminato, la Commissione provvederà a calcolare la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare a quel criterio. Il coefficiente così definito sarà moltiplicato per il corrispondente punteggio massimo stabilito per ciascun criterio qualitativo.

Con riferimento ai criteri di natura tabellare "on/off", questi costituiscono un meccanismo automatizzato di assegnazione del punteggio, in valore assoluto, basato sulla alla mera presenza o assenza dell'elemento richiesto, pertanto l'assenza verrà valutata con un punteggio pari a 0.

La valutazione complessiva dell'offerta tecnica sarà rappresentata dalla somma dei punteggi ottenuti dal concorrente negli elementi di valutazione sopra indicati.

SOGLIA DI SBARRAMENTO: il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a **42 punti**, per il punteggio tecnico complessivo (pari a 70 punti).

Riparametrazione: NON si procederà alla riparametrazione dei punteggi.

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

L'offerta è costituita dall'elemento quantitativo "PREZZO" dove l'offerta economica dovrà essere espressa mediante il prezzo complessivamente offerto rispetto all'importo posto a base di gara (per ogni singolo lotto).

Il punteggio per l'offerta economica è attribuito secondo la seguente formula:

$$X = P_{\max} * (P_m/P)$$

con:

X = punteggio concorrente i -esimo
 $P_{\max}$ = punteggio massimo attribuibile (30 punti)
 P_m = prezzo minore offerto
 P = prezzo in esame concorrente i -esimo

Per il calcolo del punteggio dell'offerta economica verranno utilizzati due decimali arrotondando il secondo decimale all'unità superiore qualora il terzo decimale sia uguale o superiore a 5.

Riparametrazione: NON si procederà alla riparametrazione dei punteggi.

METODO DI CALCOLO DEI PUNTEGGI COMPLESSIVI

IL PUNTEGGIO TOTALE per ogni concorrente è determinato dalla somma del punteggio conseguito nell'offerta tecnica e di quello conseguito nell'offerta economica.

II RUP

dott. ssa Federica Paleani