



DALLA TERRA UN FUTURO VERDE

La Fondazione Minoprio

Fondazione Minoprio

Tabella 1**Elemento Fattore ponderale= PUNTEGGIO MASSIMO**

OFFERTA TECNICA PT = 75

OFFERTA ECONOMICA PE = 25

TOTALE P = 100

La determinazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa sarà effettuato con il metodo aggregativo-compensatore attraverso l'applicazione della formula:

$$P(a) = \frac{S_n [W_i \cdot V(a)_i]}{S_n}$$

Dove:

P(a) = punteggio complessivo di valutazione dell'offerta del concorrente (a);

n = numero totale degli elementi di valutazione; S_n = sommatoria di n;W_i = punteggio massimo per l'i-esimo elemento di valutazione;V(a)_i = coefficiente di valutazione attribuito all'offerta del concorrente (a) rispetto all'i-esimo elemento di valutazione, variabile tra zero ed uno.**5.2 - Valutazione dell'Offerta Tecnica (Max 75 punti)**

Un'apposita Commissione giudicatrice nominata dall'Amministrazione conformemente all'art. 77 del Codice, valuterà le offerte presentate dai concorrenti. La valutazione di quanto proposto con le offerte tecniche avverrà a giudizio insindacabile della Commissione sulla base degli elementi di valutazione (costituiti da criteri, con la numerazione 1, 2, ecc., ripartiti eventualmente in sub-criteri, con la numerazione 1.1, 1.2, ..., 2.1, 2.2, ecc.), parametri e punteggi (fattori ponderali), dettagliatamente descritti nella tabella sotto riportata:

Tabella A		
CRITERIO/SUB-CRITERIO	PARAMETRO VALUTAZIONE	PT. MAX
Servizio di Ristorazione–Offerta alimentare		11
1.1 Approvvigionamento, qualità e sicurezza dei generi alimentari	Migliore modalità, frequenza e controllo della qualità delle forniture di materie prime utilizzate e criteri per la selezione dei fornitori. L'offerente deve indicare puntualmente per quale ragione il sistema proposto garantirebbe la soddisfazione delle esigenze di rifornimento per il Servizio di Ristorazione base descritto in capitolato, prediligendo inoltre modalità di deposito e trasporto delle merci atte a ridurre per quanto possibile di numero di viaggi in accordo con il Piano di azione nazionale sul Green Public Procurement.	2
1.2 Piano di Autocontrollo	Migliore piano di autocontrollo interno (HACCP) e verifiche periodiche di laboratorio effettuate dal fornitore del servizio di ristorazione, relative al rispetto delle corrette prassi igienico-sanitarie ed elenco certificazioni di qualità possedute.	2
1.3 Adozione modello organizzativo ex D-Lgs. 231/2001	Dovrà essere resa autocertificazione in merito al possesso del requisito	2
1.4 Composizione menu	Migliore composizione dei menu nel rispetto della stagionalità dei prodotti ortofrutticoli, delle proprietà nutrizionali degli alimenti e dei L.A.R.N. per la fascia di età prevalente alla quale il servizio è rivolto, e della frequenza di somministrazione delle preparazioni alimentari. Le proposte presentate dovranno essere adeguatamente motivate dai concorrenti, tenendo anche in debito conto la stretta correlazione tra l'offerta dei menu e l'organizzazione della distribuzione dei pasti presso le linee della sala mensa.	3
1.5 Prodotti alimentari Biologici e prodotti alimentari DOP, IGP, STG, tipici e tradizionali	Migliore proposta di alimenti "bio" per varietà e rilevanza all'interno dei menu proposti in accordo con il Piano di azione nazionale sul Green Public Procurement. Migliore proposta di alimenti DOP, IGP, STG e prodotti tipici e tradizionali, per varietà e rilevanza all'interno dei menu proposti in accordo con il Piano di azione nazionale sul Green Public Procurement ed i Criteri Ambientali Minimi (CAM) e come specificato nell'Allegato 9 al Capitolato di Gestione. La	2

	eventuale maggior quota percentuale di alimenti "DOP, IGP, STG e prodotti tipici e tradizionali" rispetto a quanto dovuto ai sensi di legge, sarà valutata se dichiarata espressamente secondo il parametro previsto dal D.M. del 25/07/2011.	
Servizio ristorazione – Organizzazione		4
2.1 Personale adibito all'erogazione del servizio e all'integrazione organizzativa con l'Fondazione Minoprio appaltante	Migliore proposta per il personale di cucina, di sala ed ausiliario nonché per il personale di coordinamento e controllo della qualità delle prestazioni nell'ambito del servizio, tenuto conto del numero, della qualificazione professionale, della descrizione delle mansioni di ciascuno addetto e dei turni, descrivendo il piano di lavoro e lo schema operativo/gestionale e ogni altra attività complementare al corretto ed integrale svolgimento del servizio, considerate anche le attività di interazione e comunicazione con i referenti della Scuola per la gestione dell'appalto.	2
2.2 Piano di comunicazione agli utenti e gestione delle emergenze	Migliore proposta relativa alle modalità e periodicità di comunicazione sistematica e strutturata agli utenti di ogni informazione a loro utile (es. menu, variazioni, allergeni, etc.). Migliore proposta relativa all'elaborazione di Procedure di emergenza per garantire la salubrità e la continuità del servizio in caso di malori/infortuni di qualsiasi natura a chiunque si trovi presso i locali dedicati al servizio nel suo complesso oppure nel caso di guasti agli impianti o malfunzionamenti delle attrezzature e macchinari di cucina e sala mensa oppure in caso di emergenze climatico-ambientali.	2
Servizio Ristorazione – Ambienti di esecuzione del servizio		10
3.1 Miglioramento dell'organizzazione dell'ambiente cucina	Migliore proposta inerente la riorganizzazione, con caratteri di concretezza e pronta fattibilità tecnica, dell'ambiente cucina e servizi annessi illustrata anche con elaborati grafici e schede tecniche, da attuare attraverso nuove soluzioni distributive migliorative dell'esistente e/o attraverso la sostituzione e/o integrazione di attrezzature, altre dotazioni, allestimenti e finiture, a carico dell'aggiudicatario, tali da migliorare efficienza e qualità di produzione dei pasti e di lavoro degli addetti.	2
3.2 Miglioramento dell'organizzazione dell'ambiente interno di distribuzione e consumo pasti	Migliore proposta inerente la riorganizzazione, con caratteri di concretezza e pronta fattibilità tecnica, dell'ambiente interno di distribuzione e consumo pasti, illustrata anche con elaborati grafici e schede tecniche, da attuare attraverso nuove soluzioni distributive migliorative dell'esistente e/o attraverso la sostituzione e/o integrazione di attrezzature, altre dotazioni, allestimenti e finiture, a carico dell'aggiudicatario, tali da migliorare efficienza e qualità nelle attività di somministrazione e di consumo dei pasti, anche con riferimento alle tempistiche di deflusso degli utenti.	2
3.3 Miglioramento dell'organizzazione dell'ambiente esterno di consumo pasti	Migliore proposta inerente la riorganizzazione, con caratteri di concretezza e pronta fattibilità tecnica, dell'ambiente esterno di consumo dei pasti, illustrata anche con elaborati grafici e schede tecniche, da attuare attraverso nuove soluzioni distributive migliorative dell'esistente e/o attraverso la sostituzione e/o integrazione di attrezzature, altre dotazioni, allestimenti e finiture, a carico dell'aggiudicatario, tali da migliorare efficienza e qualità nelle attività di somministrazione e di consumo dei pasti, anche con riferimento alle tempistiche di deflusso.	6
Tabella B		
CRITERIO/SUB-CRITERIO	PARAMETRO VALUTAZIONE	PT. MAX
Servizio catering		8
4.1 Modalità all'erogazione del servizio	Materie prime (le materie prime indicate dovranno essere quelle poi effettivamente usate durante i servizi, se presenti nel menu concordato). Verrà assegnato 0.1 punti per ogni prodotto rientrante nella categoria di prodotto tipico e tradizionale lombardo (si può utilizzare come riferimento l'Atlante dei prodotti tipici e tradizionali della Regione Lombardia che si trova sul sito di Regione Lombardia http://www.agricoltura.regione.lombardia.it).	2
4.2 Adozione modello organizzativo ex D-Lgs.	Dovrà essere resa autocertificazione in merito al possesso del requisito	2

231/2001		
4.3 Proposta di gestione del servizio ristorazione in occasione delle aperture al pubblico del parco (sei fine settimana che prevedono l'apertura con bar il sabato pomeriggio e preparazione del pranzo e bar la domenica)	Migliore proposta inerente la riorganizzazione, con caratteri di concretezza e pronta fattibilità tecnica, dell'ambiente esterno di consumo dei pasti, illustrata anche con elaborati grafici e schede tecniche, da attuare attraverso nuove soluzioni distributive migliorative dell'esistente e/o attraverso la sostituzione e/o integrazione di attrezzature, altre dotazioni, allestimenti e finiture, a carico dell'aggiudicatario, tali da migliorare efficienza e qualità nelle attività di somministrazione e di consumo dei pasti, con riferimento all'accoglienza degli ospiti esterni.	4
Tabella C		
CRITERIO/SUB-CRITERIO	PARAMETRO VALUTAZIONE	PT. MAX
Servizio vending		4
5.1 Modalità all'erogazione del servizio	Personale coinvolto nel servizio con specificazione dei tempi di intervento per il servizio di assistenza.	1
5.2 Modalità all'erogazione del servizio	Caratteristiche tecniche dei distributori automatici utilizzati	1
5.3 Modalità all'erogazione del servizio	Migliorie del servizio: il concorrente dovrà descrivere le modalità che intende adottare per limitare l'impatto ambientale nello svolgimento del servizio stesso.	1
5.4 Adozione modello organizzativo ex D-Lgs. 231/2001	Dovrà essere resa autocertificazione in merito al possesso del requisito	1
Tabella D		
CRITERIO/SUB-CRITERIO	PARAMETRO VALUTAZIONE	PT. MAX
Servizio di attività educative extra scolastiche ambito Convitto		22
6.1 Personale adibito all'erogazione del servizio e all'integrazione organizzativa con l'Fondazione Minoprio appaltante	Migliore proposta per il personale di coordinamento e controllo della qualità delle prestazioni nell'ambito del servizio, tenuto conto del numero, della qualificazione professionale, della descrizione delle mansioni di ciascuno addetto e dei turni, descrivendo il piano di lavoro e lo schema operativo/gestionale e ogni altra attività complementare al corretto ed integrale svolgimento del servizio, considerate anche le attività di interazione e comunicazione con i referenti della Scuola per la gestione dell'appalto.	3
6.2 Educatori	L'assorbimento dell'attuale staff di educatori così da garantire la continuità di erogazione dei progetti garantendo l'efficacia del processo educativo.	4
6.3 Spazio apprendimenti scolastici	Migliore proposta di personale/formazione continua del personale educante al raggiungimento/mantenimento delle adeguate competenze per trasmettere i concetti di base della Scuola Secondaria Superiore con preciso riferimento alla vocazione "green" della FM.	3
6.4 Assistenza/monitoraggio presenza studenti ospiti	Migliore proposta di programmazione delle presenze degli studenti ospiti in funzione degli spazi disponibili per le attività; competenze di base per l'individuazione di stati di criticità di salute psico-fisica dello studente ospite e conseguenti interventi. Proposte di costruzione di positivo clima di convivenza.	3
6.5 Ospitalità campus	Migliore proposta di attività di reception e servizi volti all'ospitalità nel campus di persone partecipanti a attività formative/fieristiche/convegni/ mostre / location	3
6.6 recupero insuccesso scolastico	Migliore proposta di erogazione servizio di recupero insuccesso scolastico tramite personale dedicato disponibile secondo la domanda	4
6.7 Adozione modello organizzativo ex D-Lgs. 231/2001	Dovrà essere resa autocertificazione in merito al possesso del requisito	2

Tabella E		
CRITERIO/SUB-CRITERIO	PARAMETRO VALUTAZIONE	PT. MAX
Servizio di Pulizia		14
7.1 Sistema di autocontrollo	Il concorrente dovrà descrivere sinteticamente il sistema di autocontrollo utilizzato per garantire correttezza e qualità nell'esecuzione del servizio, eventualmente allegando fac-simile della reportistica di controllo utilizzata migliore proposta di personale/formazione continua del personale educante al raggiungimento/mantenimento delle adeguate competenze per trasmettere i concetti di base della Scuola Secondaria Superiore ed elenco delle certificazioni di conformità possedute	2
7.2 Sistema organizzativo per l'esecuzione del servizio	Il concorrente dovrà indicare il sistema organizzativo sviluppato per l'appalto in oggetto con specifica dei prodotti e delle attrezzature utilizzate.	4
7.3 Offerta migliorativa del servizio	Il concorrente dovrà indicare il monte ore complessivo che dedicherà in occasione di eventi straordinari (banchetti di nozze, feste scolastiche, open day ecc.) senza ulteriori costi per la stazione appaltante	6
7.4 Adozione modello organizzativo ex D-Lgs. 231/2001	Dovrà essere resa autocertificazione in merito al possesso del requisito	2
Tabella F		
CRITERIO/SUB-CRITERIO	PARAMETRO VALUTAZIONE	PT. MAX
Servizio di Lavanolo		2
8.1 Sistema di autocontrollo	Il concorrente dovrà descrivere sinteticamente il sistema di autocontrollo utilizzato per garantire correttezza e qualità nell'esecuzione del servizio, eventualmente allegando fac-simile della reportistica di controllo utilizzata.	1
8.2 Adozione modello organizzativo ex D-Lgs. 231/2001	Dovrà essere resa autocertificazione in merito al possesso del requisito	1

La Commissione nella valutazione delle offerte tecniche presentate dai concorrenti, terrà conto del Contenuto dell'Offerta Tecnica, redatta secondo le modalità e con i contenuti di cui al punto B) dell'art. 7 del presente Disciplinare: lett. a) Relazione; b) Schede menù; c) Elaborati grafici e schede tecniche per migliori ambienti.

La Commissione, nella valutazione delle offerte tecniche, terrà conto altresì dell'aderenza delle proposte alle esigenze dell'Amministrazione, della rispondenza, completezza e chiarezza espositiva di quanto proposto dai concorrenti rispetto ai parametri di valutazione, nonché ai più complessivi requisiti del servizio, in base a quanto emerge dagli atti di gara.

I coefficienti di valutazione V(a)_i che devono essere attribuiti distintamente agli elementi dell'offerta tecnica, sono determinati ciascuno come media dei coefficienti di valutazione calcolati dai singoli commissari mediante il metodo del confronto a coppie e quest'ultimo realizzato con il criterio fondato sul calcolo dell'autovettore principale della matrice completa dei suddetti confronti a coppie, secondo quanto di seguito indicato.

La matrice contiene tante caselle quante sono le possibili combinazioni tra tutte le offerte prese due a due. Nella diagonale sono situati tutti valori pari ad uno.

Ogni commissario valuta, per ogni criterio o eventuale sub-criterio di valutazione di cui alla tabella 2, quale dei due concorrenti che formano ciascuna coppia sia da preferire. Inoltre, tenendo conto che la preferenza tra un concorrente e l'altro può essere più o meno forte, attribuisce un valore ("coefficiente di dominanza") variabile da 1 a 9 secondo la "scala di importanza relativa" di cui alla seguente tabella 3:

Tabella 3 – Scala di importanza relativa

Intensità di preferenza	Valore associato *	Spiegazione
Uguale importanza	1	Le due offerte contribuiscono in modo eguale al soddisfacimento dell'elemento di valutazione (indifferenza)
Moderata importanza	3	Vi è un moderato favore della prima offerta sulla seconda
Significativa	5	Vi è un'essenziale importanza della prima offerta sulla seconda
Forte	7	Vi è un'importanza forte (dimostrabile) della prima offerta sulla seconda
Fortissima	9	Vi è un'estrema (assoluta) importanza della prima offerta sulla seconda
	2, 4, 6, 8	Valori intermedi o di "compromesso"

Loro reciproci	1, 1/2, 1/3, 1/4, 1/5, 1/6, 1/7, 1/8, 1/9	Se l'offerta A ha ottenuto uno dei numeri di cui sopra, quando è stato confrontato con B, allora B ha il valore inverso (reciproco) quando è comparato con A
----------------	---	--

(*) La scala di valore da 1 a 9 include già i valori intermedi permettendo un'adeguata distribuzione del punteggio assegnato a ciascun sub-criterio di valutazione, rispetto alla scala da 1 a 6 proposta nella Linee Guida n. 2 ANAC su "Offerta economicamente più vantaggiosa" – delibera 1005 del 21/09/2016, pubblicate sulla G.U.R.I. n. 238 del 11/10/2016, che invece se integrata con i valori intermedi determinerebbe ben 11 "coefficienti di dominanza".

Quando si riempie una casella, nella casella reciproca deve essere indicato il valore inverso. Si procederà poi al calcolo del "peso Xi" ossia: prodotto dei valori ottenuti per ogni riga (concorrente) e su questo si calcola la radice ennesima (n è determinato dal numero dei concorrenti).

Qualora invece il numero delle offerte da valutare sia inferiore a tre non si procederà al confronto a coppie ma ogni componente la Commissione attribuirà un valore di giudizio, variabile da 0 (valutazione minima) a 10 (valutazione massima).

Ogni commissario procede infine al calcolo del proprio coefficiente di valutazione attribuendo il coefficiente 1 al concorrente che ha ottenuto il "peso Xi" massimo (oppure il valore di giudizio massimo nel caso il numero di offerte da valutare sia inferiore a tre) ed agli altri concorrenti in proporzione.

Si calcola poi la somma dei coefficienti di valutazione attribuiti dai singoli commissari e si calcola la media (somma coefficienti / numero commissari) ed infine si normalizzano i coefficienti medi rapportando ad uno il coefficiente medio di valore più alto e riparametrando gli altri coefficienti medi in proporzione. Tale coefficiente di valutazione definitivo – V(a)_i, moltiplicato per il fattore ponderale attribuito a quel sub-criterio di valutazione, costituisce il punteggio definitivo per quel sub-criterio.

Poi, al fine di ristabilire l'equilibrio dei vari elementi di valutazione, si procede se necessario alla normalizzazione dei sub-criteri nei confronti del fattore ponderale previsto per il criterio di riferimento

della tabella 2. Ossia si sommano, all'interno di ciascun criterio, i punteggi definitivi ottenuti per i sub-criteri. Il concorrente che ha ottenuto il maggior punteggio totale per i sub-criteri ottiene il coefficiente uno per il relativo criterio e gli altri concorrenti in proporzione. Tali coefficienti "normalizzati" saranno moltiplicati per il fattore ponderale attribuito al criterio in questione.

Infine, relativamente alla valutazione complessiva conseguita sull'offerta tecnica dai singoli concorrenti, qualora non vi sia alcuno che ha ottenuto il punteggio massimo previsto pari a 75 punti secondo la precedente tabella 1, sarà effettuata la normalizzazione a tale valore massimo, secondo la seguente formula:

$$PT(a) = Pt(a) / Pt_{max} * 75$$

dove:

PT (a) = la valutazione normalizzata per l'offerta tecnica del concorrente (a);

Pt(a) = punteggio complessivo di valutazione dell'offerta tecnica ottenuto dal concorrente (a) prima della normalizzazione;

Ptmax = la maggiore valutazione complessiva conseguita fra tutte le offerte tecniche prima della normalizzazione.

Tutti i coefficienti ed i calcoli per l'attribuzione dei punteggi relativi all'Offerta Tecnica verranno assegnati con attribuzione fino a tre decimali con arrotondamento della terza cifra decimale, portata all'unità superiore qualora la quarta cifra decimale sia pari o superiore a cinque.

Il solo valore finale del punteggio tecnico PT(a) attribuito a ciascun concorrente sarà arrotondato come sopra alla seconda cifra decimale, per uniformità al punteggio che sarà calcolato automaticamente dalla piattaforma START per l'offerta economica, come indicato al seguente art. 5.3.

5.3 –Valutazione dell'Offerta Economica (Max 25 punti)

L'offerta economica deve essere espressa in ribasso percentuale unico rispetto all'importo di € **6.683.222,00** posto a base di gara, a cui sommare € **37.160,80** per oneri della sicurezza secondo le modalità di cui al successivo art. 7 punto C) per cui sono dichiararti anche i prezzi unitari di offerta.

La determinazione del coefficiente riferito al **solo elemento del prezzo** sarà calcolata applicando il metodo bilineare, al ribasso percentuale offerto con attribuzione fino a due decimali, utilizzando la seguente formula:

$C_i \text{ (per } A_i \leq \text{soglia)} = X * A_i / A_{\text{soglia}}$

$C_i \text{ (per } A_i > A_{\text{soglia}}) = X + (1,00 - X) * [(A_i - A_{\text{soglia}}) / (A_{\text{max}} - A_{\text{soglia}})]$

dove:

C_i = **Coefficiente** attribuita al concorrente i esimo

A_i = **Valore** dell'offerta (ribasso) del concorrente i esimo

A_{soglia} = Media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso) dei concorrenti $X = 0,90$

Il coefficiente C_i ottenuto per ciascun concorrente viene poi moltiplicato per il punteggio massimo attribuibile alle offerte economiche, in base a quanto illustrato sopra.

L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà determinata dalla somma del punteggio complessivo attribuito alle offerte tecniche a seguito della normalizzazione (PT) e del punteggio relativo alle offerte economiche (PE).

In caso di parità di punteggio delle offerte risultate economicamente più convenienti, sarà privilegiata l'offerta che ha acquisito il maggior punteggio tecnico.

In caso di ulteriore parità la FM si riserva la facoltà di negoziare un miglioramento dell'offerta presentata da tali concorrenti, salvo che ritenga inopportuno rinviare i tempi dell'aggiudicazione in funzione delle necessità di avvio del contratto, dunque proceda direttamente in seduta pubblica mediante sorteggio (ex art. 77 R.D. 827/1924);