



Publicato sul sito internet  
[sua.provincia.rovigo.it](http://sua.provincia.rovigo.it) il

30/03/2023

# **PROCEDURA APERTA TELEMATICA**

## **Voci e criteri di valutazione**

**Comune di Adria**  
**Appalto del servizio di ristorazione scolastica a  
ridotto impatto ambientale**

**CIG 9689065560**

**Pratica n. 000580**

**Stazione Unica Appaltante dei Comuni del Polesine**

presso la Provincia di Rovigo

via L. Ricchieri (detto Celio), 10 – 45100 Rovigo RO, Italia  
telefono (+39) 0425 386561, telefax (+39) 0425 386230

sito internet [sua.provincia.rovigo.it](http://sua.provincia.rovigo.it), posta elettronica [stazione.appaltante@provincia.rovigo.it](mailto:stazione.appaltante@provincia.rovigo.it)

Voce di valutazione		Punteggio ponderale	
N.	Descrizione	Entità	Modo di calcolo
TEC-1	<b>Qualitativa: caratteristiche qualitative e organizzative del servizio (modalità alternative o migliorative di gestione).</b> Proposta di modalità alternative e/o migliorative di organizzazione ed erogazione del servizio in situazioni che non consentano il consumo dei pasti nei refettori secondo le modalità previste. La valutazione si basa sulla chiarezza, efficacia e puntualità del progetto nel suo insieme e la coerenza rispetto al capitolato.	8	v. il punto I
TEC-2	<b>Qualitativa: caratteristiche qualitative e organizzative del servizio (progetto di comunicazione).</b> Progetto di comunicazione sull'educazione alimentare per incentivare corrette abitudini — p.es. il maggiore consumo di frutta e verdura — nelle scuole interessate, senza oneri per il Comune. Occorre esprimere <b>in modo chiaro e sintetico</b> le finalità, gli obiettivi, la metodologia. Si valutano le caratteristiche del progetto, le risorse umane, tecniche e strumentali previste, la tipologia del materiale informativo, il numero d'incontri in cui si articola il progetto e il numero di incontri di coinvolgimento e condivisione del progetto con gli insegnanti e/o genitori, il numero d'incontri in cui si distribuiranno spuntini salutari agli alunni a base di frutta e verdura.	8	v. il punto I
TEC-3	<b>Quantitativa: monte ore annuo dedicato alla formazione.</b> Monte ore annuo dedicato alla formazione di ciascun operatore, da svolgersi durante il periodo contrattuale e con esclusione della formazione obbligatoria in materia di sicurezza del lavoro.	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 0 ÷ 2 ore annue: 0</li> <li>• 3 ÷ 4 ore annue: 2</li> <li>• 5 ÷ 8 ore annue: 4</li> <li>• 9 ÷ 12 ore annue: 6</li> <li>• &gt; 12 ore annue: 8</li> </ul>
TEC-4	<b>Quantitativa: rapporto medio addetti alla distribuzione / numero pasti.</b> Impegno ad applicare un rapporto tra numero degli addetti alla distribuzione e numero dei pasti da somministrare, per ciascuna scuola e — nella stessa scuola — per ogni turno in mensa, inferiore a quello minimo di 1 / 50 previsto dal capitolato, senza oneri per il Comune.	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rapporto 1 / 50: 0</li> <li>• rapporto 1 / 49 ÷ 41: 3</li> <li>• rapporto ≤ 1 / 40: 6</li> </ul>
TEC-5	<b>Quantitativa: rapporto medio addetti alla preparazione / numero pasti.</b> Impegno ad applicare un rapporto tra numero medio annuo degli addetti al centro di cottura che erogherà il servizio e il numero di pasti al giorno.	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 addetto per &gt; 80 pasti: 0</li> <li>• 1 addetto per 60 ÷ 80 pasti: 3</li> <li>• 1 addetto per &lt; 60 pasti: 6</li> </ul>
TEC-6	<b>Quantitativa: tipologia dei contenitori.</b> Tipologie dei contenitori attivi utilizzati per trasportare i pasti con indicazione dei sistemi di mantenimento della temperatura (allegare le schede tecniche). Se s'impiegano promiscuamente diversi tipi, vanno indicati quelli utilizzati in misura superiore all'80% del totale adibito al servizio.	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• coibentazione termica: 0</li> <li>• iniezione a vapore o coperchio attivo più coibentazione termica: 3</li> <li>• contenitore attivo elettrico o con carrello termico: 5</li> </ul>
TEC-7	<b>Quantitativa: impiego di prodotti biologici (frutta, ortaggi, legumi, cereali, carne bovina, olio extravergine).</b> Disponibilità a fornire percentuali di frutta, ortaggi, legumi, cereali, carne bovina e olio extravergine biologici superiori alle minime previste dai vigenti criteri ambientali minimi (CAM), indicate nel capitolato. L'impiego s'intende <b>sul peso totale dei prodotti</b> , per ogni scuola e per l'intera durata dell'appalto.	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• &lt; 60% del peso totale: 0</li> <li>• ≥ 60% del peso totale: 2</li> <li>• ≥ 80% del peso totale: 4</li> <li>• 100%: 6</li> </ul>

Voce di valutazione		Punteggio ponderale	
N.	Descrizione	Entità	Modo di calcolo
TEC-8	<b>Quantitativa: impiego di prodotti biologici (carne suina).</b> Disponibilità a fornire una percentuale di carne suina biologica superiore alla minima prevista dai vigenti CAM, indicata nel capitolato. L'impiego s'intende <i>sul peso totale dei prodotti</i> , per ogni scuola e per l'intera durata dell'appalto.	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• &lt; 20% del peso totale: 0</li> <li>• ≥ 20% del peso totale: 1</li> <li>• ≥ 40% del peso totale: 3</li> <li>• ≥ 50% del peso totale: 5</li> </ul>
TEC-9	<b>Quantitativa: impiego di prodotti biologici (salumi e formaggi, pelati, polpa e passata di pomodoro).</b> Disponibilità a fornire percentuali di salumi e formaggi, pomodori pelati, polpa di pomodoro e passata di pomodoro biologici superiori alle minime previste dai vigenti CAM, indicate nel capitolato. L'impiego s'intende <i>sul peso totale dei prodotti</i> , per ogni scuola e per l'intera durata dell'appalto.	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• &lt; 40% del peso totale: 0</li> <li>• ≥ 40% del peso totale: 1</li> <li>• ≥ 60% del peso totale: 3</li> <li>• ≥ 80% del peso totale: 5</li> </ul>
TEC-10	<b>Quantitativa: impiego di prodotti d'origine locale/regionale "a chilometro zero" (frutta, ortaggi, legumi, cereali).</b> Disponibilità a fornire frutta, ortaggi, legumi e cereali d'origine locale/regionale "a chilometro zero". L'impiego s'intende <i>sul peso totale dei prodotti</i> , per ogni scuola e per l'intera durata dell'appalto.	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• &lt; 20% del peso totale: 0</li> <li>• ≥ 20% del peso totale: 2</li> <li>• ≥ 40% del peso totale: 4</li> </ul>
TEC-11	<b>Quantitativa: impiego di prodotti di origine locale/regionale "a chilometro zero" (prodotti lattiero-caseari e carni).</b> Disponibilità a fornire prodotti lattiero-caseari e carni d'origine locale/regionale "a chilometro zero". L'impiego s'intende <i>sul peso totale dei prodotti</i> , per ogni scuola e per l'intera durata dell'appalto.	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• &lt; 20% del peso totale: 0</li> <li>• ≥ 20% del peso totale: 2</li> <li>• ≥ 40% del peso totale: 4</li> </ul>
TEC-12	<b>Fornitura d'un sistema di filtraggio dell'acqua di rete.</b> Comodato e manutenzione, per l'intera durata dell'appalto, d'un sistema di filtraggio dell'acqua di rete in grado di eliminare ogni odore e sapore, per la distribuzione in caraffe, entro 30 giorni dall'inizio del servizio. L'offerta dev'essere corredata dalla scheda tecnica.	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• fornitura non offerta: 0</li> <li>• fornitura offerta: 5</li> </ul>
ECO-1	Ribasso sul prezzo unitario del pasto posto a base di gara	30	v. il punto II

**I)** La commissione giudicatrice attribuisce insindacabilmente un voto in decimi (da 0 a 10 con eventuale gradazione per quarti di punto, p.es. 6,00 → 6,25 → 6,50 → 6,75) applicando poi la formula

$$P_i = 8 \times (V_i : V_{max})$$

nella quale

$P_i$  è il punteggio ottenuto dal concorrente  $i$

$V_i$  è il voto ottenuto dal concorrente  $i$

$V_{max}$  è il voto più alto fra tutti quelli assegnati

**II)** Il punteggio viene assegnato applicando la formula

$$P_i = 30 \times (RIB_i : RIB_{max})$$

nella quale

$P_i$  è il punteggio che riceve il concorrente  $i$

$RIB_i$  è il ribasso offerto dal concorrente  $i$

$RIB_{max}$  è il ribasso più alto fra tutti quelli offerti

**III)** Il punteggio finale in graduatoria è dato dalla somma dei punteggi tecnico ed economico ottenuti.

**Percorso e documento:** \\SERVERNTE-CONDI\Stazione Unica Appaltante\000580\_Adria\_Servizi-RistorazioneScolastica\Bozze\000580\_CriteriDiValutazione.odt

