

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

07/09/2023

# **PROCEDURA APERTA TELEMATICA**

## **Criteri di valutazione**

**Comune di Sant'Elena**  
**Concessione del servizio di ristorazione  
scolastica e sociale a ridotto impatto ambientale  
(periodo 2024 – 2027)**

**CUI S82002850285202400002, CIG A00AEFE94B**  
**Pratica n. 000621**

**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  | descrizione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | punteggio      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | peso ponderale | modo di calcolo                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| TEC-1 | <b>Qualitativa: caratteristiche qualitative e organizzative del servizio (progetto di comunicazione).</b> Progetto di comunicazione sull'educazione alimentare per incentivare corrette abitudini — p.es. consumare più frutta e verdura — nelle scuole interessate, senza oneri per il Comune. Occorre esprimere <i>in modo chiaro e sintetico</i> le finalità, gli obiettivi e 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 d'incontri di coinvolgimento e condivisione del progetto con insegnanti e/o genitori, il numero d'incontri in cui si distribuiranno spuntini salutari, agli alunni, a base di frutta e verdura. | 6              | v. la nota I                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| TEC-2 | <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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 5              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <math>\leq 2</math> ore/anno: 0 punti</li> <li>• <math>3 \div 4</math> ore/anno: 1 punto</li> <li>• <math>5 \div 8</math> ore/anno: 2 punti</li> <li>• <math>9 \div 12</math> ore/anno: 4 punti</li> <li>• <math>&gt; 12</math> ore/anno: 5 punti</li> </ul> |
| TEC-3 | <b>Quantitativa: rapporto medio annuo addetti alla preparazione/numero pasti.</b> Impegno ad applicare uno specifico rapporto tra numero medio annuo degli addetti al centro di cottura che erogherà il servizio e il numero di pasti al giorno.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 5              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 addetto per <math>&gt; 80</math> pasti: 0 punti</li> <li>• 1 addetto per <math>60 \div 80</math> pasti: 3 punti</li> <li>• 1 addetto per <math>&lt; 60</math> pasti: 5 punti</li> </ul>                                                                    |
| TEC-4 | <b>Quantitativa: tipologia dei contenitori.</b> Caratteristiche dei contenitori impiegati per trasportare i pasti e mantenerne la temperatura.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 5              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• sola coibentazione termica: 0 punti</li> <li>• coibentazione termica + iniezione di vapore o coperchio attivo: 3 punti</li> <li>• contenitore attivo elettrico o con carrello termico: 5 punti</li> </ul>                                                    |
| TEC-5 | <b>Quantitativa: impiego di prodotti biologici (frutta, ortaggi, legumi, cereali, carne bovina, olio extravergine).</b> Disponibilità a fornire — sul peso totale dei prodotti per ogni scuola e per tutta la concessione — 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 6              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <math>&lt; 60\%</math>: 0 punti</li> <li>• <math>\geq 60\%</math> e <math>&lt; 80\%</math>: 2 punti</li> <li>• <math>\geq 80\%</math> e <math>&lt; 100\%</math>: 4 punti</li> <li>• <math>100\%</math>: 6 punti</li> </ul>                                   |
| TEC-6 | <b>Quantitativa: impiego di prodotti biologici (carne suina).</b> Disponibilità a fornire — sul peso totale dei prodotti per ogni scuola e per tutta la concessione — una percentuale di carne suina biologica superiore alla minima prevista dai CAM, indicata nel capitolato.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 5              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <math>&lt; 20\%</math>: 0 punti</li> <li>• <math>\geq 20\%</math> e <math>&lt; 40\%</math>: 1 punto</li> <li>• <math>\geq 40\%</math> e <math>&lt; 50\%</math>: 3 punti</li> <li>• <math>\geq 50\%</math>: 5 punti</li> </ul>                                |
| TEC-7 | <b>Quantitativa: impiego di prodotti biologici (salumi e formaggi, pelati, polpa e passata di pomodoro).</b> Disponibilità a fornire — sul peso totale dei prodotti per ogni scuola e per tutta la concessione — percentuali di salumi e formaggi, pomodori pelati, polpa di pomodoro e passata di pomodoro biologici superiori alle minime previste dai CAM, indicate nel capitolato.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 5              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <math>&lt; 40\%</math>: 0 punti</li> <li>• <math>\geq 40\%</math> e <math>&lt; 60\%</math>: 1 punto</li> <li>• <math>\geq 60\%</math> e <math>&lt; 80\%</math>: 3 punti</li> <li>• <math>\geq 80\%</math>: 5 punti</li> </ul>                                |
| TEC-8 | <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 chilo-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 4              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <math>&lt; 20\%</math>: 0 punti</li> <li>• <math>\geq 20\%</math> e <math>&lt; 40\%</math>: 2 punti</li> <li>• <math>\geq 40\%</math>: 4 punti</li> </ul>                                                                                                    |

| voce   | descrizione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | punteggio      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | peso ponderale | modo di calcolo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|        | metro zero". L'impiego s'intende <i>sul peso totale dei prodotti</i> per ogni scuola e per tutta la concessione.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| TEC-9  | <b>Quantitativa: impiego di prodotti d'origine locale/regionale "a chilometro zero" (lattiero-caseari, pane e carni).</b> Disponibilità a fornire prodotti lattiero-caseari, pane 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 tutta la concessione.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 4              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• &lt; 20%: 0 punti</li> <li>• ≥ 20% e &lt; 40%: 2 punti</li> <li>• ≥ 40%: 4 punti</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| TEC-10 | <b>Quantitativa: antispreco.</b> Recupero degli alimenti non somministrati nel rispetto della legge 166/2016 (antisprechi) e tramite il portale regionale <i>Ecce Cibus</i> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 4              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• recupero non offerto: 0 punti</li> <li>• recupero offerto: 4 punti</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| TEC-11 | <b>Quantitativa: disponibilità a integrare le attrezzature del centro cottura comunale, in particolare per l'efficientamento energetico.</b><br><b>a)</b> Nessuna proposta.<br><b>b)</b> Fornitura per ammodernamento delle attrezzature di refrigerazione (congelatore, frigorifero ecc.).<br><b>c)</b> Fornitura per ammodernamento delle apparecchiature di cottura (forno, fuochi ecc.).<br><b>d)</b> Fornitura per ammodernamento di ulteriori attrezzature (p.es. elettrodomestici, affettatrice ecc.) — escluso pentolame e stoviglie varie — necessarie per la preparazione e/o distribuzione dei pasti<br><b>e)</b> Abbattimento dei consumi energetici derivante dalla fornitura delle attrezzature o apparecchiature proposte per b), c) e/o d).<br><i>Per la lettera e) occorre presentare documentazione tecnica a dimostrazione del risparmio.</i> | 10             | <b>a)</b> 0 punti<br><b>b)</b> 3 punti<br><b>c)</b> 3 punti<br><b>d)</b> 1 punto<br><b>e)</b> con risparmio energetico <ul style="list-style-type: none"> <li>• &lt; 20%: 1 punto</li> <li>• ≥ 20% ÷ 40%: 2 punti</li> <li>• &gt; 40%: 3 punti</li> </ul> <i>I punteggi delle voci da b) a d) sono cumulabili tra loro; i punteggi della voce e) sono attribuiti solo se dimostrati dalla documentazione prodotta.</i> |
| TEC-12 | <b>Quantitativa: gestione amministrativa del servizio (intero ciclo del pasto); rilevazione quotidiana dell'utenza (alunni e/o insegnanti).</b> Sistema proposto che sviluppi le indicazioni minime dell'articolo 21 del capitolato speciale: metodo di rilevazione quotidiana delle presenze degli utenti (alunni e insegnanti).<br><b>a)</b> Con strumento non informatizzato.<br><b>b)</b> Con strumento informatizzato diverso dalle proposte c) e d) e <b>rilevante</b> interferenza coll'attività scolastica.<br><b>c)</b> Con dispositivo elettronico tipo <i>tablet</i> , svolta dal concessionario a partire dal registro elettronico delle presenze e <b>minima</b> interferenza coll'attività scolastica.<br><b>d)</b> Con tessera magnetica personale o altro dispositivo elettronico con accesso personale dell'utente.                             | 8              | <b>a)</b> 0 punti<br><b>b)</b> 2 punti<br><b>c)</b> 4 punti<br><b>d)</b> 8 punti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| TEC-13 | <b>Quantitativa: rilevazione, rivolta all'utenza, di gradimento del servizio.</b> Dev'essere svolta pel Comune dal concessionario includendo sia lo scarto in mensa sia il gradimento di alunni e genitori. <b>Ciascuna rilevazione deve durare almeno una settimana ed essere condotta su un campione statisticamente significativo (minimo 10%).</b><br><b>a)</b> 1 rilevazione/anno scolastico con acquisizione ed elaborazione manuali utilizzando schede cartacee.<br><b>b)</b> ≥ 2 rilevazioni/anno scolastico con acquisizione ed                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 3              | <b>a)</b> 0 punti<br><b>b)</b> 1 punto<br><b>c)</b> 2 punti<br><b>d)</b> 3 punti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

| voce          | descrizione                                                                                                                                                                                                                                                                                | punteggio      |                 |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------|
|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                            | peso ponderale | modo di calcolo |
|               | elaborazione manuali utilizzando schede cartacee.<br><b>c)</b> 1 rilevazione/anno scolastico con acquisizione ed elaborazione elettroniche e supporti informatici.<br><b>d)</b> $\geq 2$ rilevazioni/anno scolastico con acquisizione ed elaborazione elettroniche e supporti informatici. |                |                 |
| ECO-1         | Ribasso offerto.                                                                                                                                                                                                                                                                           | 30             | v. la nota II   |
| <b>Totale</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>100</b>     |                 |

**I)** Nella voce TEC-1 la commissione giudicatrice dà a ciascun concorrente un voto discrezionale in decimi con graduazione per quarti di punto (p.es. 6,00  $\rightarrow$  6,25  $\rightarrow$  6,50  $\rightarrow$  6,75); quindi il punteggio è attribuito applicando la formula

$$P_i = 6 \times (V_i : V_{max})$$

nella quale

$PP$  è il punteggio ponderale della voce considerata

$P_i$  è il punteggio attribuito al concorrente “i”

$V_i$  è il voto decimale attribuito al concorrente “i”

$V_{max}$  è il voto decimale più alto assegnato

**II)** Nella voce ECO-1 il punteggio è attribuito applicando la formula

$$P_i = 30 \times (Rib_i : Rib_{max})$$

nella quale

$P_i$  è il punteggio attribuito al concorrente “i”

$Rib_i$  è il ribasso offerto dal concorrente “i”

$Rib_{max}$  è il ribasso più alto offerto

**Documento:** \\condivisione\Gare Contratti - SUA\000621\_SantElena\_Servizi-ConcessioneRistorazioneScolastica\Da pubblicare\000621\_CriteriDiValutazione.odt  
**Ultimo salvataggio:** 06/09/2023 08:44:10