

progetto per la fornitura di derrate alimentari occorrenti ai nidi di infanzia e ai centri bambini e famiglie del comune di Bologna. periodo settembre 2019 - luglio 2021

Contesto in cui è inserita la fornitura

L'appalto ha per oggetto la somministrazione delle derrate alimentari necessarie per la produzione del pasto completo destinato ai bambini e al personale adulto dei Nidi d'infanzia del Comune di Bologna ed alla merende per i bambini presso i Centri Bambini e Famiglie per il periodo 1.9.2019 -31.7.2021 (corrispondente a 2 anni educativi).

Le derrate oggetto della fornitura sono descritte nel capitolato e nelle schede tecniche dei prodotti.

La fornitura si intende composta nel seguente modo:

1 - derrate alimentari necessarie per la produzione del pasto completo destinato ai bambini ed al personale scolastico avente diritto dei nidi dell'Infanzia del Comune di Bologna, **comprese le merende di metà mattina e del pomeriggio.**

2 - merende a base di prodotti da forno o frutta presso i Centri Bambini e Famiglie del Comune di Bologna.

Le suddette forniture comprendono il trasporto e la consegna presso i nidi d'infanzia comunali a tempo pieno e part-time ed i centri bambini e famiglie, dislocati sul territorio comunale, oltre che di tutte le ulteriori prestazioni indicate dal presente capitolato. I servizi per i quali è prevista la fornitura di cui al presente contratto sono riportati nell'allegato "ELENCO PUNTI DI CONSEGNA".

Le caratteristiche, le funzioni e l'organizzazione specifica delle forniture in oggetto sono dettagliatamente descritte nel **capitolato speciale**

La fornitura si configura come somministrazione periodica ai sensi dell'art.1559 c.c. ed il contratto sarà pertanto regolato anche dalle norme del Titolo III (Capo V) del libro Quarto "Delle Obbligazioni" del Codice Civile in quanto compatibili con la normativa applicabile ai contratti pubblici oltre che con il presente capitolato.

Le caratteristiche, le funzioni e l'organizzazione specifica o è dettagliatamente descritta nel **capitolato speciale.**

In relazione alle caratteristiche dei servizi si ritiene opportuno gestire la gara in cinque lotti:

LOTTO 1 - PANE FRESCO (CROSETTA E PANINO)

LOTTO 2 - PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

LOTTO 3 - LATTICINI

LOTTO 4 - GENERI ALIMENTARI VARI

LOTTO 5 - CARNE, PESCE, UOVA E SURGELATI

Disposizioni in materia di salute e sicurezza

Trattandosi di appalto avente ad oggetto una mera fornitura di materiali, ai sensi del comma 3-bis dell'art. 26 del D. Lgs.n. 81/2008 non sussiste l'obbligo di redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI).

Prospetto economico

Al fine di determinare l'importo posto a base di gara dei cinque lotti si sono considerati i prezzi di mercato delle varie referenze alimentari.

Si prevede per ciascun lotto la seguente base d'asta:

LOTTO 1 - PANE FRESCO (CROCETTA E PANINO) Euro 172.805,00 + IVA

LOTTO 2 - PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI Euro 601.635,00 + IVA

LOTTO 3 - LATTICINI Euro 432.596,00 + IVA

LOTTO 4 - GENERI ALIMENTARI VARI Euro 385.914,00 + IVA

LOTTO 5 - CARNE, PESCE, UOVA E SURGELATI Euro 564.720,00 Euro + IVA

La spesa prevista per il contributo ANAC ammonta ad Euro 600,00

La spesa prevista per il fondo incentivi per funzioni tecniche (art. 113 del d. lgs. n. 50/2016) ammonta ad Euro 3.794,51

La spesa stimata per la commissione giudicatrice, qualora alla data di scadenza del bando di gara sia entrato in vigore l'Albo ANAC dei commissari, ammonta ad Euro 20.300,00

Tipologia di procedura e requisiti di partecipazione

Per le particolari competenze richieste dalla fornitura oggetto di gara, appare opportuno procedere - per ogni lotto - all'individuazione del contraente, mediante:

- **procedura aperta**, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 50/2016 e successive modificazioni ed integrazioni;
- il criterio di scelta del contraente, è quello dell'**offerta economicamente più vantaggiosa** sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 c. 2 e 3 del medesimo D. Lgs. 50/2016 e successive modificazioni ed integrazioni;

Requisiti Speciali

PER IL LOTTO 1

Requisito di capacità tecnico professionale

Possono partecipare esclusivamente gli operatori economici che si occupano direttamente dell'attività di produzione del pane e svolgono l'intero ciclo di produzione dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale, come indicato nel DM 1.10.2018 nr. 131. Il requisito relativo all'attività di produzione deve risultare specificatamente dall'oggetto sociale/oggetto di attività.

Il concorrente deve quindi svolgere direttamente attività di produzione di pane e non esclusivamente vendita o distribuzione. Pertanto non saranno ammessi alla gara concorrenti che svolgono esclusivamente attività di distribuzione e vendita senza la produzione diretta. Nel caso di raggruppamento temporaneo di imprese o di consorzio il requisito dovrà essere posseduto da tutti i componenti del raggruppamento o consorzio.

PER I LOTTI 2,3,4 e 5 - Requisito di capacità economico -finanziaria

Al fine di consentire la partecipazione alla gara ad operatori economici dotati di adeguata capacità organizzativa per gestire la fornitura oggetto del lotto, che per la tipologia di fornitura può essere espressa da un significativo e analogo volume di affari, si richiede il seguente requisito di capacità economica: aver effettuato, complessivamente negli ultimi due esercizi finanziari approvati alla data di pubblicazione del bando un fatturato specifico netto minimo, riferito a forniture di derrate alimentari, pari ad almeno il 70% dell'importo netto del lotto per il quale concorrono. Nel caso di raggruppamento temporaneo di imprese il suddetto requisito deve essere posseduto per intero dalla mandataria capogruppo.

Criteri di valutazione

Tenuto conto della particolare natura del servizio e dell'importanza degli aspetti qualitativi, per ciascun lotto all'offerta qualitativa verranno assegnati fino ad un massimo di punti 80 mentre all'offerta economica verranno assegnati fino ad un massimo di 20 punti.

OFFERTA QUALITATIVA: MAX PUNTI 80

Il punteggio massimo di 80 punti verrà attribuito dalla commissione giudicatrice tramite l'assegnazione di coefficienti secondo i criteri di seguito indicati.

La busta tecnica per ciascun lotto deve contenere:

- una relazione di massimo di 30 facciate complessive (escluse eventuali schede e/o tabelle esplicative) con formato carattere Arial (o simile) di dimensione 11, relativamente ai vari punti che costituiscono criteri di valutazione (riportando per ogni paragrafo numero e titolo di riferimento del relativo criterio);
- le schede tecniche dei prodotti, che non saranno di per sé oggetto di valutazione nell'offerta qualitativa, mentre saranno un importante riferimento per riscontrare le caratteristiche delle derrate a cui viene attribuito un punteggio;

- copia delle certificazioni di qualità possedute dall'impresa offerente utili ai fini dell'attribuzione dei punteggi previsti
- tabella con le caratteristiche delle derrate, regolarmente compilate

MODALITA' DI ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO OFFERTA QUALITATIVA

LOTTO 1 PANE FRESCO (CROCETTA E PANINO)

Criteri di valutazione del prodotto offerto

1. Utilizzo di farine di produzione biologica. MAX PUNTI 15 per utilizzo del 100% di farine biologiche o punteggio inferiore in proporzione per percentuali di utilizzo inferiori

2. Utilizzo di farine di produzione (molinatura) a filiera corta. Per filiera corta, ai fini dell'attribuzione del presente punteggio, si intende farina prodotta in uno stabilimento situato in territorio regionale o entro un raggio di 200 km dal luogo di consegna del pane. MAX PUNTI 5 per utilizzo del 100% o punteggio inferiore in proporzione per percentuali di utilizzo inferiori

3. Utilizzo di farine prodotte con grano di filiera corta/nazionale. Per filiera corta, ai fini dell'attribuzione del presente punteggio, si intende farina prodotta con grano coltivato in territorio regionale o extraregionale entro un raggio di 200 km dal luogo di consegna del pane. Per filiera nazionale, ai fini dell'attribuzione del presente punteggio, si intende farina prodotta con grano coltivato, su territorio nazionale, oltre i 200 Km dal luogo di consegna del pane.
Per l' utilizzo del 100% di farina prodotta con grano di filiera corta locale verranno attribuiti MAX 15 punti. Il punteggio verrà proporzionalmente ridotto per percentuali di utilizzo inferiori.
Per l' utilizzo del 100% di farina prodotta con grano di filiera nazionale verranno attribuiti MAX 10 punti. Il punteggio verrà proporzionalmente ridotto per percentuali di utilizzo inferiori.

Si considera convenzionalmente come punto di consegna la sede della istituzione Educazione e Scuola in via Cà Selvatica 7 - Bologna. Per la verifica del chilometraggio ci si avvarrà delle indicazioni desumibili da Googlemaps riferimento a tragitto con automezzo.

Il punteggio complessivo massimo attribuibile in ragione della provenienza del grano con cui è stata prodotto la farina è comunque di 15 punti.

4. Utilizzo di olio extravergine di oliva di provenienza biologica nazionale o con marchio DOP-IGP. MAX PUNTI 10 per utilizzo del 100% o punteggio inferiore in proporzione per percentuali di utilizzo inferiori

Modalità di organizzazione della fornitura

5. Minor distanza tra punto di cottura e punto di consegna. Ai fini dell'attribuzione del punteggio, in considerazione del fatto che i punti di consegna del pane sono oltre 50 e dislocati su tutto il territorio comunale, si considera convenzionalmente come punto di consegna la sede della istituzione Educazione e Scuola in via Cà Selvatica 7 - Bologna, nel caso in cui sia individuato un unico punto di cottura. Nel caso in cui siano individuati più punti di cottura, il concorrente dovrà indicare per ogni punto di cottura i punti di consegna da questo serviti. Si calcola quindi la media fra tali distanze. A questo punto, per ottenere il valore finale per l'attribuzione del punteggio, si calcola di nuovo la media tra le distanze medie prima calcolate con riferimento ad ogni punto di cottura individuato.

Per la verifica del chilometraggio ci si avvarrà delle indicazioni desumibili da Googlemaps riferimento a tragitto con automezzo

Punti 20 entro i 12 km
punti 10 entro i 24 km
punti 5 entro i 40 km
0 punti oltre i 40 km

6. Utilizzo di mezzi a basso impatto ambientale per la consegna (vetture a partire da euro 5, a metano, elettrici, ibridi) o modalità di consegna che riducano al minimo i mezzi. Ovvero sistemi di trasporto in grado di ridurre l'impatto ambientale attraverso per esempio la scelta dei mezzi utilizzati e dei sistemi di alimentazione (più recenti e innovativi di quanto prescritto dai CAM); l'ottimizzazione e l'efficientamento della logistica attraverso sistemi di trasporto intelligente; l'integrazione verticale e orizzontale delle forniture; la gestione anche cooperativa o sharing di piattaforme logistiche in grado di integrare trasporto su gomma con altri tipi di trasporto meno impattanti; l'ottimizzazione delle consegne con sistemi di pianificazione che consentono il viaggio di mezzi a pieno carico; sistemi di pallett pooling e piantumazione rigenerativa o neutralizzazione dei gas serra e della CO2 prodotta dai trasporti; introduzione di sistemi di green supply chain e coinvolgimento di più soggetti della filiera
MAX PUNTI 5

7. Modalità di imbastamento e confezionamento. Il punteggio sarà attribuito in caso di materiale a basso impatto ambientale (sacchetti di carta o altro materiale facilmente riciclabile) o modalità che riducono la produzione di rifiuti da eliminare nei servizi (es. contenitori riutilizzabili), preservando comunque al massimo la qualità del prodotto dalla produzione al consumo. MAX PUNTI 10. La commissione potrà attribuire un punteggio graduato tra 0 e 10 punti in relazione all'efficacia delle soluzioni proposte.

LOTTO 2 - PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Criteri di valutazione

Specifiche qualitative derrate

1. Derrate BIO aggiuntive rispetto a quelle indicate nel capitolato. La valutazione sarà effettuata in relazione al peso delle derrate aggiuntive rispetto al peso totale delle forniture. MAX PUNTI 5.

Sarà attribuito il punteggio massimo al concorrente che avrà offerto derrate BIO aggiuntive con il maggior peso complessivo rispetto al totale delle derrate della fornitura. Agli altri concorrenti sarà attribuito un punteggio in proporzione inferiore.

2. Derrate IGP/DOP/EQUOSOLIDALI/LOTTA INTEGRATA aggiuntive rispetto a quelle indicate nel capitolato. La valutazione sarà effettuata in relazione al peso delle derrate aggiuntive con le predette caratteristiche rispetto al peso totale delle forniture. MAX PUNTI 5.

Sarà attribuito il punteggio massimo al concorrente che avrà offerto derrate IGP/DOP/EQUOSOLIDALI/LOTTA INTEGRATA aggiuntive con il maggior peso complessivo rispetto al totale delle derrate della fornitura. Agli altri concorrenti sarà attribuito un punteggio in proporzione inferiore.

3. Tutte le derrate sono valutate in dipendenza della prossimità del relativo luogo di coltivazione rispetto al luogo di consumazione (filiera corta): sono valutati i prodotti provenienti dal territorio dell'Emilia Romagna o comunque da una località sita a non più di 200 km dal Comune di Bologna; si considera convenzionalmente come punto di consumazione la sede della istituzione Educazione e Scuola in via Cà Selvatica 7. MAX PUNTI 10

Sarà attribuito il punteggio massimo al concorrente che avrà offerto derrate a filiera corta con il

maggior peso complessivo rispetto al totale delle derrate del lotto. Agli altri concorrenti sarà attribuito un punteggio proporzionalmente inferiore. Per la verifica del chilometraggio ci si avvarrà delle indicazioni desumibili da Googlemaps con riferimento a tragitto con automezzo

4. Tutte le derrate sono valutate in ragione della loro **coltivazione sul territorio nazionale**, in relazione al peso di tali derrate rispetto al peso totale della fornitura del lotto. MAX PUNTI 7

Sarà attribuito il punteggio massimo al concorrente che avrà offerto derrate coltivate sul territorio nazionale con il maggior peso complessivo rispetto al totale delle derrate del lotto. Agli altri concorrenti sarà attribuito un punteggio proporzionalmente inferiore.

Struttura organizzativa e sistema di qualificazione dei fornitori

5. Struttura organizzativa (elenco del personale dedicato al contratto, con specifica dei ruoli organizzativi, delle qualifiche professionali, dell'anzianità di servizio, del monte ore giornaliero di impiego). Verranno valutate, oltre all'entità delle risorse umane impiegate, anche le relative professionalità specifiche - MAX PUNTI 7

6. Formazione, realizzata negli ultimi due anni, del personale che sarà adibito alla gestione del contratto negli ambiti merceologici di cui alla presente fornitura. Verranno valutate le ore di formazione e la coerenza rispetto al profilo professionale dedicato al contratto - MAX PUNTI 2

7. Sistema di qualificazione dei fornitori (selezione, accreditamento, analisi e campionamento, visite ispettive, certificazioni, gestione delle contestazioni, elenco dei fornitori omologati). Criteri adottati per verificare la qualità dei propri fornitori per tutta la durata dei relativi rapporti commerciali. Es: certificazioni da questi possedute; sistemi di autocontrollo da questi adottati; qualità dei prodotti forniti; audit di parte terza sui fornitori; controlli di processo e di prodotto effettuati sui fornitori. Verranno valutate le modalità con le quali l'aggiudicatario ha organizzato l'accesso alle informazioni disponibili sui fornitori, verifica periodicamente il mantenimento dei requisiti del fornitore, effettua il monitoraggio delle forniture, segnala eventuali casi di non conformità, organizza eventuali visite di valutazione presso i fornitori - MAX PUNTI 13

Soluzioni tecnico gestionali e controllo del servizio di fornitura

8. Sistema di tracciabilità della filiera (integrazione e informatizzazione dei sistemi di ordini/carico e scarico magazzino). Principali funzionalità del sistema/sw di gestione del magazzino delle derrate, evidenziando il processo di rotazione delle merci, in modo da assicurarne la tracciabilità (entrata/uscita), le scadenze e garantire sempre adeguate scorte. Verranno valutate l'efficienza e l'efficacia del sistema di gestione della tracciabilità - MAX PUNTI 6

9. Sistema di gestione degli ordini, della preparazione delle merci e della consegna. Verranno valutate le procedure utilizzate per processare gli ordini ed il termine ultimo per integrare/modificare ordini prima della consegna e la capacità di presidio/controllo da parte del fornitore sulle varie fasi del processo, finalizzate alla riduzione di errore nell'esecuzione della fornitura - MAX PUNTI 6

10. Sistema di gestione delle non conformità e interventi correttivi. Procedura di gestione delle non conformità segnalate dal Committente o rilevate dai controlli qualità interni. Verranno

valutate l'efficacia e la tempestività delle azioni correttive previste a fronte di non conformità. Tempo di presa in carico e prima risposta - MAX PUNTI 5

11. Principali funzionalità del sistema/sw di gestione del processo di ordine e consegna.

Possibilità di estrapolare e fornire dati relativi a codifica, tracciabilità, quantità consegnate, documenti di trasporto (D.D.T) in formato processabile. Verranno valutate le soluzioni in grado di consentire la gestione informatizzata e l'elaborazione dei dati da parte dell'amministrazione - MAX PUNTI 3

Interventi di riduzione dell'impatto ambientale

12. Utilizzo di mezzi a basso impatto ambientale per la consegna (veicoli a partire da euro 5, a metano, elettrici, ibridi) o modalità di consegna che riducano al minimo i mezzi. Ovvero sistemi di trasporto in grado di ridurre l'impatto ambientale attraverso per esempio la scelta dei mezzi utilizzati e dei sistemi di alimentazione (più recenti e innovativi di quanto prescritto dai CAM); l'ottimizzazione e l'efficientamento della logistica attraverso sistemi di trasporto intelligente; l'integrazione verticale e orizzontale delle forniture; la gestione anche cooperativa o sharing di piattaforme logistiche in grado di integrare trasporto su gomma con altri tipi di trasporto meno impattanti; l'ottimizzazione delle consegne con sistemi di pianificazione che consentono il viaggio di mezzi a pieno carico; sistemi di pallett pooling e piantumazione rigenerativa o neutralizzazione dei gas serra e della CO2 prodotta dai trasporti; introduzione di sistemi di green supply chain e coinvolgimento di più soggetti della filiera - MAX PUNTI 9

13. Descrizione degli imballaggi utilizzati indicando la conformità alle norme tecniche vigenti. Verranno valutati gli interventi mirati a ridurre l'impatto ambientale, come, a titolo esemplificativo, l'utilizzo di una minor quantità di materiale (alleggerimento, riduzione, eliminazione di sovraimballi, pur nella massima garanzia delle funzioni d'uso di protezione e gestione del prodotto); riduzione dell'ingombro nel trasporto, facilitandone trasportabilità e immagazzinamento; sistemi atti a prolungare la "shelf life" del prodotto e quindi ridurre lo spreco; l'utilizzo di materiali riciclati (quando possibile), riciclabili e recuperabili in quote superiori a quelle indicate dai CAM - MAX PUNTI 2

LOTTO 3 - LATTICINI

Si precisa che ai fini della valutazione delle offerte presentate 1 litro corrisponde ad 1 chilogrammo

Specifiche qualitative derrate

1. Derrate BIO aggiuntive rispetto a quelle indicate nel capitolato. La valutazione sarà effettuata in relazione al peso delle derrate aggiuntive rispetto al peso totale delle forniture. MAX PUNTI 7.

Sarà attribuito il punteggio massimo al concorrente che avrà offerto derrate BIO aggiuntive con il maggior peso complessivo rispetto al totale delle derrate della fornitura. Agli altri concorrenti sarà attribuito un punteggio in proporzione inferiore.

2. Derrate IGP/DOP aggiuntive rispetto a quelle indicate nel capitolato. La valutazione sarà effettuata in relazione al peso delle derrate aggiuntive con le predette caratteristiche rispetto al peso totale delle forniture. MAX PUNTI 4.

Sarà attribuito il punteggio massimo al concorrente che avrà offerto derrate IGP/DOP aggiuntive con il maggior peso complessivo rispetto al totale delle derrate della fornitura. Agli altri concorrenti sarà attribuito un punteggio in proporzione inferiore.

3. Tutte le derrate sono valutate in dipendenza della **prossimità del relativo luogo di produzione rispetto al luogo di consumazione (filiera corta)**: sono valutati i prodotti provenienti dal territorio dell'Emilia Romagna o comunque da una località sita a non più di 200 km dal Comune di Bologna; si considera convenzionalmente come punto di consumazione la sede della istituzione Educazione e Scuola in via Cà Selvatica 7- MAX PUNTI 5

Sarà attribuito il punteggio massimo al concorrente che avrà offerto derrate a filiera corta con il maggior peso complessivo rispetto al totale delle derrate del lotto. Agli altri concorrenti sarà attribuito un punteggio proporzionalmente inferiore. Per la verifica del chilometraggio ci si avvarrà delle indicazioni desumibili da Googlemaps con riferimento a tragitto con automezzo

4. Tutte le derrate sono valutate in ragione della **produzione della materia prima prevalente sul territorio nazionale**, in relazione al peso di tali derrate rispetto al peso totale della fornitura del lotto. MAX PUNTI 8

Sarà attribuito il punteggio massimo al concorrente che avrà offerto derrate prodotte sul territorio nazionale con il maggior peso complessivo rispetto al totale delle derrate del lotto. Agli altri concorrenti sarà attribuito un punteggio proporzionalmente inferiore.

5. Vita residua di tutti i prodotti del lotto superiore al 50%, richiesta in capitolato, espressione di tempi ridotti dalla produzione/raccolta alla consegna/consumo. MAX PUNTI 3

Sarà attribuito il punteggio massimo al concorrente che avrà offerto derrate lo standard con percentuale maggiore di vita residua. Agli altri concorrenti sarà attribuito un punteggio proporzionalmente inferiore.

Struttura organizzativa e sistema di qualificazione dei fornitori

6. Possesso di certificazioni di qualità da parte della impresa offerente, rilasciate da organismo indipendente accreditato, inerenti l'ambito di svolgimento dell'attività di fornitura oggetto del contratto. A titolo esemplificativo e non esaustivo: Certificazione ISO 22005:2008 – Rintracciabilità FILIERE AGROALIMENTARI su tutti i prodotti alimentari (deve essere allegata copia autenticata della certificazione riferita a tutti i prodotti alimentari) o Certificazione ulteriori possedute quali ad esempio: Certificazione ISO 22000:2005 - Sicurezza Alimentare, Certificazione UNI ISO 10854:1999 - Sistema di Autocontrollo HACCP, Certificazione OHSAS 18001:2007 - Sicurezza, Certificazione UNI EN ISO 14001:2004 - Gestione Ambiente, Certificazione SA 8000:2008 - Responsabilità Etica e Sociale - MAX PUNTI 3. Si precisa che ad ogni certificazione verrà attribuito un (1) punto fino ad un massimo pari a 3 (tre) punti.

7. Struttura organizzativa (elenco del personale dedicato al contratto, con specifica dei ruoli organizzativi, delle qualifiche professionali, dell'anzianità di servizio, del monte ore giornaliero di impiego). Verranno valutate, oltre all'entità delle risorse umane impiegate, anche le relative professionalità specifiche - MAX PUNTI 7

8. Formazione, realizzata negli ultimi due anni, del personale che sarà adibito alla gestione del contratto negli ambiti merceologici di cui alla presente fornitura. Verranno valutate le ore di formazione e la coerenza rispetto al profilo professionale dedicato al contratto - MAX PUNTI 2

9. Sistema di qualificazione dei fornitori (selezione, accreditamento, analisi e campionamento,

visite ispettive, certificazioni, gestione delle contestazioni, elenco dei fornitori omologati). Criteri adottati per verificare la qualità dei propri fornitori per tutta la durata dei relativi rapporti commerciali. Es: certificazioni da questi possedute; sistemi di autocontrollo da questi adottati; qualità dei prodotti forniti; audit di parte terza sui fornitori; controlli di processo e di prodotto effettuati sui fornitori. Verranno valutate le modalità con le quali l'aggiudicatario ha organizzato l'accesso alle informazioni disponibili sui fornitori, verifica periodicamente il mantenimento dei requisiti del fornitore, effettua il monitoraggio delle forniture, segnala eventuali casi di non conformità, organizza eventuali visite di valutazione presso i fornitori - MAX PUNTI 13

Soluzioni tecnico gestionali e controllo del servizio di fornitura

10. Sistema di tracciabilità della filiera (integrazione e informatizzazione dei sistemi di ordini/carico e scarico magazzino). Principali funzionalità del sistema/sw di gestione del magazzino delle derrate, evidenziando il processo di rotazione delle merci, in modo da assicurarne la tracciabilità (entrata/uscita), le scadenze e garantire sempre adeguate scorte. Verranno valutate l'efficienza e l'efficacia del sistema di gestione della tracciabilità - MAX PUNTI 6

11. Sistema di gestione degli ordini, della preparazione delle merci e della consegna. Verranno valutate le procedure utilizzate per processare gli ordini ed il termine ultimo per integrare/modificare ordini prima della consegna e la capacità di presidio/controllo da parte del fornitore sulle varie fasi del processo, finalizzate alla riduzione di errore nell'esecuzione della fornitura - MAX PUNTI 6

12. Sistema di gestione delle non conformità e interventi correttivi. Procedura di gestione delle non conformità segnalate dal Committente o rilevate dai controlli qualità interni. Verranno valutate l'efficacia e la tempestività delle azioni correttive previste a fronte di non conformità. Tempo di presa in carico e prima risposta, tempo di integrazione/sostituzione delle derrate - MAX PUNTI 5

13. Principali funzionalità del sistema/sw di gestione del processo di ordine e consegna. Possibilità di estrapolare e fornire dati relativi a codifica, tracciabilità, quantità consegnate, documenti di trasporto (D.D.T) in formato processabile. Verranno valutate le soluzioni in grado di consentire la gestione informatizzata e l'elaborazione dei dati da parte dell'amministrazione - MAX PUNTI 3

Interventi di riduzione dell'impatto ambientale

14. Utilizzo di mezzi a basso impatto ambientale per la consegna (veicoli a partire da euro 5, a metano, elettrici, ibridi) o modalità di consegna che riducano al minimo i mezzi. Ovvero sistemi di trasporto in grado di ridurre l'impatto ambientale attraverso per esempio la scelta dei mezzi utilizzati e dei sistemi di alimentazione (più recenti e innovativi di quanto prescritto dai CAM); l'ottimizzazione e l'efficientamento della logistica attraverso sistemi di trasporto intelligente; l'integrazione verticale e orizzontale delle forniture; la gestione anche cooperativa o sharing di piattaforme logistiche in grado di integrare trasporto su gomma con altri tipi di trasporto meno impattanti; l'ottimizzazione delle consegne con sistemi di pianificazione che consentono il viaggio di mezzi a pieno carico; sistemi di pallet pooling e piantumazione rigenerativa o neutralizzazione dei gas serra e della CO2 prodotta dai trasporti; introduzione di sistemi di green supply chain e coinvolgimento di più soggetti della filiera - MAX PUNTI 6

15. Descrizione degli imballaggi utilizzati indicando la conformità alle norme tecniche vigenti. Verranno valutati gli interventi mirati a ridurre l'impatto ambientale, come, a titolo esemplificativo,

l'utilizzo di una minor quantità di materiale (alleggerimento, riduzione, eliminazione di sovrainballi, pur nella massima garanzia delle funzioni d'uso di protezione e gestione del prodotto); riduzione dell'ingombro nel trasporto, facilitandone trasportabilità e immagazzinamento; sistemi atti a prolungare la "shelf life" del prodotto e quindi ridurre lo spreco; l'utilizzo di materiali riciclati (quando possibile), riciclabili e recuperabili in quote superiori a quelle indicate dai CAM - MAX PUNTI 2

LOTTO 4 - GENERI ALIMENTARI VARI

Si precisa che ai fini della valutazione delle offerte presentate 1 litro corrisponde ad 1 chilogrammo

Specifiche qualitative derrate

1. Derrate BIO aggiuntive rispetto a quelle indicate nel capitolato. La valutazione sarà effettuata in relazione al peso delle derrate aggiuntive rispetto al peso totale delle forniture. MAX PUNTI 9.

Sarà attribuito il punteggio massimo al concorrente che avrà offerto derrate BIO aggiuntive con il maggior peso complessivo rispetto al totale delle derrate della fornitura. Agli altri concorrenti sarà attribuito un punteggio in proporzione inferiore.

2. Derrate IGP/DOP/EQUOSOLIDALI/ LOTTA INTEGRATA aggiuntive rispetto a quelle indicate nel capitolato. La valutazione sarà effettuata in relazione al peso delle derrate aggiuntive con le predette caratteristiche rispetto al peso totale delle forniture. MAX PUNTI 5.

Sarà attribuito il punteggio massimo al concorrente che avrà offerto derrate IGP/DOP/EQUOSOLIDALI/LOTTA INTEGRATA aggiuntive con il maggior peso complessivo rispetto al totale delle derrate della fornitura. Agli altri concorrenti sarà attribuito un punteggio in proporzione inferiore.

3. Tutte le derrate sono valutate in dipendenza della prossimità del relativo luogo di produzione rispetto al luogo di consumazione (filiera corta). Quando un prodotto subisce più fasi di lavorazione si intende per luogo di produzione quello in cui è avvenuta l'ultima fase. Sono valutati i prodotti provenienti dal territorio dell'Emilia Romagna o comunque da una località sita a non più di 200 km dal Comune di Bologna; si considera convenzionalmente come punto di consumazione la sede della istituzione Educazione e Scuola in via Cà Selvatica 7 - MAX PUNTI 5

Sarà attribuito il punteggio massimo al concorrente che avrà offerto derrate a filiera corta con il maggior peso complessivo rispetto al totale delle derrate del lotto. Agli altri concorrenti sarà attribuito un punteggio proporzionalmente inferiore. Per la verifica del chilometraggio ci si avvarrà delle indicazioni desumibili da Googlemaps con riferimento a tragitto con automezzo

4. Tutte le derrate sono valutate in ragione della produzione della materia prima prevalente sul territorio nazionale, in relazione al peso di tali derrate rispetto al peso totale della fornitura del lotto. MAX PUNTI 8

Sarà attribuito il punteggio massimo al concorrente che avrà offerto derrate prodotte sul territorio nazionale con il maggior peso complessivo rispetto al totale delle derrate del lotto. Agli altri concorrenti sarà attribuito un punteggio proporzionalmente inferiore.

Struttura organizzativa e sistema di qualificazione dei fornitori

5. Possesso di certificazioni di qualità da parte della impresa offerente, rilasciate da organismo indipendente accreditato, inerenti l'ambito di svolgimento dell'attività di fornitura oggetto del contratto. A titolo esemplificativo e non esaustivo: Certificazione ISO 22005:2008 – Rintracciabilità FILIERE AGROALIMENTARI su tutti i prodotti alimentari (deve essere allegata copia autenticata della certificazione riferita a tutti i prodotti alimentari) o Certificazione ulteriori possedute quali ad esempio:

Certificazione ISO 22000:2005 - Sicurezza Alimentare, Certificazione UNI ISO 10854:1999 - Sistema di Autocontrollo HACCP, Certificazione OHSAS 18001:2007 - Sicurezza, Certificazione UNI EN ISO 14001:2004 - Gestione Ambiente, Certificazione SA 8000:2008 - Responsabilità Etica e Sociale - MAX PUNTI 3. Si precisa che ad ogni certificazione verrà attribuito un (1) punto fino ad un massimo pari a 3 (tre) punti.

6. Struttura organizzativa (elenco del personale dedicato al contratto, con specifica dei ruoli organizzativi, delle qualifiche professionali, dell'anzianità di servizio, del monte ore giornaliero di impiego). Verranno valutate, oltre all'entità delle risorse umane impiegate, anche le relative professionalità specifiche - MAX PUNTI 7

7. Formazione, realizzata negli ultimi due anni, del personale che sarà adibito alla gestione del contratto negli ambiti merceologici di cui alla presente fornitura. Verranno valutate le ore di formazione e la coerenza rispetto al profilo professionale dedicato al contratto - MAX PUNTI 2

8. Sistema di qualificazione dei fornitori (selezione, accreditamento, analisi e campionamento, visite ispettive, certificazioni, gestione delle contestazioni, elenco dei fornitori omologati). Criteri adottati per verificare la qualità dei propri fornitori per tutta la durata dei relativi rapporti commerciali. Es: certificazioni da questi possedute; sistemi di autocontrollo da questi adottati; qualità dei prodotti forniti; audit di parte terza sui fornitori; controlli di processo e di prodotto effettuati sui fornitori. Verranno valutate le modalità con le quali l'aggiudicatario ha organizzato l'accesso alle informazioni disponibili sui fornitori, verifica periodicamente il mantenimento dei requisiti del fornitore, effettua il monitoraggio delle forniture, segnala eventuali casi di non conformità, organizza eventuali visite di valutazione presso i fornitori - MAX PUNTI 13

Soluzioni tecnico gestionali e controllo del servizio di fornitura

9. Sistema di tracciabilità della filiera (integrazione e informatizzazione dei sistemi di ordini/carico e scarico magazzino). Principali funzionalità del sistema/sw di gestione del magazzino delle derrate, evidenziando il processo di rotazione delle merci, in modo da assicurarne la tracciabilità (entrata/uscita), le scadenze e garantire sempre adeguate scorte. Verranno valutate l'efficienza e l'efficacia del sistema di gestione della tracciabilità - MAX PUNTI 6

10. Sistema di gestione degli ordini, della preparazione delle merci e della consegna. Verranno valutate le procedure utilizzate per processare gli ordini ed il termine ultimo per integrare/modificare ordini prima della consegna e la capacità di presidio/controllo da parte del fornitore sulle varie fasi del processo, finalizzate alla riduzione di errore nell'esecuzione della fornitura - MAX PUNTI 6

11. Sistema di gestione delle non conformità e interventi correttivi. Procedura di gestione delle non conformità segnalate dal Committente o rilevate dai controlli qualità interni. Verranno valutate l'efficacia e la tempestività delle azioni correttive previste a fronte di non conformità. Tempo di presa in carico e prima risposta, tempo di integrazione/sostituzione delle derrate - MAX PUNTI 5

12. Principali funzionalità del sistema/sw di gestione del processo di ordine e consegna. Possibilità di estrapolare e fornire dati relativi a codifica, tracciabilità, quantità consegnate, documenti di trasporto (D.D.T) in formato processabile. Verranno valutate le soluzioni in grado di consentire la

gestione informatizzata e l'elaborazione dei dati da parte dell'amministrazione - MAX PUNTI 3

Interventi di riduzione dell'impatto ambientale

13. Utilizzo di mezzi a basso impatto ambientale per la consegna (veicoli a partire da euro 5, a metano, elettrici, ibridi) o modalità di consegna che riducano al minimo i mezzi. Ovvero sistemi di trasporto in grado di ridurre l'impatto ambientale attraverso per esempio la scelta dei mezzi utilizzati e dei sistemi di alimentazione (più recenti e innovativi di quanto prescritto dai CAM); l'ottimizzazione e l'efficientamento della logistica attraverso sistemi di trasporto intelligente; l'integrazione verticale e orizzontale delle forniture; la gestione anche cooperativa o sharing di piattaforme logistiche in grado di integrare trasporto su gomma con altri tipi di trasporto meno impattanti; l'ottimizzazione delle consegne con sistemi di pianificazione che consentono il viaggio di mezzi a pieno carico; sistemi di pallett pooling e piantumazione rigenerativa o neutralizzazione dei gas serra e della CO2 prodotta dai trasporti; introduzione di sistemi di green supply chain e coinvolgimento di più soggetti della filiera - MAX PUNTI 6

14. Descrizione degli imballaggi utilizzati indicando la conformità alle norme tecniche vigenti. Verranno valutati gli interventi mirati a ridurre l'impatto ambientale, come, a titolo esemplificativo, l'utilizzo di una minor quantità di materiale (alleggerimento, riduzione, eliminazione di sovrainballi, pur nella massima garanzia delle funzioni d'uso di protezione e gestione del prodotto); riduzione dell'ingombro nel trasporto, facilitandone trasportabilità e immagazzinamento; sistemi atti a prolungare la "shelf life" del prodotto e quindi ridurre lo spreco; l'utilizzo di materiali riciclati (quando possibile), riciclabili e recuperabili in quote superiori a quelle indicate dai CAM - MAX PUNTI 2

LOTTO 5 - CARNE, PESCE, UOVA E SURGELATI

Si precisa che ai fini della valutazione delle offerte presentate 1 litro corrisponde ad 1 chilogrammo

Specifiche qualitative derrate

1. Derrate BIO aggiuntive rispetto a quelle indicate nel capitolato. La valutazione sarà effettuata in relazione al peso delle derrate aggiuntive rispetto al peso totale delle forniture. MAX PUNTI 9.

Sarà attribuito il punteggio massimo al concorrente che avrà offerto derrate BIO aggiuntive con il maggior peso complessivo rispetto al totale delle derrate della fornitura. Agli altri concorrenti sarà attribuito un punteggio in proporzione inferiore.

2. Tutte le derrate sono valutate in dipendenza della prossimità del relativo luogo di produzione rispetto al luogo di consumazione (filiera corta). Per quanto riguarda le verdure surgelate e le uova, si intende per luogo di produzione quello in cui è avvenuta l'ultima fase del processo produttivo. Per quanto riguarda le carni si intende il luogo di macellazione e sezionamento dell'animale, secondo la normativa vigente. Sono valutati i prodotti provenienti dal territorio dell'Emilia Romagna o comunque da una località sita a non più di 200 km dal Comune di Bologna; si considera convenzionalmente come punto di consumazione la sede della istituzione Educazione e Scuola in via Cà Selvatica 7 - MAX PUNTI 6

Sarà attribuito il punteggio massimo al concorrente che avrà offerto derrate a filiera corta con il maggior peso complessivo rispetto al totale delle derrate del lotto. Agli altri concorrenti sarà attribuito un punteggio proporzionalmente inferiore. Per la verifica del chilometraggio ci si avvarrà delle indicazioni desumibili da Googlemaps con riferimento a tragitto con automezzo

3. Tutte le derrate sono valutate in ragione della produzione sul territorio nazionale. Per quanto riguarda le verdure surgelate e le uova, si intende per luogo di produzione quello dove è stata coltivata o prodotta la materia prima prevalente. Per quanto riguarda le carni l'origine nazionale è quella definita dalla normativa europea vigente - MAX PUNTI 9

Sarà attribuito il punteggio massimo al concorrente che avrà offerto derrate prodotte sul territorio nazionale con il maggior peso complessivo rispetto al totale delle derrate del lotto. Agli altri concorrenti sarà attribuito un punteggio proporzionalmente inferiore.

4. Vita residua di tutti i prodotti del lotto superiore al 50%, richiesta in capitolato, espressione di tempi ridotti dalla produzione/raccolta alla consegna/consumo oppure dell'impiego di sistemi di confezionamento più efficaci nella conservazione delle materie prime. MAX PUNTI 3

Sarà attribuito il punteggio massimo al concorrente che avrà offerto derrate con una percentuale maggiore di vita residua. Agli altri concorrenti sarà attribuito un punteggio proporzionalmente inferiore.

Struttura organizzativa e sistema di qualificazione dei fornitori

5. Possesso di certificazioni di qualità da parte della impresa offerente, rilasciate da organismo indipendente accreditato, inerenti l'ambito di svolgimento dell'attività di fornitura oggetto del contratto. A titolo esemplificativo e non esaustivo: Certificazione ISO 22005:2008 – Rintracciabilità FILIERE AGROALIMENTARI su tutti i prodotti alimentari (deve essere allegata copia autenticata della certificazione riferita a tutti i prodotti alimentari) o Certificazione ulteriori possedute quali ad esempio: Certificazione ISO 22000:2005 - Sicurezza Alimentare, Certificazione UNI ISO 10854:1999 - Sistema di Autocontrollo HACCP, Certificazione OHSAS 18001:2007 - Sicurezza, Certificazione UNI EN ISO 14001:2004 - Gestione Ambiente, Certificazione SA 8000:2008 - Responsabilità Etica e Sociale - MAX PUNTI 3. Si precisa che ad ogni certificazione verrà attribuito un (1) punto fino ad un massimo pari a 3 (tre) punti.

6. Struttura organizzativa (elenco del personale dedicato al contratto, con specifica dei ruoli organizzativi, delle qualifiche professionali, dell'anzianità di servizio, del monte ore giornaliero di impiego). Verranno valutate, oltre alla quantità delle risorse umane impiegate, anche le relative professionalità specifiche - MAX PUNTI 7

7. Formazione, realizzata negli ultimi due anni, del personale che sarà adibito alla gestione del contratto negli ambiti merceologici di cui alla presente fornitura. Verranno valutate le ore di formazione e la coerenza rispetto al profilo professionale dedicato al contratto - MAX PUNTI 2

8. Sistema di qualificazione dei fornitori (selezione, accreditamento, analisi e campionamento, visite ispettive, certificazioni, gestione delle contestazioni, elenco dei fornitori omologati). Criteri adottati per verificare la qualità dei propri fornitori per tutta la durata dei relativi rapporti commerciali. Es: certificazioni da questi possedute; sistemi di autocontrollo da questi adottati; qualità dei prodotti forniti; audit di parte terza sui fornitori; controlli di processo e di prodotto effettuati sui fornitori. Verranno valutate le modalità con le quali l'aggiudicatario ha organizzato l'accesso alle informazioni disponibili sui fornitori, verifica periodicamente il mantenimento dei requisiti del fornitore, effettua il monitoraggio delle forniture, segnala eventuali casi di non conformità, organizza eventuali visite di valutazione presso i fornitori - MAX PUNTI 13

Soluzioni tecnico gestionali e controllo del servizio di fornitura

9. Sistema di tracciabilità della filiera (integrazione e informatizzazione dei sistemi di ordini/carico

e scarico magazzino). Principali funzionalità del sistema/sw di gestione del magazzino delle derrate, evidenziando il processo di rotazione delle merci, in modo da assicurarne la tracciabilità (entrata/uscita), le scadenze e garantire sempre adeguate scorte. Verranno valutate l'efficienza e l'efficacia del sistema di gestione della tracciabilità - MAX PUNTI 6

10. Sistema di gestione degli ordini, della preparazione delle merci e della consegna.

Verranno valutate le procedure utilizzate per processare gli ordini ed il termine ultimo per integrare/modificare ordini prima della consegna e la capacità di presidio/controllo da parte del fornitore sulle varie fasi del processo, finalizzate alla riduzione di errore nell'esecuzione della fornitura - MAX PUNTI 6

11. Sistema di gestione delle non conformità e interventi correttivi. Procedura di gestione delle non conformità segnalate dal Committente o rilevate dai controlli qualità interni. Verranno valutate l'efficacia e la tempestività delle azioni correttive previste a fronte di non conformità. Tempo di presa in carico e prima risposta, tempo di integrazione/sostituzione delle derrate - MAX PUNTI 5

12. Principali funzionalità del sistema/sw di gestione del processo di ordine e consegna.

Possibilità di estrapolare e fornire dati relativi a codifica, tracciabilità, quantità consegnate, documenti di trasporto (D.D.T) in formato processabile. Verranno valutate le soluzioni in grado di consentire la gestione informatizzata e l'elaborazione dei dati da parte dell'amministrazione - MAX PUNTI 3

Interventi di riduzione dell'impatto ambientale

13. Utilizzo di mezzi a basso impatto ambientale per la consegna (vetture a partire da euro 5, a metano, elettrici, ibridi) o modalità di consegna che riducano al minimo i mezzi. Ovvero sistemi di trasporto in grado di ridurre l'impatto ambientale attraverso per esempio la scelta dei mezzi utilizzati e dei sistemi di alimentazione (più recenti e innovativi di quanto prescritto dai CAM); l'ottimizzazione e l'efficientamento della logistica attraverso sistemi di trasporto intelligente; l'integrazione verticale e orizzontale delle forniture; la gestione anche cooperativa o sharing di piattaforme logistiche in grado di integrare trasporto su gomma con altri tipi di trasporto meno impattanti; l'ottimizzazione delle consegne con sistemi di pianificazione che consentono il viaggio di mezzi a pieno carico; sistemi di pallett pooling e piantumazione rigenerativa o neutralizzazione dei gas serra e della CO2 prodotta dai trasporti; introduzione di sistemi di green supply chain e coinvolgimento di più soggetti della filiera . MAX PUNTI 6

14. Descrizione degli imballaggi utilizzati indicando la conformità alle norme tecniche vigenti. Verranno valutati gli interventi mirati a ridurre l'impatto ambientale, come, a titolo esemplificativo, l'utilizzo di una minor quantità di materiale (alleggerimento, riduzione, eliminazione di sovraimballi, pur nella massima garanzia delle funzioni d'uso di protezione e gestione del prodotto); riduzione dell'ingombro nel trasporto, facilitandone trasportabilità e immagazzinamento; sistemi atti a prolungare la "shelf life" del prodotto e quindi ridurre lo spreco; l'utilizzo di materiali riciclati (quando possibile), riciclabili e recuperabili in quote superiori a quelle indicate dai CAM - MAX PUNTI 2

SOGLIA DI SBARRAMENTO PER TUTTI I LOTTI

Si ritiene, di prevedere una soglia di sbarramento sull'offerta tecnica pari **a 60 punti** che se non raggiunta comporterà l'esclusione del concorrente.

Il raggiungimento della soglia minima deve verificarsi prima di ogni riparametrazione.

RIPARAMETRAZIONI PER TUTTI I LOTTI

A ciascuno degli elementi qualitativi è attribuito dai commissari un coefficiente discrezionale, dove sia prevista questa discrezionalità e non una mera applicazione dei criteri oggettivi, secondo la seguente scala di giudizio

Giudizio Coefficiente

Insufficiente Da 0 a 0,25

Sufficiente Da 0,26 a 0,50

Buono Da 0,51 a 0,75

Ottimo Da 0,76 a 1

Il coefficiente moltiplicato per il punteggio massimo previsto per ciascun elemento di valutazione darà il relativo punteggio assegnato.

La riparametrazione sarà effettuata sia con riferimento ai singoli criteri di valutazione, in modo da mantenere inalterato il peso di ciascuno di essi e laddove il criterio già non preveda l'applicazione di una formula che automaticamente assegna il massimo punteggio e punteggio proporzionalmente inferiore agli altri (Prima riparametrazione) sia con riferimento al punteggio totale previsto per l'offerta tecnica (Seconda riparametrazione) in modo da mantenere inalterato il peso tra i due elementi, offerta tecnica ed offerta economica.

ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO ECONOMICO PER TUTTI I LOTTI

Per l'attribuzione dei 20 punti per l'offerta economica si ritiene di applicare la formula dell'interpolazione lineare:

$$Pe_i = 20 \times \frac{V_b - V_a}{V_b - V_{min}}$$

dove:

PE_i = punteggio attribuito

V_b-V_a= differenza di importo tra l'importo a base di gara e l'importo offerto dal concorrente in esame

V_b-V_{min}= differenza di importo tra l'importo a base di gara e l'importo migliore (cioè minor importo) offerto

Il Direttore dell'Istituzione Educazione e Scuola
Dr. ssa Pompilia Pepe