

**CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

<b>A</b>	<b>ELEMENTO QUANTITATIVO “PREZZO” (ECONOMICO)</b>	<b>Max 30 PUNTI</b>
<b>B</b>	<b>ELEMENTO QUALITATIVO (TECNICO)</b>	<b>Max 70 PUNTI</b>
	<b>A + B = TOTALE</b>	<b>Max 100 PUNTI</b>

**TABELLA ANALITICA CRITERI “A” E “B”**

**ELEMENTO QUANTITATIVO “PREZZO” (ECONOMICO) “A” – MAX 30/100**

***Elemento - Prezzo***

All'elemento di valutazione “Prezzo” il punteggio viene attribuito come segue.

Al concorrente che avrà presentato il costo del pasto più basso sarà attribuito un punteggio “A” pari a 30. Agli altri concorrenti sarà assegnato un punteggio pari al risultato della formula:

$$A_i = PUP_{min} / PUP_i * 30$$

dove:

A<sub>i</sub> = punteggio da attribuire

PUP<sub>i</sub> = Prezzo Unitario del Pasto offerto dal concorrente *i*esimo

PUP<sub>min</sub> = Prezzo Unitario del Pasto più basso tra quelli offerti.

Il valore del prezzo offerto sarà l'unico a rilevare nella determinazione del corrispettivo a carico del Comune di Selvazzano Dentro, per le prestazioni dell'appaltatore, determinato dal prezzo unitario per il numero di pasti richiesti.

Viene richiesto il ribasso sul prezzo a base di gara del singolo pasto, dato che dovrà trovare corrispondenza nel prezzo unitario offerto moltiplicato per il numero pasti presunto.

Saranno presi in considerazione i ribassi espressi con il limite di 2 cifre decimali dopo la virgola.

**Il concorrente dovrà indicare nell'offerta economica il prezzo unitario a ribasso del prezzo posto a base di gara, in cifre e lettere.**

<b>INDICATORE</b>	<b>CRITERI AL RIBASSO</b>	<b>PUNTI MAX</b>
<b>A</b>	Non sono ammesse offerte pari o in aumento sull'importo a base di gara pari ad <b>€ 4,00 (al netto di IVA di legge)</b> a singolo pasto comprensivo degli oneri per la sicurezza pari a € 0,005 dovuta a interferenza lavorativa, non soggetti a ribasso. L'offerta si intende onnicomprensiva di tutti gli oneri, per l'esatto adempimento di ogni obbligazione contrattuale.	<b>30</b>

**L'offerta deve tenere conto degli oneri per il costo del personale. Non sono ammesse offerte in difformità a quanto sopra indicato.**

***La relazione tecnica, sottoscritta dal concorrente, in riferimento ai criteri qualitativi sottoindicati dovrà essere contenuta in un massimo di 30 (trenta) facciate formato A4, esclusa la copertina ed eventuali ulteriori allegati (da intendersi al di fuori di quelli già richiesti nell'ambito dei parametri qualitativi dell'offerta tecnica), scrittura Times New Roman, carattere 11, interlinea 1,***

con un numero di righe non superiori a 50. Il testo eccedente il limite sopra indicato non sarà oggetto di valutazione da parte della Commissione.

<b>ELEMENTI OFFERTA TECNICA “B” – MAX 70/100</b>
--

La valutazione in ordine alle caratteristiche qualitative, metodologiche e tecniche relative all’esecuzione del servizio verrà effettuata secondo i seguenti fattori ponderali:

	<b>CRITERI E SUBCRITERI</b>	<b>PUNTEGGIO SUB CRITERI</b>	<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>
<b>B.1</b>	<b>MODALITA’ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO</b> <i>riguardante le proposte di organizzazione di gestione della commessa rispetto a quanto previsto dal Capitolato Speciale d’Appalto, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:</i>		<b>Max 8 punti</b>
<b>B.1a</b>	Flussi di lavorazione degli alimenti descritti con riguardo alla planimetria del centro di cottura di cui dispone il concorrente, con suddivisione per aree di lavoro e flussi di produzione, modalità di trasporto e distribuzione nei plessi scolastici. N.B. Specificare il titolo in base al quale il concorrente dispone per tutta la durata dell’appalto del Centro di cottura.	<b>Da 0 a 4 Punti</b>	
<b>B.1b</b>	Indicazione del rapporto percentuale del numero di addetti alla distribuzione nei plessi scolastici, precisando il rapporto numerico tra addetti ed utenti del servizio che non potrà essere maggiore di 1:50 alunni e le modalità per assicurare, in fase di distribuzione, il rispetto della grammatura spettante ad ogni singolo utente.	<b>Da 0 a 4 Punti</b>	
<b>B.2</b>	<b>PERSONALE DEDICATO</b> <i>riguardante le proposte di organizzazione di gestione della commessa rispetto a quanto previsto dal Capitolato Speciale d’Appalto, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:</i>		<b>Max 10 punti</b>
<b>B.2a</b>	Piano operativo giornaliero e settimanale di lavoro completo, riferito ai tempi in ore ed alle unità coinvolte compreso il numero medio annuo di addetti alla produzione dedicata impiegati nel centro di cottura e per trasporto e distribuzione specificando il rapporto tra il numero degli addetti e il numero di pasti prodotti/giorno, per l’organizzazione complessiva del servizio. Indicare titolo di studio conseguito e curriculum professionale del/la Dietista e del Cuoco coordinatore.	<b>Da 0 a 5 Punti</b>	
<b>B.2b</b>	Modalità di turnazione e sostituzione, metodologie di intervento e modalità operative organizzative in caso di sciopero del personale.	<b>Da 0 a 3 Punti</b>	
<b>B.2c</b>	Piano Triennale della formazione del personale dedicato, tematiche e numero di ore annue	<b>Da 0 a 2 Punti</b>	

	destinate alla formazione di ciascuna tipologia di operatore.		
<b>B.3</b>	<b>QUALITÀ DEI SERVIZI EROGATI</b> <i>nel quale il concorrente evidenzi le proprie proposte di organizzazione di gestione della commessa rispetto a quanto previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:</i>		<b>Max 16 Punti</b>
<b>B.3a</b>	Sistema di autocontrollo adottato (con specificazione della struttura organizzativa dedicata, articolazione piano di controllo e qualità, modalità di aggiornamento periodico).	<b>Da 0 a 4 Punti</b>	
<b>B.3b</b>	Modalità d'intervento in caso di criticità che possono intervenire in ordine alla produzione, al trasporto e alla distribuzione dei pasti con specificazione delle caratteristiche e distanza del centro di cottura da utilizzare in caso di emergenza. (Tale centro di cottura dovrà essere utilizzabile dal concorrente, in base ad idoneo titolo, per tutta la durata dell'appalto).	<b>Da 0 a 3 Punti</b>	
<b>B.3c</b>	Modalità di selezione dei fornitori con particolare riferimento alla qualità delle forniture delle materie prime.	<b>Da 0 a 5 Punti</b>	
<b>B.3d</b>	Proposta di almeno 3 menù stagionali, su 4 settimane a rotazione, diversi dal menù attualmente in uso. Strategie per garantire la varietà del menù nelle diete speciali.	<b>Da 0 a 4 Punti</b>	
<b>B.4</b>	<b>GESTIONE INFORMATIZZATA</b>		<b>Max 3 Punti</b>
<b>B.4a</b>	Modalità operativa da adottare per l'eventuale subentro nella gestione in atto del sistema "E-Civis" per la prenotazione dei pasti, comprensivo del portale per i genitori e registrazione pagamenti. Proposte migliorative in ordine all'implementazione dei servizi a disposizione dei genitori e dell'Amministrazione Comunale.	<b>Da 0 a 3 Punti</b>	
<b>B.5</b>	<b>PROGETTUALITÀ COLLEGATE AL SERVIZIO</b> <i>nella quale il concorrente evidenzi le proprie proposte di organizzazione di gestione della commessa rispetto a quanto previsto dal capitolato d'Appalto, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:</i>		<b>Max 4 Punti</b>
<b>B.5a</b>	Organizzazione di eventi a carattere informativo/divulgativo: argomenti trattati e monte ore complessivo quali percorsi di educazione alimentare per incrementare il consumo di frutta e verdura da parte degli utenti.	<b>Da 0 a 2 Punti</b>	
<b>B.5b</b>	Progettualità collegate alla L. 166/2016 (Anti-spreco).	<b>Da 0 a 2 Punti</b>	
<b>B.6</b>	<b>SOSTENIBILITÀ DELL'AMBIENTE</b> <i>in linea con quanto previsto dal Decreto Ministro</i>		<b>Max Punti 4</b>

	<i>dell'Ambiente e della tutela del territorio e del Mare 25 luglio 2011 ed altri provvedimenti vigenti in materia.</i>		
<b>B.6a</b>	Dichiarare: - quanti automezzi verranno utilizzati; - a quale titolo sono posseduti; - alimentazione e classe ecologica di ciascun automezzo. Saranno valutati i criteri di sostenibilità per un massimo di 2 mezzi di trasporto su gomma adibiti alla consegna dei pasti secondo la modalità più favorevole al concorrente.	≤ Classe Euro 4 per automezzo <b>punti 0</b>	
		> Classe Euro 4 per automezzo <b>punti 1</b>	
		<b>Alimentazione mezzi:</b> elettrici, ibridi, a metano o gpl per automezzo <b>punti 2</b>	
<b>B.7</b>	<b>CERTIFICAZIONI</b>		<b>Max Punti 5</b>
<b>B.7a</b>	Possesso della Certificazione ISO 22000:2005 “Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare” e possesso della Certificazione ISO 22005:2008 “Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari”	<b>2</b> ISO 22000:2005+22005:2008	
		<b>3</b> ISO 22000:2005+22005:2008 Sia la ditta di ristorazione (sede centrale) che centro cottura (centro di produzione pasti)	
<b>B.7b</b>	Possesso Certificazioni Ambientali ISO 14001:2015 ed EMAS	<b>1</b> ISO 14001:2015 o EMAS	
		<b>2</b> ISO 14001:2015 + EMAS	
<b>B.8</b>	<b>GRADIMENTO</b> <i>Proposta migliorativa rispetto a quanto previsto dal C.S.A. art. 19</i>		<b>Max 3 Punti</b>
<b>B.8a</b>	Sistemi di rilevazione del gradimento del servizio, rivolti all’utenza, in particolare: - gradimento da parte dei bambini - scarto in mensa con riferimento alla tipologia dell’alimento. La rilevazione dovrà essere effettuata su un campione statisticamente significativo.	<b>Da 0 a 3 Punti</b>	
<b>B.9</b>	<b>SERVIZI AGGIUNTIVI – MIGLIORIE</b> <i>nella quale il concorrente descriva nel dettaglio le proprie proposte della qualità complessiva del servizio sia per i fruitori sia per l’Amministrazione, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:</i>		<b>Max 17 Punti</b>
<b>B.9a</b>	Modalità per eliminare o ridurre l’utilizzo di materiale plastico nei plessi interessati dal servizio comunale di refezione scolastica o in alcuni di essi. Esempio: - installazione di idonee lavastoviglie industriali dotate di eventuale cavalletto sottotavolo eventualmente accompagnate da lavatoi e ove necessario da armadi porta stoviglie in acciaio. - lavori di installazione con relativi adeguamenti impiantistici escluso predisposizione di linee elettriche. Si precisa che ogni eventuale installazione dovrà essere preventivamente autorizzata dall’Ufficio Tecnico comunale.	<b>Da 0 a 12 Punti</b>	

	- Dotazione di idonea quantità di stoviglie in porcellana, posate in acciaio e bicchieri di vetro.		
<b>B.9b</b>	Interventi migliorativi delle sale di refezione (riduzione del rumore, abbellimento, diffusione sonora, altri interventi).	<b>Da 0 a 4 Punti</b>	
<b>B.9c</b>	Ogni altra soluzione proposta atta al miglioramento del servizio.	<b>Da 0 a 1 Punto</b>	
	<b>Totale punti B</b>	<b>PUNTI 70</b>	

Si precisa che al termine dell'appalto il materiale e le attrezzature fornite in sede di gara resteranno in proprietà del Comune di Selvazzano Dentro.

### VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Gli aspetti che verranno valutati, nell'ambito di ogni sub elemento, sono quelli sopra indicati, lasciando comunque al concorrente la possibilità di introdurre, per ogni sub elemento, tutti gli ulteriori aspetti a suo giudizio meritevoli di valutazione.

La determinazione del punteggio P per gli elementi quantitativi sub-elementi B.6.a. B.7.a, B.7.b avverrà mediante assegnazione del relativo sub-punteggio per quanto indicato nel relativo sub-elemento.

La determinazione del punteggio P per l'elemento qualitativo relativo a ciascuna ditta offerente e per ogni sub criterio avverrà con l'attribuzione discrezionale di un coefficiente (da moltiplicare per il punteggio massimo attribuibile in relazione al criterio), variabile tra 0 e 1 da parte di ciascun commissario sulla base della seguente scala di giudizi:

Insufficiente	0,00
Appena sufficiente	0,10
Sufficiente	0,20
Più che sufficiente	0,30
Discreto	0,40
Più che discreto	0,50
Buono	0,60
Più che buono	0,70
Ottimo	0,80
Più che ottimo	0,90
Eccellente	1,00

Una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procede a trasformare la media dei coefficienti, attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari, in coefficienti definitivi, riportando ad 1 (uno) la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

La graduatoria finale verrà redatta con il metodo aggregativo – compensatore (come definito dalle Linee Guida ANAC n. 2) sulla base della seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

Dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

$W_i$  = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

$V(a)_i$  = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra 0 e 1;

$\sum_n$  = sommatoria

### **MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE**

- a) In caso di offerte che abbiano conseguito uguale punteggio si procederà ad aggiudicare l'appalto al concorrente che avrà conseguito un maggior punteggio relativamente all'offerta economica, in caso di ulteriore parità si procederà mediante sorteggio.
- b) L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in caso di presentazione di una sola offerta valida purché ritenuta congrua e rispondente ai requisiti tecnici richiesti. L'Amministrazione Comunale si riserva, qualora lo ritenesse opportuno, di non aggiudicare il presente appalto.