

SCHEDA CRITERI DI VALUTAZIONE

L'aggiudicazione dell'appalto avverrà con il criterio **“dell'offerta economicamente più vantaggiosa”**, da determinarsi ai sensi dell'art. 95, comma 2 e 3, lettera a) del D. Lgs. 50 del 18/04/2016, sulla base dei seguenti parametri:

□ ELEMENTI DI VALUTAZIONE	□ Punteggio massimo
Offerta economica	30
Progetto gestionale ed esecutivo del servizio	63
Personale impiegato, piano di formazione del personale e presenza del responsabile	7
□ Totale punteggio complessivo	100

- Offerta economica fino a punti 30/100

Il punteggio massimo di 30 punti verrà attribuito con la seguente formula:

$$V_i = (R_i / R_{max}) \text{ elevato ad } \alpha$$

dove

R_i = ribasso offerto dal concorrente i -simo

R_{max} = ribasso dell'offerta più conveniente

α = coefficiente pari a 0,1

- Offerta tecnica fino a punti 70 /100 di cui:

- *progetto gestionale ed esecutivo del servizio: fino a massimo 63 punti, di cui*
 - punti 30
 - Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori = 10 punti;
 - Percentuale di utilizzo di prodotti biologici , DOP, Km 0, = 20 punti;
 - punti 10
 - Procedure di conservazione, preparazione, cottura, distribuzione, lavaggio e sanificazione;
 - punti 8
 - Piano dei trasporti;
 - punti 10
 - Risoluzione delle emergenze - L'impresa dovrà predisporre un piano di risoluzione delle emergenze finalizzato al mantenimento del servizio: mancata erogazione di acqua, energia elettrica, gas, eventi meteorologici, ecc... verrà valutata l'eventuale disponibilità, per tutta la durata dell'appalto, di un centro di cottura in grado di supportare in caso di emergenza quello comunale. Si dovrà allegare copia della planimetria della cucina e copia autorizzazione sanitaria e del numero degli addetti presenti.

I punti saranno così assegnati in base alla distanza del centro:

 - **DISTANZA:**
 - entro 20 chilometri 10 punti
 - da 21 a 30 chilometri 4 punti
 - oltre 30 chilometri 2 punti
 - punti 5
 - Avere un centro di distribuzione derrate, convenzionali e biologiche (il centro dovrà essere di proprietà o in uso sotto qualunque forma per tutta la durata del contratto, certificato ISO 9001:2008, 14001, e certificato biologico Reg. CE

874/2007 e il Reg. CE 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. Si dovrà allegare planimetrie del magazzino, e le certificazioni sopra elencate).

I punti saranno così assegnati in base alla distanza del centro:

- **DISTANZA:**
- entro 90 chilometri 5 punti
- da 91 a 120 chilometri 2 punti
- oltre 120 chilometri 1 punto

Nella valutazione del progetto per la gestione del Servizio oggetto di gara, sarà apprezzata la sintesi abbinata alla chiarezza ed esaustività della proposta e pertanto, l'elaborato progettuale escluso l'indice, non deve superare complessivamente nr. 10 fogli formato A4, redatti in un'unica facciata.

- *Personale impiegato, piano di formazione del personale e presenza del responsabile: fino a massimo 7 punti;*

Il punteggio sarà assegnato all'impresa tenendo conto del personale impiegato e del numero di ore assegnato, dei corsi di formazione e aggiornamento a tutto il personale impiegato presso i refettori nel corso dell'appalto e della presenza del responsabile presso la struttura stessa, al fine di garantire il rispetto degli standard di qualità previsti nel presente capitolato speciale d'appalto e le normative di carattere igienico sanitario e della sicurezza del lavoro.

E' onere della ditta produrre ogni informazione utile all'attribuzione del punteggio

Si precisa che quanto contenuto nell'offerta tecnica costituisce formale impegno ed obbligo contrattuale per la ditta appaltatrice nell'esecuzione del servizio

TOTALE PUNTEGGIO COMPLESSIVO 100

Allo scopo di rendere omogenea l'attribuzione dei punteggi alle diverse offerte tecniche, la Commissione appositamente nominata procederà ad assegnare, per ogni sub-profilo, un giudizio tra i cinque di seguito precisati, cui corrisponde un coefficiente. Il punteggio di ogni sub-profilo sarà determinato dal prodotto del punteggio massimo attribuibile al sub-profilo stesso moltiplicato per la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari (**coefficiente V(a)_i**). I giudizi e i coefficienti sono i seguenti:

Giudizio Coefficiente

Ottimo 1

Buono 0,80

Sufficiente 0,60

Scarso 0,40

Inadeguato 0,20

Coefficiente V(a)_i = *media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.*