

Criteria di valutazione delle offerte.

**COMUNE DI CARONARA SCRIVIA (AL).**

**APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LA DURATA DI ANNI QUATTRO.**

Allegato alla Determina a contrattare n..... del .....

**CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE**

Le offerte saranno valutate attribuendo alle stesse i punteggi secondo i criteri sotto elencati. Il punteggio massimo ammissibile è pari a 100, così ripartito:

**A) Offerta tecnica: punteggio max 70**

**B) Offerta economica: punteggio max 30**

**A) Offerta tecnica.** Punteggio max 70 da attribuire in base ai seguenti criteri e subcriteri:

**1. Organizzazione del servizio e capacità dell'O.E. di garantire il controllo e la sicurezza degli alimenti** Punteggio max 32

- |   |    |
|---|----|
| a. modalità di svolgimento del servizio   | 11 |
| b. sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori   | 7  |
| c. aspetti igienico-sanitari, pulizie e smaltimento rifiuti   | 5  |
| d. piano dei trasporti  | 4  |
| e. possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare | 5  |

**2. Organizzazione del personale** Punteggio max 11

- a. numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio; rapporto numerico personale di servizio/utenti

**3. Percentuale di prodotti Biologici marchio I.G.P. o D.O.P. o S.T.G.** Punteggio max 10

*Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine*

- |  |   |
|--|---|
| a. utilizzo di prodotti biologici da 0% al 40%         | 0 |
| b. utilizzo di prodotti biologici da 41% al 60%        | 1 |
| c. utilizzo di prodotti biologici da 61% al 80%        | 3 |
| d. utilizzo di prodotti biologici da 81% al 100%       | 5 |
| e. utilizzo di prodotti IGP o DOP o STG da 0% al 20%   | 0 |
| f. utilizzo di prodotti IGP o DOP o STG da 21% al 40%  | 1 |
| g. utilizzo di prodotti IGP o DOP o STG da 41% al 60%  | 2 |
| h. utilizzo di prodotti IGP o DOP o STG da 61% al 80%  | 3 |
| i. utilizzo di prodotti IGP o DOP o STG da 81% al 100% | 5 |

**4. Presenza di un programma di formazione e/o aggiornamenti** Punteggio max 8

- a. qualità e quantità dei corsi di aggiornamento erogati a favore del personale nel quadriennio 2018-2021

## 5. Menu, rilevazione della qualità percepita ed educazione alimentare

Punteggio max 9

a. menu per ricorrenze particolari		1
b. giornate alimentari a tema, menu regionali o etnici, ecc.	1	
c. sistema semplice di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	3	
d. interventi di carattere didattico-formativo, proposte di educazione alimentare		4

La valutazione discrezionale degli elementi tecnici dell'offerta sarà condotta nell'osservanza dei seguenti criteri motivazionali:

### 1. Organizzazione del servizio e capacità dell'operatore economico di garantire il controllo e la sicurezza degli alimenti

a. modalità di svolgimento del servizio: saranno oggetto di valutazione approvvigionamento di prodotti, stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione, ecc, ivi comprese le modalità di mantenimento della temperatura dei pasti sino al consumo;

b. sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori: saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, nonché i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori;

c. aspetti igienico-sanitari, pulizie e smaltimento rifiuti: l'attribuzione del punteggio sarà effettuata in base al numero e alla tipologia dei controlli igienico-sanitario programmati durante ogni anno scolastico (es. analisi microbiologiche e chimiche) sulle derrate e sulle attrezzature (all'interno del centro di cottura) e relativi accessori ed in base alla concretezza ed efficacia del piano di sanificazione dei locali e di smaltimento dei rifiuti;

d. piano dei trasporti: saranno valutate le tempistiche e le modalità di trasporto degli alimenti, considerati il numero di addetti e mezzi impiegati, le tempistiche intercorrenti tra la preparazione e la successiva distribuzione del pasto dal centro di cottura autorizzato al refettorio scolastico;

e. piano delle emergenze: presenza ed adeguatezza di un piano di emergenza in caso di improvviso inutilizzo del centro di cottura o di problematiche nel piano dei trasporti;

f. possesso Certificazioni: sarà attribuito il punteggio predeterminato all'operatore economico in possesso della certificazione specificata, quale indicatore di garanzia per la sicurezza, il controllo e la gestione dei rischi delle filiere alimentari.

### 2. Organizzazione del personale

a. numero addetti e personale impiegato: saranno oggetto di valutazione il numero, la qualifica e il monte ore giornaliero degli addetti al servizio in concessione, impiegato nelle varie fasi di apparecchiatura, distribuzione, assistenza agli utenti e ripristino dei refettori, nonché il rapporto numerico personale di servizio/utenti.

### 3. Percentuale di prodotti Biologici marchio I.G.P. e D.O.P.

sarà valutata mediante l'attribuzione del punteggio predeterminato la percentuale di prodotti alimentari di produzione controllata: biologica, o a marchio IGP – DOP – STG rispetto al peso totale dei prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti.

Criteri di valutazione delle offerte.

#### 4. Presenza di un programma di formazione e/o aggiornamenti

sarà valutata, mediante attribuzione di punteggio, la formazione in materia specifica impartita al personale addetto alla preparazione, conservazione, trasporto dei pasti e gestione dei rifiuti, nel quadriennio 2018-2021 e fino alla data di pubblicazione del bando.

#### 5. Menu, rilevazione della qualità percepita ed educazione alimentare

- a. sarà valutata, con l'attribuzione del punteggio, la proposta contenente un menu dedicato ad un evento di rilevanza locale o nazionale;
- b. saranno valutate le proposte contenenti menu regionali o etnici, idonei ad estendere negli scolari la conoscenza di tradizioni gastronomiche e prodotti tipici di altre Regioni e altri paesi;
- c. sarà valutata l'efficacia di un semplice sistema per la rilevazione del gradimento della qualità percepita dai piccoli utenti;
- d. saranno valutate proposte per la corretta educazione alimentare dei minori che possano valorizzare il momento del pasto extra familiare come occasione didattico-formativa.

La Commissione utilizzerà i soprariportati elementi di valutazione di natura qualitativa (con esclusione degli elementi a cui viene attribuito un punteggio predeterminato per scaglioni o valori) attraverso l'attribuzione discrezionale di un coefficiente da parte dei singoli commissari, variabile da zero ad uno, con successiva trasformazione della media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate e secondo la seguente griglia di punteggi variabile tra zero ed uno:

VALORE DEL COEFFICIENTE	GIUDIZIO DELLA COMMISSIONE
0	Totalmente assente
0,10	Quasi assente
0,20	Negativo
0,30	Gravemente Insufficiente
0,40	Insufficiente
0,50	Modesto
0,60	Sufficiente
0,70	Discreto
0,80	Buono
0,90	Ottimo
1,00	Eccellente

**Non si procederà ad alcuna riparametrazione dei punteggi attribuiti per i singoli criteri, né per l'offerta tecnica nel suo complesso.**

**In presenza di una sola offerta l'attribuzione del punteggio avrà luogo sulla base delle medie dei coefficienti assegnati dai commissari, senza trasformazione delle stesse in coefficienti definitivi.**

Il punteggio finale relativo all'offerta tecnica è dato dalla somma dei punteggi attribuiti ai singoli elementi sopra indicati. Qualora la valutazione degli elementi tecnici non totalizzi almeno 35 punti su un massimo di 70, l'offerta tecnica sarà ritenuta inadeguata e pertanto non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

Criteri di valutazione delle offerte.

**B) Offerta economica. Punteggio max 30 punti così assegnati:**

I punteggi saranno assegnati proporzionalmente in base all'offerta più bassa per costo pasto, applicando la seguente formula:

$$X = \frac{P_i \times C}{P_o}$$

Dove:

C= punti massimi assegnabili all'offerta economica ( 30 punti)

P<sub>i</sub>= (prezzo inferiore) prezzo più basso offerto tra quelli prodotti dai concorrenti

P<sub>o</sub>= prezzo offerto dal concorrente a cui si deve attribuire il punteggio

X= punteggio spettante al concorrente

Saranno considerati due decimali dopo la virgola.

L'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che consegnerà il maggiore punteggio complessivo. A parità di punteggio fra due o più ditte, l'aggiudicazione avverrà in favore dell'impresa che ha conseguito il punteggio più alto per l'offerta tecnica; in caso di ulteriore parità si procederà mediante sorteggio.