

ALLEGATO “A”

PARAMETRI VALUTAZIONE DELL’OFFERTA

L’appalto è aggiudicato secondo il merito dell’offerta economicamente più vantaggiosa con riferimento ai seguenti parametri di valutazione

Prezzo:	punteggio massimo 30
Qualità e organizzazione del servizio:	punteggio massimo 70

VALUTAZIONE ECONOMICA: PARAMETRO PREZZO - max punti 30

Per la valutazione economica viene riservato il punteggio massimo di 30 punti.
Il punteggio assegnato al prezzo sarà calcolato secondo la seguente formula:

$$X = (P1 * C) : PO$$

Dove:

- X = punteggio
- P1 = prezzo più basso offerto
- C = coefficiente pari al massimo punteggio assegnabile
- PO = prezzo offerto

Ai fini dell’attribuzione del punteggio per la valutazione economica, il conteggio finale verrà effettuato applicando una approssimazione al coefficiente totale attribuito al concorrente di 2 cifre decimali dopo la virgola.

In ordine alla formulazione dell’offerta economica non sono ammesse offerte in aumento o uguali al prezzo a base d’asta.

Il prezzo offerto si intende comprensivo del costo inerente a tutte le attività e prestazioni poste a carico della impresa, di tutti gli oneri previdenziali, assicurativi, assistenziali e fiscali (con esclusione dell’Iva) compreso tutto ciò che è stato offerto in sede di gara per il parametro qualità e organizzazione del servizio.

PARAMETRO QUALITÀ E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO - max punti 70

MODALITÀ DI PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI – max punti 20

Tempo necessario di preparazione e distribuzione dei pasti alla sede scolastica interessata dal servizio. Considerando la disponibilità del locale cucina comunale, verrà valutata la disponibilità della ditta appaltatrice nel preparare i pasti presso la struttura e le modalità di organizzazione interna che adotterebbe.

AZIONI MIGLIORATIVE DEL LOCALE CUCINA – Ex art. 34 D.Lgs. n. 50/2019 e s.m.i. – max punti 20

Indicare le misure che si intendono adottare per ridurre l’impatto ambientale e migliorare le prestazioni del servizio.

Si richiede di presentare un progetto, descritto in maniera analitica, eventualmente corredata da apposita documentazione, sull’utilizzo e gestione delle stoviglie da utilizzare nei refettori scolastici della scuola interessata dal servizio e del pentolame usato nei locali cucina. Il progetto sarà valutato complessivamente tenendo conto della tipologia di stovigliato e pentolame proposto, della gestione delle stoviglie e delle pentole, sanificazione, ecc. nell’ottica di garantire un elevato livello di qualità gestionale.

Il progetto sarà valutato, sulla base dei seguenti sub-criteri, anche in considerazione della gestione complessiva dello stovigliato, come precisato al comma precedente

- Progetti che prevedano la gestione dello stovigliato senza produzione di rifiuti - **max punti 14**
- Progetti che prevedano la gestione dello stovigliato con sistema misto (parte dello stovigliato lavabile e parte in materiale biodegradabile compostabile al 100% cioè smaltibile come rifiuto organico) - **max punti 4**
- Progetti che prevedano la gestione di tutto lo stovigliato monouso in materiale biodegradabile compostabile al 100% cioè smaltibile al 100%) – **max punti 2.**
- Progetti che prevedano la sostituzione del pentolame presente nei locali cucina e ormai rovinato, comprensivo anche degli attrezzi da cucina – **max punti 6**

PROGETTO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO: PIANO DI SOSTITUZIONE DEL PERSONALE IN CASO DI EMERGENZA – max punti 10

Ogni impresa partecipante dovrà presentare un piano organizzativo del personale impiegato nell'organizzazione del servizio oggetto dell'appalto, indicando il numero di unità di personale previsto, con la specifica delle mansioni, profilo professionale, qualifica, fasce orarie giornaliere, monte ore settimanale ecc. - massimo punti 6

Piano di formazione ed aggiornamento del personale per il periodo di riferimento del presente appalto. - massimo punti 2

Gestione delle sostituzioni in caso di assenza del personale - massimo punti 2

QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI – max punti 10

Utilizzo prodotti biologici: Inserimento nei menù di ulteriori prodotti certificati biologici oltre a quelli obbligatori già previsti nel capitolato. Gli ulteriori prodotti biologici offerti dovranno appartenere ad almeno tre gruppi diversi di alimenti previsti nelle tabelle merceologiche. Si considerano gruppi di alimenti ad esempio il gruppo delle carni bianche, il gruppo dei legumi ecc.

I prodotti certificati biologici offerti dovranno essere forniti nella produzione dei pasti per tutta la durata dell'appalto.

Resta inteso che non saranno apportate modifiche al prezzo a base d'appalto.

GESTIONE QUALITA' DEL SERVIZIO E COMUNICAZIONE – max punti 5

L'Impresa aggiudicataria del servizio deve garantire un'informazione agli utenti su alimentazione, salute, eventi, pasti e diete speciali servite, ecc. Dovrà essere predisposto un progetto o carta dei servizi relativo a un piano di informazione agli utenti, sottoscritto dal Legale Rappresentante che indichi chiaramente i materiali di comunicazione che verranno realizzati, i supporti che verranno utilizzati, i contenuti - massimo punti 5

INIZIATIVA SOCIALE – max punti 3

La valutazione sarà effettuata in base al numero di pasti giornalieri completi forniti gratuitamente in monoporzione (menù scolastico) nei giorni di funzionamento del servizio, da destinare ad interventi di politica sociale (a favore di soggetti meno abbienti). Dovrà essere chiaramente precisato il periodo temporale di fornitura dei pasti (giorni di calendario scolastico o periodi maggiori).

Per questo parametro verranno attribuiti n. 3 punti, così ripartiti:

Proposta di gestione della fornitura di pasti gratuiti: 1 punto per ciascun pasto giornaliero gratuito fino al massimo di n. 3 pasti (max punti 3)

POSSESSO CERTIFICAZIONI – massimo punti 2

Possesso delle certificazioni di “rintracciabilità nelle filiere agroalimentari”, di “salute e sicurezza sul lavoro”.

Le ditte concorrenti dovranno produrre copia del certificato rilasciato da Enti qualificati relativamente a quanto di seguito indicato:

- Zero punti assegnati se il concorrente non ne è in possesso
- Possesso certificazione “sistemi di gestione per la sicurezza alimentare: UNI EN ISO 22000 “Food Safety Management Systems” - punti 1
- Possesso certificazione OHSAS 18881:2917 o successiva ISO 45001 - punti 1