

## CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA AA.SS. 2018/2019 – 2019/2020.

L'aggiudicazione verrà effettuata a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, c. 3, e art. 144, c. 1, del D. Lgs. 50/2016, valutabile secondo gli elementi sotto indicati, senza ammissioni di offerte economiche alla pari o in aumento:

- **prezzo** - al prezzo saranno attribuiti massimo **25 punti**;
- **qualità** - alla qualità saranno attribuiti massimo **75 punti**.

**PREZZO (OFFERTA ECONOMICA)** - All'offerta che presenterà il **prezzo** più basso, verranno assegnati n. **25 punti**.

Alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori secondo la seguente formula:

A = prezzo più basso offerto

B = prezzo singola offerta

C = punteggio massimo prefissato (punti 25)

X = punteggio da assegnare al prezzo B

**X = (A x C)/B**

**QUALITA' (OFFERTA TECNICA)** - alla valutazione tecnica (qualità), che sarà effettuata in base ai seguenti parametri, sarà attribuito un punteggio massimo complessivo di **punti 75**, così suddivisi:

- a) distanza dal centro al plesso scolastico:

*punti 0 = più di 30 km;*

*punti 3 = tra 29 Km e 15 km;*

*punti 6 = meno di 15 km*

- b) percentuale di pasti confezionati per la ristorazione scolastica nell'anno scolastico 2017/2018 rispetto al numero dei pasti totali confezionati presso il Centro di Cottura:

*punti 0 = 0 – 40% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto*

*punti 4 = 41 – 80% “ “ “ “ “ “*

*punti 7 = 81 – 100% “ “ “ “ “ “*

- c) certificazioni ISO 22000:2005 “Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare” – ISO 22005:2008 “Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari”:

*punti 0 = nessuna certificazione*

*punti 2 = possesso di ISO 22000:2005*

*punti 4 = possesso di ISO 22000:2005 e ISO 22005:2008*

- d) certificazioni Ambientali ISO 14001:2015 ed EMAS:

*punti 0 = possesso di certificazione ambientale EMAS o ISO 14001:2015*

*punti 3 = possesso di certificazione ambientale EMAS e ISO 14001:2015*

- e) possesso del marchio ECOLABEL EU (superiore al 30% dei prodotti per la pulizia dei locali e disinfezione):

*punti 0 = non possesso del marchio*

*punti 3 = possesso del marchio*

- f) rapporto medio tra il numero degli addetti impiegati nel Centro di Cottura ed il numero dei pasti prodotti/giorno nell'anno scolastico 2017/2018:  
*punti 0 = rapporto maggiore di 1/80 pasti prodotti/giorno*  
*punti 3 = rapporto tra 1/60 – 1/80 pasti prodotti/giorno*  
*punti 7 = rapporto inferiore a 1/60 pasti prodotti/giorno*
- g) numero e qualifica del personale relativamente a cuochi e nutrizionisti impiegati nel Centro di Cottura:  
*punti 1 = presenza di più di un cuoco diplomato o dotato di pluriesperienza pregressa come cuoco*  
*punti 3 = presenza di responsabile di cucina con esperienza almeno biennale*  
*punti 5 = presenza anche di nutrizionisti diplomati o di specialisti in scienza dell'alimentazione dipendenti dell'Azienda*
- h) utilizzo di prodotti biologici oltre quelli richiesti espressamente nel capitolato speciale e/o prodotti DOP/IGP/STG:  
*punti 0 = assenza di prodotti DOP/IGP/BIO oltre quelli richiesti dal bando*  
*punti 0,75 per ogni prodotto DOP/IGP/STG o prodotto BIO oltre quelli previsti dal capitolato (max punti 18)*
- i) elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO 22000:2005, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari:  
*punti 0 = assenza di certificazione o meno del 10% dei fornitori con certificazione*  
*punti 2 = dal 10% al 50% dei fornitori con certificazione*  
*punti 4 = più del 50% dei fornitori con certificazione*
- j) presenza di contenitori ATTIVI per il trasporto dei pasti con descrizione delle caratteristiche per il mantenimento della temperatura caldo-freddo:  
*punti 0 = contenitori passivi*  
*punti 2 = contenitori con iniezioni a vapore o coperchio attivo, oltre alla coibentazione termica/contenitori con piastre refrigerate*  
*punti 4 = contenitori attivi elettrici o con carrelli termici caldo freddo*
- k) elaborazione e realizzazione di un progetto per la durata dell'appalto di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio inerente l'incremento del consumo di frutta e verdura e la riduzione degli sprechi. La Ditta potrà predisporre un progetto di massima da proporre all'Amministrazione comunale ed alle scuole interessate dal servizio oggetto del presente bando che prevede il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio (Ditta Appaltatrice, Amministrazione Comunale, Dirigente Scolastico, personale della ditta e personale scolastico, genitori e soprattutto bambini), precisandone le caratteristiche di svolgimento, le risorse tecniche, finanziarie, strumentali ed umane messe a disposizione, i tempi di svolgimento, ecc.. Le Ditte concorrenti dovranno presentare un progetto su massimo 4 facciate di foglio A4 in carattere "Verdana 10" a firma del legale rappresentante dell'impresa. Si fa presente che non saranno valutate dalla Commissione eventuali pagine eccedenti il numero massimo indicato:  
*punti 0 = assenza del progetto*  
*punti 5 = presenza del progetto*

- l) rilevazione del gradimento del servizio, rivolta all'utenza, che sarà svolta per il Comune da parte della Ditta con rilevazione sia dello scarto in mensa che del gradimento da parte dei bambini – la rilevazione dovrà comprendere almeno una o più settimane ed essere effettuata su un campione statisticamente significativo (almeno il 10%):

*punti 0 = assenza della rilevazione*

*punti 2 = almeno una rilevazione nel corso dell'anno scolastico per alunni e genitori*

*punti 4 = due rilevazioni nel corso dell'anno scolastico per alunni e genitori*

- m) fornitura di pasti gratuiti da destinarsi agli utenti bisognosi e al personale incaricato in occasione di eventuali visite ispettive:

*punti 3 = n. 5 pasti a settimana*

*punti 4 = n. 7 pasti a settimana*

*punti 5 = n. 10 pasti a settimana*

**Saranno ritenute idonee e quindi potranno essere ammesse alla fase successiva della gara (apertura delle offerte economiche) solo le ditte che avranno ottenuto, nella fase di valutazione della qualità (offerta tecnica) un punteggio non inferiore a 50 punti. Le ditte che avranno ottenuto un punteggio inferiore a quello sopra indicato, saranno dichiarate non idonee e, di conseguenza, escluse dalla gara.**