

## ALLEGATO "A"

### PARAMETRI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

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

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

<b>VALUTAZIONE ECONOMICA: PARAMETRO PREZZO - max punti 30</b>
---

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.

<b>PARAMETRO QUALITÀ E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO - max punti 70</b>
---

<b>PARAMETRO QUALITÀ ED ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO</b>		<b>PUNTEGGIO MAX 70/100</b>
	<b>Elementi di valutazione</b>	<b>Punteggio da attribuire</b>
<b>(A)</b>	<b>Organigramma dell'organico</b> La relativa tabella dovrà indicare il numero degli addetti, le ore di servizio previste per ognuno, le mansioni e le assegnazioni di riferimento ai propri compiti con relative ore (art. 41).	<b>Da 0 a 32 punti così suddivisi:</b>

	<p>a.1) valutazione n. degli addetti al servizio</p> <p>a.2) valutazione monte ore settimanale complessivo.</p>	<p>a.1.1) personale dedicato al centro cottura (escluso il Direttore del Servizio): <b>sino a punti 8;</b></p> <p>a.1.2) personale dedicato alla distribuzione, riassetto e trasporto: <b>sino a punti 8;</b></p> <p>a.2.1) personale dedicato al centro cottura (escluso il Direttore del Servizio): <b>sino a punti 8;</b></p> <p>a.2.2) personale dedicato alla distribuzione, riassetto e trasporto: <b>sino a punti 8;</b></p>
<b>(B)</b>	<p><b>Piano di formazione</b> Indicazione del monte ore previsto per ciascuna figura professionale (durata minima 8 ore)</p>	<p><b>Da 0 a 5 punti, così suddivisi:</b> 0 punti = fino a 8 ore; 3 punti = da 8 ore a 12 ore; 5 punti = oltre 12 ore.</p>
<b>(C)</b>	<p><b>Piano di sostituzione del personale in caso di emergenza</b> Gestione delle sostituzioni in caso di assenza del personale</p>	<p><b>Da 0 a 10 punti, a discrezione della Commissione:</b> 0 punti = assenza di programmazione delle sostituzioni 5 punti = programmazione delle sostituzioni incompleta (non prevista per la totalità dei dipendenti impiegati nel servizio) 10 punti = presenza di programmazione delle sostituzioni di ciascun dipendente coinvolto nell'espletamento del servizio</p>
<b>(D)</b>	<p><b>Gestione qualità del servizio e comunicazione</b> 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</p>	<p><b>Da 0 a 6 punti a discrezione della Commissione:</b> 0 punti = assenza di progetto o carta dei servizi relativo a un piano di informazione degli utenti 3 punti = presenza di progetto o carta dei servizi carente in alcuni elementi quali materiali di comunicazione realizzati o supporti utilizzati o contenuti</p>

	<p>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</p>	<p>6 punti = presenza di progetto o carta dei servizi completo di tutti gli elementi</p>
<b>(E)</b>	<p><b>Possesso certificazioni</b>          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</p>	<p><b>Da 0 a 2 punti a discrezione della Commissione:</b>          0 punti = il concorrente non è in possesso di certificazioni          1 punto= Possesso certificazione "sistemi di gestione per la sicurezza alimentare: UNI EN ISO 22000 "Food Safety Management Systems"          1 punto= Possesso certificazione OHSAS 18881:2917 o successiva ISO 45001</p>
<b>(F)</b>	<p><b>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.</b>          La Ditta dovrà predisporre un progetto di massima da proporre all'Amministrazione comunale e alla scuola interessata dal servizio oggetto del presente capitolato (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 Appaltatrice, genitori e soprattutto i bambini), precisandone le caratteristiche di svolgimento, le risorse tecniche, finanziarie, strumentali ed umane messe</p>	<p><b>Da 0 a 6 punti a discrezione della Commissione:</b>          Punti 0 = assenza del progetto o progetto insufficiente;          Punti 2 = progetto sufficiente;          Punti 4 = progetto discreto;          Punti 6 = progetto buono.</p>

	<p>a disposizione, i tempi di svolgimento, ecc.</p> <p>Le Ditte concorrenti dovranno presentare un progetto su massimo 4 facciate di foglio A4 a firma del Legale Rappresentante. Si fa presente che non saranno valutate dalla Commissione eventuali pagine eccedenti il numero massimo indicato.</p> <p>Il progetto verrà concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente.</p>	
<b>(G)</b>	<p><b>Rilevazione del gradimento del servizio, rivolta all'utenza</b>, che sarà svolta per il Comune da parte della Ditta. La rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana ed essere effettuata su un campione statisticamente significativo (almeno 10%).</p>	<p><b>Da 0 a 3 punti a discrezione della Commissione:</b></p> <p>Punti 0 = assenza della rilevazione;  Punto 1 = presenza della rilevazione con frequenza annuale;  Punti 2 = presenza della rilevazione con frequenza quadrimestrale;  Punti 3 = presenza della rilevazione con frequenza bimestrale.</p>
<b>(H)</b>	<p><b>Progetto di valorizzazione ambientale dei locali adibiti a mensa (in termini di accoglienza e vivibilità) e/o del servizio:</b></p> <p>la Ditta dovrà presentare un progetto sintetico che illustri come intende migliorare i locali adibiti all'erogazione del servizio e/o il servizio stesso. La proposta dovrà essere concreta, descritta in maniera particolareggiata ma sintetica, operativamente sostenibile; dovrà essere esplicitata la tempistica degli interventi proposti; sarà valutata in termini di completezza e comprensibilità, coerenza costi e tempi di realizzazione.</p>	<p><b>Da 0 a 6 punti a discrezione della Commissione:</b></p> <p>Punti 0 = assenza del progetto o progetto insufficiente;  Punti 2 = progetto sufficiente;  Punti 4 = progetto discreto;  Punti 6 = progetto buono.</p>

