

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

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 QUALITA' E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO - max punti 70
--

PARAMETRO QUALITA' ED ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO		PUNTEGGIO MAX 70/100
	Elementi di valutazione	Punteggio da attribuire
(A)	Organigramma dell'organico 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). a.1) valutazione n. degli addetti al servizio	Da 0 a 32 punti così suddivisi: a.1.1) personale dedicato al centro cottura (escluso il Direttore del Servizio): sino a punti 8;

	a.2) valutazione monte ore settimanale complessivo	a.1.2) personale dedicato alla distribuzione, riassetto e trasporto: sino a punti 8; a.2.1) personale dedicato al centro cottura (escluso il Direttore del Servizio): sino a punti 8; a.2.2) personale dedicato alla distribuzione, riassetto e trasporto: sino a punti 8;
(B)	Piano di formazione Indicazione del monte ore previsto per ciascuna figura professionale (durata minima 8 ore)	Da 0 a 5 punti, così suddivisi: 0 punti = fino a 8 ore; 3 punti = da 8 ore a 12 ore; 5 punti = oltre 12 ore.
(C)	Piano di sostituzione del personale in caso di emergenza Gestione delle sostituzioni in caso di assenza del personale	Da 0 a 10 punti, a discrezione della Commissione: 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
(D)	Gestione qualità del servizio e comunicazione 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	Da 0 a 6 punti a discrezione della Commissione: 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 6 punti = presenza di progetto o carta dei servizi completo di tutti gli elementi

	comunicazione che verranno realizzati, i supporti che verranno utilizzati, i contenuti	
(E)	Possesso certificazioni 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	Da 0 a 3 punti a discrezione della Commissione: 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 ISO 14001 1 punto= Possesso certificazione OHSAS 18881:2917 o successiva ISO 45001
(F)	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. 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 a disposizione, i tempi di svolgimento, ecc.	Da 0 a 6 punti a discrezione della Commissione: Punti 0 = assenza del progetto o progetto insufficiente; Punti 2 = progetto sufficiente; Punti 4 = progetto discreto; Punti 6 = progetto buono.

	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. Il progetto verrà concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente.	
(G)	Rilevazione del gradimento del servizio, rivolta all'utenza, 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%).	Da 0 a 3 punti a discrezione della Commissione: 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.
(H)	Progetto di valorizzazione ambientale dei locali adibiti a mensa (in termini di accoglienza e vivibilità) e/o del servizio: 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.	Da 0 a 5 punti a discrezione della Commissione: Punti 0 = assenza del progetto o progetto insufficiente; Punti 2 = progetto sufficiente; Punti 4 = progetto discreto; Punti 5 = progetto buono.