

Allegato alla determinazione n. 12 in data 01.03.2018

Criteri di valutazione – formula per il punteggio economico – requisiti economico finanziari

Offerta tecnico/qualitativa - Massimo punti 80/100 così attribuiti:

Criterio A)

SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO:

massimo punti 25

ripartiti nei seguenti sub-criteri

1. Piano del ciclo produttivo presso il centro cottura con riferimento alle varie fasi di preparazione dei pasti nonché la tracciabilità di tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei regimi dietetici, indicando gli orari di svolgimento, i contenitori utilizzati, al fine di garantire il mantenimento delle caratteristiche sensoriali ottimali dei pasti e tutti gli accorgimenti finalizzati al mantenimento delle caratteristiche di qualità e sensoriali delle preparazioni e i dettagli tecnico operativi su attrezzature e modalità impiegate.: **massimo punti 15**
2. Gestione di imprevisti emergenze, modiche del servizio: si dovrà illustrare il piano finalizzato al mantenimento del servizio in caso di emergenza (es. mancata erogazione di acqua, energia elettrica, gas, difficoltà circolazione stradale, eventi meteorologici, ecc.). Saranno valutate l'efficacia delle soluzioni proposte al fine di garantire il minor impatto nei confronti dell'utenza, le modalità utilizzate ed i tempi di risoluzione: **massimo punti 5**
3. Programma di pulizia e sanificazione dei refettori e della cucina: **massimo punti 5**

Criterio B)

ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE:

massimo punti 8

ripartiti nei seguenti sub-criteri

1. Programma di Formazione del personale: Attività di formazione rivolta al personale che affronti le seguenti tematiche:
 - alimentazione e salute;
 - alimentazione e ambiente;
 - caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
 - stagionalità degli alimenti;
 - corretta gestione dei rifiuti;
 - uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
 - energia, trasporti e mense

massimo punti 3
2. Efficienza dei tempi e turni di lavori suddivisi nella varie fasi operative: **massimo punti 5**

Criterio C)

ALIMENTI E MENU':

massimo punti 35

ripartiti nei seguenti sub-criteri

1. fornitura prodotti biologici e /o a Km zero: **massimo punti 29**

<i>Alimento/gruppo di alimenti</i>	<i>Caratteristica</i>		
Pasta, farina, prodotti da forno	Biologici	Impegno alla fornitura oltre il 91% punti 5	Impegno alla fornitura fino al 50% punti 2
Pomodori pelati (o polpa di pomodoro)	Biologici	Impegno alla fornitura oltre il 91% punti 5	Impegno alla fornitura fino al 50% punti 2
Olio extravergine di oliva	Biologici	Impegno alla fornitura oltre il 91% punti 5	Impegno alla fornitura fino al 50% punti 2
Ortofrutta fresca di	Biologici	Impegno alla fornitura	Impegno alla fornitura

Allegato alla determinazione n. 12 in data 01.03.2018

stagione		oltre il 91% punti 5	fino al 50% punti 2
Formaggi	Biologico prodotto con latte italiano	Impegno alla fornitura oltre il 91% punti 5	Impegno alla fornitura fino al 50% punti 2
Riso	A km. Zero	Impegno alla fornitura oltre il 91% punti 2	Impegno alla fornitura fino al 50% punti 1
Pane	Biologico	Punti 2	

2. menù per utenze e ricorrenze particolari; **massimo punti 2**
 3. disponibilità a progetti gratuiti di educazione alimentare e realizzazione campagne d'informazione. (descrivere brevemente i progetti al fine di poter valutare i contenuti): **massimo punti 4**

Criterio D)

MIGLIORIE:

massimo punti 7

ripartiti nei seguenti sub-criteri

1. offerta servizi aggiuntivi /attrezzature rispetto a quanto previsto nel capitolato. Le proposte devono essere compatibili con la situazione di fatto esistente e senza oneri aggiuntivi per l'amministrazione aggiudicatrice: **massimo punti 5**
 2. modalità migliorative a favore di utenti per pagamento buono pasto e per gestione insoluti (possibilità di strumenti di pagamento vari : ampi nei tempi di accesso e di facile utilizzo, lo stesso dicasi per la gestione degli insoluti): **massimo punti 2**

CRITERIO E)

VEICOLAZIONE PASTI:

massimo punti 3

Modalità migliorative delle modalità gestionali di veicolazione pasti, tipo automezzi utilizzati per il trasposto, caratteristiche delle attrezzature utilizzate per il trasporto e tipologia dei contenitori isothermici impiegati.

CRITERIO F)

DESTINAZIONE CIBO NON SOMMINISTRATO:

massimo punti 2

Eventuale recupero del cibo non somministrato da destinare ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della legge 155/2003 e 166/2016. Il progetto dovrà indicare le organizzazioni beneficiarie, la frequenza delle donazioni e le modalità organizzative.

Formula per il calcolo del punteggio economico

Per la valutazione dell'offerta economica il punteggio massimo di 20 punti verrà attribuito all'offerta che presenterà il prezzo contrattuale, riferito ad ogni singolo pasto, più conveniente rispetto al valore posto a base di gara di € 4,48.

Per l'offerta economica, sarà pertanto attribuito il punteggio derivante dalla seguente formula:

$$\frac{\text{migliore prezzo offerto} \times 20}{\text{prezzo offerto}}$$

Requisiti economico finanziari:

Fatturato globale dell'impresa dichiarato ai fini IVA, realizzato complessivamente negli ultimi tre esercizi finanziari (2014, 2015, 2016) nel settore della ristorazione collettiva, pari all'importo complessivo della concessione (iva esclusa): **€ 804.316.80**, al fine di dimostrare la solidità dell'operatore economico.

Allegato alla determinazione n. 12 in data 01.03.2018

L'appalto sarà aggiudicato anche in presenza di una sola offerta, purchè valida e sempre che sia ritenuta congrua e conveniente.

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva la facoltà di:

- in caso di eventuale parità di punteggio complessivo di procedere con aggiudicazione al concorrente che ha offerto il prezzo più conveniente per l'Amministrazione;
- nel caso di eventuale parità tra i punteggi ottenuti per il prezzo e la qualità di procedere mediante sorteggio;
- non aggiudicare l'appalto qualora, a suo insindacabile giudizio, nessuna offerta dovesse risultare soddisfacente.