

ALLEGATO A**CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità /prezzo.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica è effettuata in base ai seguenti punteggi:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	80/100
Offerta economica	20/100
TOTALE	100/100

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Per la valutazione delle offerte sotto il profilo tecnico-qualitativo la ditta candidata dovrà selezionare tra le diverse opzioni già predisposte sulla piattaforma di gara i servizi che si intendono offrire con i relativi punteggi.

Tutte le scelte effettuate per ogni singolo criterio o sub criterio, dovranno essere esplicitate in una relazione tecnica (Max 20 pagine A4) al fine di permettere alla commissione di verificare quanto dichiarato dal partecipante e la corretta attribuzione del punteggio.

Ai fini della valutazione del progetto, cui sarà attribuito il punteggio complessivo di max 80 punti, verranno presi in considerazione elementi variabili ai quali sarà assegnato il relativo punteggio che, conglobati nel punteggio finale, consentiranno di individuare l'offerta più vantaggiosa per la Stazione Appaltante.

Sono elementi di valutazione quelli di seguito riportati, ai quali vengono attribuiti i punteggi parziali a fianco di ciascuno indicati. La Commissione esaminerà IN SEDUTA RISERVATA l'offerta del concorrente al fine di procedere all'assegnazione degli 80 punti a disposizione, secondo i seguenti elementi di valutazione:

OFFERTA TECNICA		Max 80 punti
A. Materie Prime:		Max punti 15
1) N..2 Punti per ogni prodotto utilizzato rientrante nelle seguenti categorie: <u>Biologico, DOP, IGP, Filiera Corta, Km Zero – tenendo presente le Linee guida della Regione Campania per la ristorazione scolastica.(per ciascuno prodotto dovrà essere fornita la scheda tecnica)</u>	<u>Max punti 10</u>	
2) Fornitura di pane e prodotti da forno di produzione nel territorio comunale. <u>(Da documentare con nota d'impegno delle parti).</u>	<u>Punti 5</u>	
B. Organizzazione del servizio: rintracciabilità, personale impiegato, diete differenziate, attrezzature, certificazioni.		Max 35 punti
1) Presenza di un sistema di rintracciabilità interna della produzione e sistema di individuazione della provenienza dei prodotti.	<u>Punti 5</u>	
2) Personale dedicato esclusivamente alla preparazione di diete speciali.	<u>Punti 5</u>	
3) Diete differenziate - Adeguatezza, efficacia e completezza delle	<u>Punti 5</u>	

<u>procedure per le diete differenziate</u>		
4) Sanificazione e lavaggio locali mensa e refettori: utilizzo di prodotti per la pulizia dei locali e disinfezione e della carta tessuto con marchio ECOLABEL EU superiore al 30% del totale.	<u>Punti 5</u>	
5) Possesso, da almeno un anno, delle certificazioni di sistema UNI 10854 - (HACCP) o equivalente	<u>Punti 5</u>	
6) Possesso, da almeno un anno, delle certificazioni serie ISO 22005 (rintracciabilità nella filiera agro alimentare)	<u>Punti 5</u>	

7) Possesso delle certificazioni serie ISO 14001 (Requisiti sistema gestione ambientale)	<u>Punti 5</u>	
C. Migliorie al servizio:		Max 15 punti
<u>Pasti gratuiti mensili a favore di utenti indigenti segnalati dai Servizi Sociali;</u>		
	<u>n. 30</u>	<u>Punti 15</u>
	<u>n. 20</u>	<u>Punti 10</u>
	<u>n. 10</u>	<u>Punti 5</u>
	<u>n. 5</u>	<u>Punti 3</u>
D. Salvaguardia qualità nutrizionali organolettiche:		Max 15 punti
E. Centro di cottura; <u>Distanza dal centro cottura ai plessi scolastici:</u>		
Il punteggio massimo sarà assegnato al partecipante il cui centro cottura è posto complessivamente al minor tempo di percorrenza dal centro alle scuole interessate al servizio, a tale scopo il partecipante dovrà indicare nella propria relazione tecnica l'indirizzo completo del centro di cottura. La verifica del tempo di percorrenza avverrà tramite utilizzo delle applicazioni Google maps, Via Michelin, servizio Aci, etc.	<u>entro 10 min</u>	<u>Punti 15</u>
	<u>entro 15 min</u>	<u>Punti 5</u>
	<u>entro 20 min</u>	<u>Punti 1</u>

VALUTAZIONE OFFERTA ECONOMICA - Punti 20/100:

<u>OFFERTA ECONOMICA</u>	Max 20 punti
<p>La formula per l'attribuzione del punteggio da attribuire all'offerta economica è la seguente: <u>Proporzionalità inversa sull'offerta: l'offerta di ciascun fornitore viene messa in relazione inversamente proporzionale all'offerta migliore.</u> <u>L'offerta migliore prende il massimo del punteggio economico previsto e a tutte le altre viene attribuito un punteggio inferiore proporzionalmente a quanto è peggiore l'offerta fatta.</u> <u>La formula applicata è la seguente: $P_i = P_{max} * (O_{min}/O_i)$</u> <u>Dove:</u></p>	

Pi è il punteggio economico del singolo partecipante

Omin è l'offerta migliore tra quelle pervenute

Oi è l'offerta del partecipante di cui viene calcolato il punteggio

Pmax è il punteggio economico massimo

Risulterà aggiudicatario del servizio, il soggetto che avrà totalizzato il maggior punteggio complessivo risultante dalla somma dei punteggi parziali relativi a ciascun criterio di valutazione. In caso di parità di punteggio, a seguito dell'applicazione di detti criteri, si procederà mediante sorteggio. I valori numerici dovranno essere espressi sia in cifre che in lettere