

ALLEGATO C

MODALITÀ DI DETERMINAZIONE PUNTEGGI

A-OFFERTA TECNICA (fino a punti 60)

1- Organizzazione del Servizio : max punteggio pt. 32

a) *Descrizione sistematica dell'organizzazione del servizio con indicazione della forza lavoro impiegata - max pt. 10;*

a1) autocertificazione n. medio annuo addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura destinato a fornire il servizio in oggetto, qualora già nella disponibilità della ditta, indicando il rapporto tra numero addetti e numero pasti prodotti al giorno- **max 5 punti**.

- 0 punti – rapporto tra operatori addetti ai pasti e pasti prodotti giornalmente superiore ad 1/40;
- 5 punti – rapporto tra operatori addetti ai pasti e pasti prodotti giornalmente inferiore ad 1/20;
- Per un rapporto compreso nella forbice tra 1/40 ed 1/20 si applica il criterio della seguente proporzione: $Punteggio = \text{"(rapporto offerta} \cdot 0,025) \cdot (200)\text{"}$ con arrotondamento allo 0,5 superiore

a2) *qualificazione ed esperienza del personale da impiegarsi presso il centro cottura – max 5 punti (cumulabili sulla base della sussistenza dei requisiti sottoelencati).*

- 1,5 punto – presenza in organico di almeno un cuoco diplomato o con qualifica professionale abilitante;
- 1 punto – presenza in organico di responsabile del servizio con esperienza almeno quinquennale;
- 1 punto – presenza in organico di responsabile del servizio con diploma di laurea oltre ad esperienza almeno quinquennale (aggiuntivo e non alternativo al punto ii);
- 1,5 punto – presenza in organico di almeno 1 nutrizionista/dietologo abilitato alla redazione dei menu.

b) *Prodotti biologici oltre a quelli già previsti da capitolato (0,5 pt. per ogni prodotto) - max pt 10;*

c) *Gestione delle diete speciali e metodologia operativa - max pt. 5;*

- 0 punti – numero menu con diete speciali inferiore a 3;
- 5 punti – numero menu con diete speciali superiore a 8;
- Per un rapporto compreso nella forbice tra 3 ed 8 menu con diete speciali si applica il criterio della seguente proporzione: $Punteggio = \text{"(numero diete speciali offerta} - 3)\text{"}$

d) *Sistema autocontrollo HACCP - max pt. 3*

Si attribuiscono 0,5 punti per ogni procedura contemporaneamente “presente” ed “applicata” tra quelle elencate nella tabella.

PROCEDURE	PRESENTE (procedura documentale)	APPLICATA (procedura operativa)
Audit fornitori		
Controllo merce in ingresso		
Controllo grassi vegetali idrogenati (eliminazione)		

Controllo OGM (eliminazione)		
Procedura gestione diete speciali		
Rintracciabilità materie prime e prodotti finiti (pasti)		

e) *Corsi di aggiornamento personale per n. ore annue – max pt. 4*

- *Punteggio: “[(ore annue dell’offerta)/(offerta più alta)]X4” con arrotondamento allo 0,5 superiore*

2- Conformità materie prime e certificazioni - max punteggio pt. 20

a) *presenza certificati analisi delle materie prime ad ogni consegna e per ogni lotto di materia prima utilizzato (indicare di quante materie prime è presente il certificato analisi, con priorità a quelle di origine animale) - max pt. 10*

- 1 punto per ogni certificato analisi (ad ogni consegna e per ogni lotto di materia prima utilizzato) inerente materie prime di origine animale;
- 0,5 punti per ogni certificato analisi (ad ogni consegna e per ogni lotto di materia prima utilizzato) inerente materie prime di diversa origine.

- b) Certificazione ambientale ISO 14001 – **max pt. 2;**
c) Certificazione qualità ISO 9001 – **max pt. 2;**
d) Certificazione HACCP UNI 10854 – **max pt. 2;**
e) Certificazione ISO22000 – **max pt. 4.**

3- Proposte migliorative (inerenti l’organizzazione del servizio e/o la qualità) senza oneri aggiuntivi per l’Azienda - max punteggio pt. 3 (esempi: fornitura di pasti speciali in occasioni di festività, pasti o alimenti aggiuntivi per eventi/feste, sponsorizzazioni eventi/feste, utilizzo di materie prime del territorio, Buoni pasto per utenza svantaggiata, ecc.)

Il punteggio verrà assegnato sulla base della valutazione comparativa della Commissione

4- operatività e specializzazione nel campo della ristorazione collettiva, da comprovarsi a mezzo autocertificazione ai sensi del dpr 445/2000, in cui la ditta attesti di avere, quale oggetto sociale, la ristorazione per anziani e/o socio - assistenziale/scolastica – max punteggio pt. 5

- 0 punti – operatività nel settore ristorazione collettiva da meno di 2 anni;
- 5 punti – operatività nel settore ristorazione collettiva uguale o superiore a 10 anni;
- Per un rapporto compreso nella forbice tra 2 anni e 10 anni di esperienza nel settore ristorazione collettiva si applica il criterio della seguente proporzione: *Punteggio = “(numero anni di operatività – 2) X (0,625)”* con arrotondamento allo 0,5 superiore

B - OFFERTA ECONOMICA (fino a punti 40)

1- PREZZO-PASTO fino a punti 40

La ditta dovrà indicare il **prezzo del singolo pasto giornaliero (comprensivo di colazione, pranzo, merenda e bevande)**. L’attribuzione dei punteggi avverrà secondo la seguente formula:

$$\text{punteggio} = \frac{\text{prezzo più basso}}{\text{prezzo offerta}} \times 40$$

L'importo a base di gara è di Euro 5,60 (euro cinque/60) per pasto erogato, IVA esclusa. Resta convenuto che il prezzo pasto sarà quello indicato nell'offerta presentata dalla Ditta, IVA esclusa. Il prezzo stabilito dalla Ditta in sede di gara in base a calcoli di propria convenienza sarà a completo rischio della Ditta restando fisso e invariabile, senza che la Ditta possa avanzare pretesa alcuna dovuta a qualunque eventualità prevedibile ed imprevedibile che essa non abbia tenuto presente per tutta la durata del contratto. L'offerta dovrà essere effettuata in EURO. L'ammontare presunto complessivo dell'offerta verrà calcolato attraverso la seguente formula:

$$4 \times [(\text{prezzo offerta}) \times 10.200 + (\text{oneri sicurezza relativi a interferenze, non soggetti a ribasso d'asta, pari a € 571,20})]$$