

Allegato A) Criteri di valutazione dell'offerta

tabella A) Modalità di valutazione dell'offerta tecnica sub-criteri ed i sub-pesi

GESTIONE DEL SERVIZIO		
Titolo di proprietà o di disponibilità		La mancanza è causa di esclusione
1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Punteggio max 20
1.1	Saranno valutate le tecniche, le modalità di effettuazione del servizio, relativamente allo schema organizzativo e funzionale che la ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio. A tal fine dovranno essere valutati: - Piano di preparazione e confezionamento dei pasti - Piano trasporto e distribuzione pasti - Unità di personale utilizzate giornalmente - Piano di sanificazione locali e smaltimento rifiuti	MASSIMO 10 punti
1.2	Migliorie delle attrezzature destinate al servizio oltre a quelle già presenti (indicare tipologia, descrizione, quantità). L'attribuzione del punteggio sarà effettuata in base alla rispondenza delle migliorie alle esigenze del servizio	MASSIMO 5 punti
1.3	Piano controlli igienico-sanitari: L'attribuzione del punteggio sarà effettuata in base al numero e alla tipologia dei controlli igienico-sanitario programmati durante l'anno (es. analisi microbiologiche e chimiche) sulle derrate e sulle attrezzature (all'interno del centro di cottura) e relativi accessori.	MASSIMO 5 punti
2	FORNITURE DI QUALITA'	Punteggio max 20
2.1	Utilizzazione di prodotti di coltivazione e di allevamento locale in ambito regionale, DOP e IGP (specificando l'elenco dei fornitori per ciascun prodotto e periodicità di somministrazione) con particolare riferimento ai prodotti provenienti dai sistemi della filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale	MASSIMO 15 punti
2.2	Utilizzazione di ulteriori prodotti biologici tipici e tradizionali e a Km zero rispetto a quelli richiesti nel capitolato: Il punteggio sarà graduato: in base al numero dei seguenti gruppi alimentari: legumi, olio, frutta, verdura fresca, verdura surgelata, uova.	MASSIMO 5 punti
3	VARIAZIONE DEI PASTI	Punteggio max 13
3.1	Fornitura del menu variabile per assicurare una dieta equilibrata dal punto di vista nutritivo e adatta per il consumo, in particolare delle persone anziane	MASSIMO 10 punti

3.2	Possibilità di scelta fra due-tre primi piatti, due-tre secondi piatti e due-tre contorni, dessert	MASSIMO 3 punti
4	EDUCAZIONE ALIMENTARE, COMUNICAZIONE UTENZA E RISPETTO AMBIENTALE	Punteggio max 3
4.1	Rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy e criteri ambientali minimi in ordine ai processi di produzione	MASSIMO 3 punti
5	VICINANZA DEI LOCALI DI PREPARAZIONE AL LUOGO DI CONSEGNA	Punteggio max 10
	Requisito minimo: il centro di cottura deve essere situato ad una distanza non superiore a km 30 dal Comune di Gaglianico. Entro tale limite la vicinanza è un elemento premiante di qualità e sostenibilità del servizio: tempi e percorsi di trasporto più brevi permettono ai pasti di arrivare al domicilio dell'utente più caldi e freschi, con migliore qualità organolettica e minori consumi ed emissioni legati ai trasporti. Il punteggio è attribuito secondo le fasce sotto riportate.	
5.1	Per locali adibiti alla preparazione e al confezionamento dei pasti da veicolare situati ad una distanza dal Comune di Gaglianico tra km 20,01 e km 30 (compreso)	MASSIMO 6 punti
5.2	Per i locali adibiti alla preparazione e al confezionamento dei pasti da veicolare situati ad una distanza dal Comune di Gaglianico entro km 20 (compreso)	MASSIMO 8 punti
5.3	Per locali adibiti alla preparazione e al confezionamento dei pasti da veicolare situati all'interno del Comune di Gaglianico	MASSIMO 10 punti
6	PROPOSTE MIGLIORATIVE	Punteggio max 4
6.1	Proposte idonee a migliorare il servizio rispetto a quanto stabilito nel capitolato (compreso progetto di recuperare il cibo non somministrato)	MASSIMO 4 punti
<u>TOTALE PUNTEGGIO PER OFFERTA TECNICA</u>		<u>PUNTI MAX 70</u>

OFFERTA ECONOMICA – punteggio massimo 30 punti

Il punteggio economico è attribuito con formula lineare sul ribasso percentuale offerto sull'importo del servizio soggetto a ribasso (€ 66.000,00 per il triennio, IVA esclusa), secondo la formula:

$$P_i = 30 \times R_i / R_{\max}$$

dove P_i è il punteggio attribuito al concorrente i , R_i è il ribasso percentuale offerto dal concorrente i e $R_{\max}$ è il ribasso percentuale più alto tra le offerte ammesse. Il punteggio massimo di 30 punti è attribuito all'offerta con il ribasso più alto.

Gli oneri aziendali non sono soggetti a ribasso. L'offerta economica deve in ogni caso soddisfare le richieste e i requisiti minimi previsti dal capitolato speciale d'appalto, che prevalgono su qualsiasi offerta difforme, e deve indicare i costi della manodopera e gli oneri aziendali relativi alla sicurezza.

Punteggio complessivo massimo: 100 punti, di cui 70 per l'offerta tecnica e 30 per l'offerta economica.