



COMUNE DI SOMMARIVA DEL BOSCO PROVINCIA DI CUNEO

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

CUP: D211I6000010004

ELEMENTO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	80
Offerta economica	20
Totale	100

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

L'offerta tecnica presentata dal concorrente sarà valutata dalla Commissione giudicatrice sulla base dei criteri e sub-criteri di seguito indicati. Per ciascun sub-criterio il concorrente dovrà illustrare, in modo chiaro, concreto e verificabile, le soluzioni organizzative, tecniche e qualitative proposte per l'esecuzione del servizio. La valutazione terrà conto della coerenza delle proposte rispetto alle esigenze del servizio di ristorazione scolastica, della qualità organizzativa, della sostenibilità delle soluzioni offerte, della loro concreta attuabilità e della capacità di garantire continuità, efficienza e miglioramento del servizio.

N.	Criterio	Sub-criterio	Punteggio max	Criteri motivazionali / elementi di valutazione
1	Personale e organizzazione	Organizzazione operativa e turni	6	Adeguatezza dell'organizzazione proposta rispetto alle esigenze del servizio; chiarezza dell'articolazione turni; coerenza tra numero addetti, mansioni, fasce orarie di servizio
		Esperienza nella ristorazione scolastica	6	Pertinenza e consistenza dell'esperienza maturata in servizi analoghi di ristorazione scolastica o collettiva, con particolare attenzione alla gestione di utenza infantile e scolastica
		Stabilità del personale	4	Misure per garantire continuità del personale impiegato, riduzione del turnover e conoscenza stabile dell'organizzazione del servizio.
		Sistema di sostituzioni	4	Efficacia e tempestività delle sostituzioni del personale assente, con garanzia della continuità del servizio e del mantenimento degli standard qualitativi.
		Totale criterio	20	
2	Formazione del personale	Piano formativo annuale	3	Completezza, periodicità e pertinenza del piano formativo annuale rispetto alle mansioni svolte e alle esigenze del lavoro
		Formazione nutrizionale	2	Qualità delle attività formative in materia nutrizionale, educazione alimentare e corretta gestione dei pasti destinati all'utenza scolastica.
		Formazione HACCP e sicurezza	3	Adeguatezza della formazione in materia di igiene, sicurezza alimentare, HACCP e sicurezza sui luoghi di lavoro.

		Totale criterio	8	
3	Qualità delle derrate alimentari	Qualità delle materie prime	6	Qualità complessiva delle derrate proposte, coerenza con il Capitolato e con i CAM applicabili al servizio di ristorazione scolastica.
		Filiera corta / prodotti locali	4	Presenza e rilevanza di prodotti provenienti da filiera corta o locale, con indicazione chiara delle tipologie di prodotti e delle modalità di approvvigionamento (MAX 4 prodotti)
		Prodotti biologici / DOP / IGP	3	Presenza di prodotti biologici, DOP e IGP o comunque qualificati, con l'indicazione dei prodotti effettivamente offerti e della frequenza di utilizzo (MAX 3 prodotti)
		Tracciabilità fornitori	2	Affidabilità e chiarezza del sistema di tracciabilità dei fornitori e delle derrate alimentari.
		Totale criterio	15	
4	Riduzione degli sprechi	Piano anti-spreco	4	Efficacia e concretezza delle misure proposte per prevenire e ridurre gli sprechi alimentari.
		Monitoraggio degli scarti	2	Modalità di rilevazione, monitoraggio e rendicontazione degli scarti, anche ai fini del miglioramento del servizio.
		Riduzione plastica	2	Misure per ridurre l'utilizzo della plastica e materiali monouso, nel rispetto dell'esigenze igienico-sanitarie.
		Totale criterio	8	
5	Certificazioni e rating	Rating	3	Possesso di rating di legalità o strumenti equivalenti utili a comprovare affidabilità dell'Appaltatore.
		Certificazioni	2	Possesso di certificazioni pertinenti all'oggetto dell'appalto, quali qualità, sicurezza alimentare, ambiente o responsabilità sociale.
		Totale criterio	5	
6	Diete speciali	Procedure sanitarie	3	Adeguatezza delle procedure per la gestione di diete sanitarie, allergie, intolleranze e prescrizioni mediche.
		Procedure etico-religiose	2	Adeguatezza delle modalità per la gestione di diete etico-religiose e delle richieste particolari dell'utenza.
		Totale criterio	5	
7	Controllo qualità del servizio	Sistema controlli	3	Completezza ed efficacia del sistema interno di controllo qualità del servizio, incluse verifiche, registrazioni e azioni correttive.
		Tracciabilità processi	3	Capacità di garantire tracciabilità dei processi produttivi, distributivi e organizzativi connessi al servizio.
		Totale criterio	6	
8	Migliorie	Migliorie organizzative, gestionali, nutrizionali e ambientali	7	Utilità e concretezza, fattibilità e misurabilità delle migliorie proposte, senza oneri aggiuntivi per l'Ente. Non saranno valutate proposte generiche, non pertinenti o non verificabili.
		Totale criterio	7	
9	Gestione informatizzata del servizio	Sistema informatico	5	Funzionalità del sistema informatico proposto, semplicità d'uso per Comune ed utenza, gestione presenze, pagamenti reportistica e monitoraggio del servizio
		Totale criterio	5	

Totale offerta tecnica: 80 punti

Metodo di attribuzione del punteggio tecnico

Per ciascun criterio o sub-criterio di natura qualitativa, la Commissione attribuirà un coefficiente compreso tra 0 e 1, sulla base della qualità della proposta, della coerenza con il servizio, della concretezza, della sostenibilità e della verificabilità delle soluzioni offerte. Il punteggio relativo a ciascun sub-criterio sarà determinato moltiplicando il coefficiente attribuito per il punteggio massimo previsto per il medesimo sub-criterio. Il coefficiente finale sarà determinato mediante la media dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari.

Coefficiente	Giudizio sintetico
0,00	Proposta assente o non pertinente
0,25	Proposta insufficiente
0,50	Proposta sufficiente
0,75	Proposta buona

1,00	Proposta ottima
------	-----------------

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

Elemento di valutazione	Punteggio massimo
Prezzo unitario del pasto offerto	20

Il punteggio economico sarà attribuito applicando la seguente formula:

$$P = (\text{Prezzo più basso} / \text{Prezzo offerto}) \times 20$$

Il prezzo offerto dovrà essere espresso quale Prezzo unitario del pasto, al netto dell'IVA e degli oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso, secondo quanto previsto dalla documentazione di gara.