

## Criteria di valutazione offerte

**Valutazione economica:** punteggio massimo attribuibile: **PUNTI 30.**

Il punteggio sarà assegnato valutando il prezzo secondo il criterio di proporzionalità inversa, applicando la seguente formula:

$$PF = 30 \times G/B$$

Dove:

- PF è il punteggio finale attribuito ad ogni ditta concorrente
- G è il prezzo globale offerto dalla singola ditta concorrente
- B è il prezzo globale offerto dalla ditta che ha presentato l'offerta complessiva più bassa.

**Merito tecnico/qualitativo del progetto:** punteggio massimo attribuibile: **PUNTI 70.**

<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<b>SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<b>Punteggi sub-criteri</b>	<b>Punteggi criteri</b>
<b>A) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO</b>	▪ A.1) Piano operativo giornaliero di lavoro in relazione ai tempi in ore, all'organizzazione del servizio, al numero dei dipendenti presso la cucina; modalità di turnazione e sostituzione personale, metodologie di intervento e modalità gestione delle emergenze legate all'assenza del personale ed ogni altra utile informazione.	MASSIMO PUNTI 5	<b>MASSIMO PUNTI 26</b>
	▪ A.2) Modalità di selezione fornitori; modalità di controllo della qualità delle forniture delle materie prime.	MASSIMO PUNTI 5	
	▪ A.3) Programma di manutenzione ordinaria e di mantenimento delle condizioni ottimali relativamente a locali, attrezzature, approvvigionamento delle derrate alimentari nonché programma igienico e relativi interventi e criteri con cui si intende svolgerlo e aggiornarlo, contenente in particolare le indicazioni specifiche sulla implementazione del sistema HACCP e sulle caratteristiche ecologiche ambientali di svolgimento del servizio (si valuterà impegno per le operazioni di pulizia dei locali di cucina e di distribuzione e all'utilizzo di prodotti detergenti ecologici o equivalenti)	MASSIMO PUNTI 4	
	▪ A.4).Modalità di predisposizione dei menù stagionali, con particolare riferimento alla scelta degli abbinamenti dietetici (esempi di menù)	MASSIMO PUNTI 4	
	▪ A. 5) Proposte migliorative in termini di rispetto dell'ambiente come ad esempio l'utilizzo di materiali ecologici alternativi alla plastica per piatti, bicchieri e posate monouso.	MASSIMO PUNTI 4	
	▪ A.6) Piano di gestione delle diete speciali	MASSIMO PUNTI 4	
<b>B) MONITORAGGIO DELLA QUALITA' DEI SERVIZI EROGATI</b>	▪ B.1) Sistema di autocontrollo adottato (struttura organizzativa dedicata, articolazione piano di controllo e qualità, modalità di aggiornamento periodico)	MASSIMO PUNTI 4	<b>MASSIMO PUNTI 12</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ B.2) Procedure per la rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza e studio dei percorsi di risposta ai bisogni manifestati.</li> </ul>	MASSIMO PUNTI 4	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ B.3) Altre proposte migliorative</li> </ul>	MASSIMO PUNTI 4	
<b>C) PIANO DELLA FORMAZIONE DEL PERSONALE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ C.1) Programma e piano di formazione degli operatori di cucina: tra le altre indicazioni deve essere indicato il numero di ore annue dedicate alla formazione di ciascun operatore, distinguendo in base alla formazione specifica in materia di sicurezza del lavori, ovvero di altri argomenti (etica professionale, procedure e metodi di pulizia ecc.) da svolgersi durante il periodo contrattuale.</li> </ul>	MASSIMO PUNTI  6	<b>MASSIMO PUNTI  6</b>
<b>D) UTILIZZO DI PRODOTTI DI QUALITA', IGP, PRODUTTORI LOCALI E PRODOTTI BIOLOGICI</b>	Elementi qualitativi migliorativi rispetto agli standard richiesti dalla tipologia merceologica dei prodotti offerti (utilizzo di prodotti tipici, D.O.P, I.G.P. e biologici):		<b>MASSIMO PUNTI  16</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ D.1) Migliore offerta di prodotti di qualità DOP e IGP</li> </ul>	MASSIMO PUNTI 4	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ D.2) Utilizzo prodotti provenienti dal territorio e da produttori locali bio a Km 0 (per Km 0 si intende il raggio di 70 km) Le aziende valutate saranno quelle che hanno gli stabilimenti e la sede sociale entro tale raggio e che confezionino in proprio le merceologie richieste.</li> </ul>	MASSIMO PUNTI 6	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ D.3) Elenco fornitori materie prime (in possesso di certificazioni di qualità UNI EN ISO e/o inerenti alla filiera agro alimentare Biologica)</li> </ul>	MASSIMO PUNTI 6	
<b>E) FORNITURA DI ATTREZZATURE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ E.1) Relazione tecnico-illustrativa con proposte migliorative della cucina e dei refettori, compatibilmente con lo spazio disponibile, con eventuale fornitura di nuovi arredi ed elettrodomestici.</li> </ul>	MASSIMO PUNTI  10	<b>MASSIMO PUNTI  10</b>