

CRITERI OFFERTA TECNICA

1) Offerta Tecnica Qualitativa

La valutazione degli aspetti qualitativi dell'offerta tecnica avverrà, da parte della Commissione giudicatrice nominata ai sensi dell'art. 77 del Codice, sulla base dei seguenti criteri, secondo le modalità indicate successivamente.

I criteri di valutazione dell'offerta tecnica qualitativa sono i seguenti:

a) ORGANIZZAZIONE COMPLESSIVA DEL SERVIZIO E PROGETTO GESTIONALE	PUNTI	50
1) Programma di gestione tecnico – organizzativa del servizio. Schema organizzativo complessivo che l'impresa intende adottare in rapporto ai compiti, alle funzioni ed agli obiettivi del servizio richiesto. Saranno valutate il grado di coerenza metodologica, l'affidabilità e l'adeguatezza del modello proposto.	Da 0 a 8	
2) Organizzazione del personale impiegato nell'appalto in oggetto, indicando tutte le figure professionali coinvolte. Per il personale impiegato nella cucina e nella somministrazione dei pasti indicare il monte orario di servizio per ciascun addetto e le modalità di gestione del turn over.	Da 0 a 6	
3) Qualità professionale degli operatori che saranno impiegati nell'appalto, intesa come possesso di titoli di studio professionali ed esperienza acquisita, legati al settore d'intervento in cui si colloca l'oggetto dell'affidamento.	Da 0 a 6	
4) Descrizione delle modalità di approvvigionamento delle materie prime e procedure di selezione dei fornitori. Indicare organigramma della ditta adibito alla selezione con fasi e procedura di selezione, modalità e strumenti di valutazione.	Da 0 a 3	
5) Programma di controllo della qualità dei prodotti forniti.	Da 0 a 3	
6) Prodotti a filiera corta o a Km zero o Agriqualità forniti al 100%: <ul style="list-style-type: none"> • Pane punti 0,5 • Olio extravergine di oliva punti 1 • Carne Bovina punti 1,5 • Uova punti 0,5 • Mele punti 0,5 • Patate punti 0,5 • Bietole punti 0,5 è fatto obbligo al concorrente aggiudicatario dell'appalto in oggetto di indicare prima della stipula del contratto le ditte produttrici.	Da 0 a 5	
7) Prodotti a denominazione di origine protetta (DOP) o a indicazione geografica protetta (IGP) forniti al 100%: <ul style="list-style-type: none"> • Parmigiano Reggiano punti 1 • Carne Bovina punti 3 • Olio extravergine d'oliva punti 1 	Da 0 a 5	
8) La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a: <ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali 	Da 0 a 3	

<ul style="list-style-type: none"> • Provenienza territoriale degli alimenti • Stagionalità degli alimenti • Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti <p>Il fornitore deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.</p>		
9) Rilevazioni di gradimento del servizio rivolto agli utenti. La valutazione terrà conto della periodicità delle rilevazioni, dell'ampiezza del campione e delle modalità di rilevazione.	Da 0 a 3	
10) Piano di gestione delle emergenze con particolare riferimento ai casi di mancanza erogazione di luce, gas e acqua.	Da 0 a 5	
11) Distanza del centro cottura alternativo dalla sede scolastica di Rassina interessata dal servizio: Fino a km 30 km punti 3, oltre 30 km punti 0	Da 0 a 3	
b) INSERIMENTO LAVORATIVO DI SOGGETTI SVANTAGGIATI AI SENSI DELLA LEGGE 381/1991	PUNTI	14
12) Inserimento sociale di persone svantaggiate: Adeguatezza del progetto di inserimento lavorativo alle caratteristiche dei soggetti svantaggiati da inserire specificando il numero dei soggetti e il monte ore di impiego. Specificare inoltre il numero e la qualifica degli operatori di supporto attivati.	Da 0 a 10	
13) Servizi con caratteristiche simili a quelle oggetto dell'appalto finalizzati all'inserimento lavorativo di persone svantaggiate eseguiti e/o gestiti in precedenza dal concorrente (ultimi tre anni scolastici).	Da 0 a 2	
14) Procedure e modalità di collaborazione con i servizi territoriali interessati ai fini dell'inserimento sociale di persone svantaggiate.	Da 0 a 2	
c) QUALITA'	PUNTI	3
15) Possesso della certificazione di qualità per la categoria oggetto del servizio ISO 9001.2008 per categoria EA30 Si: 2 punti No: 0 punti	Da 0 a 2	
16) Possesso della certificazione EMAS o ISO 14001 Si: 1 punto No: 0 punti	Da 0 a 1	
d) ULTERIORI ELEMENTI MIGLIORATIVI	PUNTI	3
17) Offerta di ulteriori attività, interventi, investimenti ed iniziative (da concordare con il Comune) finalizzati a migliorare la qualità del servizio rispetto a quanto previsto nel capitolato.	Da 0 a 1	
18) Relazioni funzionali con attività produttive agricole ricadenti nel territorio della Provincia di Arezzo, in maniera da garantire la qualità dei prodotti forniti provenienti da filiera corta o a Km zero.	Da 0 a 2	

I coefficienti V(a)_i relativi ai criteri n. 1), 2), 3), 4), 5), 8), 9), 10), 12), 13), 14), 17) e 18) dovranno essere determinati attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

Di seguito si esplicita il calcolo della media aritmetica dei valori compresi tra 0 ed 1 che potrebbero essere attribuiti, discrezionalmente, dai singoli commissari, sulla base della seguente corrispondenza:

Giudizio	Coefficiente
Ottimo	1
Molto buono	0,75
Buono	0,50
Discreto	0,25
Sufficiente	0

- a trasformare la media dei valori attribuiti da parte di tutti i commissari in valori definitivi, riportando ad 1 la media più alta ed assegnando ad ogni altra offerta un valore calcolato in proporzione alla media ottenuta;

- a moltiplicare il coefficiente definitivo così ottenuto per il punteggio massimo attribuibile per ciascun criterio di valutazione.

Per i criteri n. 6), 7), 11), 15) e 16) la Commissione attribuisce i punteggi in base a quanto detto sopra in relazione a detti criteri.

Non dovranno essere considerate valide le offerte che non raggiungano **almeno 50 punti** nell'offerta tecnica.