

## DISCIPLINARE PRESTAZIONALE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2 del Codice. La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi.

DESCRIZIONE ELEMENTI	PUNTI
A= ELEMENTO QUANTITATIVO - offerta economica	MAX 10
B - ELEMENTI QUALITATIVI – offerta tecnica	MAX 90

### OFFERTA TECNICA

La qualità dell'offerta tecnica è valutata alla luce dei seguenti elementi che potranno essere integrati e meglio precisati dal bando di gara:

Criteri	Sottocriteri	Punteggio massimo
<b>B.1</b> <b>Criteri di Organizzazione del servizio</b> <b>Punti 40</b>	Descrizione delle modalità di espletamento del servizio: metodologie di approvvigionamento, piano operativo degli acquisti, ricevimento e controllo delle materie prime, frequenze di rifornimento, modalità di gestione delle non conformità, azioni mirate alla sostenibilità ambientale	<b>Punti 15</b>
	Organizzazione del servizio di veicolazione pasti : proposta organizzativa precisa del trasporto pasti presso i terminali di distribuzione e pasti domiciliari	<b>Punti 5</b>
	Descrizione di metodi/procedure adottate per verificare e monitorare la qualità dei propri fornitori per tutta la durata dei relativi rapporti commerciali. Es: certificazioni da questi possedute; sistemi di auto-controllo da questi adottati; qualità dei prodotti forniti; audit di parte terza sui fornitori; controlli di processo e di prodotto effettuati sui fornitori	<b>Punti 5</b>
	Offerta, per ogni anno scolastico, di prodotti IGP, DOP E STG e prodotti tipici e tradizionali oltre il 20% già previsto nei Criteri ambientali minimi adottati con Decreto Ministeriale del 25 luglio 2011 ( G.U. n. 220 del 21.09.2011) e oltre quelli già previsti da capitolato con l'indicazione specifica di tali prodotti Offerta per ogni anno scolastico di prodotti a filiera corta intesa come vicinanza dei fornitori Offerta per ogni anno scolastico di prodotti provenienti da aziende aderenti al Consorzio Oasi Biologica Nevianese	<b>Punti 15</b>
<b>B.2</b> <b>Organizzazione del servizio presso la mensa di <u>Bazzano</u></b>  <b>Punti 25</b>	Descrizione schematica del sistema organizzativo con indicazione delle figure professionali impiegate e relativa proposta di distribuzione dell'orario di servizio, dei titoli di studio, delle funzioni, dei compiti, dei livelli di inquadramento contrattuale e di responsabilità di ciascuno che la ditta si impegna a garantire per tutta la durata dell'appalto	<b>Punti 14</b>
	Modalità di autocontrollo, tipologia e frequenza dei controlli sulle materie prime e sui prodotti finiti, tipologia e frequenza dei controlli ambientali ulteriori rispetto a quanto previsto in capitolato	<b>Punti 6</b>

	Piano di pulizia e di sanificazione degli ambienti mensa, degli arredi e delle attrezzature disinfezione e manutenzione con precisazione dei tempi e tipologie di intervento	<b>Punti 5</b>
<b>B3 Programma di informazione e formazione operatori addetti all'appalto Punti 10</b>	Formazione del personale/aggiornamento professionale (ore frequenze-contenuti) programmati per il personale (anche comunale) che verrà impiegato nella struttura del Comune di Neviano (sono escluse le attività obbligatorie come sicurezza, abilitazioni, ecc.). Verranno valutati particolarmente qualificanti gli interventi formativi aventi per oggetto la sicurezza alimentare, la gestione del servizio improntata ad un basso impatto ambientale e le modalità di relazione con l'utenza.	<b>Punti 10</b>
<b>B.4 Offerte migliorative Punti 15</b>	Progetti di educazione alimentare e sensibilizzazione al consumo consapevole e al gusto, relativi all'alimentazione e all'ambiente	<b>Punti 5</b>
	Messa a disposizione di ulteriori attrezzature o altre migliorie per tutti i centri di cottura, rispetto a quelle già presenti, per il miglioramento della produzione e della distribuzione dei pasti	<b>Punti 5</b>
	Proposte innovative e migliorative del servizio.	<b>Punti 5</b>
	Si intende una proposta integrativa con effettivo ritorno o impatto positivo sul servizio di ristorazione e che non deve rientrare in altri parametri sottoposti a valutazione.	

**La documentazione di gara dovrà contenere una relazione tecnica di non oltre 15 pagine.**

Alla relazione dovranno essere allegati i curricula del personale impiegato ed in particolare del Coordinatore del servizio .

La documentazione di gara dovrà indicare, oltre all'obbligatorietà dei requisiti di ordine generale dei partecipanti, i requisiti speciali in ordine alla capacità finanziaria, tecnica e professionale dei prestatori di servizi, al fine di permettere la partecipazione a soggetti sufficientemente qualificati e organizzati per lo svolgimento di un servizio pubblico essenziale che, come già detto, rappresenta un settore particolarmente delicato sia per la complessità delle normative a cui fare riferimento sia per i sentimenti che può scatenare sulla popolazione cittadina.

Con riferimento ai criteri di valutazione di cui ai punti precedenti la Commissione esprimerà il proprio giudizio attraverso il metodo della media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, come previsto dalla Linea Guida ANAC n. 2, Par. V, sistema "a", in base alle corrispondenze giudizio-coefficiente come da schema sotto riportato:

SCALA DI VALUTAZIONE	COEFFICIENTE
OTTIMO	1,00
BUONO	0,80
DISCRETO	0,60
SUFFICIENTE	0,40
INSUFFICIENTE	0,20

La somma che deriverà dall'applicazione di tali coefficienti mediante il metodo aggregativo compensatore determinerà il punteggio totale attribuito all'offerta tecnica presentata da ciascuna impresa concorrente.

Il punteggio all'offerta tecnica sarà doppiamente riparametrato in modo da attribuire all'offerta migliore il punteggio massimo disponibile ed alle altre offerte un punteggio riparametrato a quest'ultimo.

Saranno ammessi alla fase successiva di gara valutazione offerta economica solo i concorrenti che avranno raggiunto nell'offerta tecnica "ante riparametrazione" **un punteggio non inferiore a 50 punti su 90.**

La somma determinerà il punteggio totale riconosciuto all'offerta tecnica presentata da ciascuna impresa concorrente.

Le azioni progettuali prospettate nell'ambito dell'offerta tecnica non dovranno prevedere alcun costo a carico della stazione appaltante. In caso contrario verranno automaticamente rigettate e valutate ai fini dell'aggiudicazione col punteggio di 0 (zero).

L'affidatario sarà tenuto, pena la risoluzione del contratto, a svolgere tutte le attività proposte nell'ambito dell'offerta tecnica secondo il cronoprogramma indicato, con eccezione di quelle giudicate non accoglibili sotto il profilo tecnico-amministrativo o non di interesse per il Comune; tali attività non daranno punteggio e non saranno incluse nel contratto.

## **OFFERTA ECONOMICA (P.TI 10)**

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la seguente formula:

### **Formula con interpolazione lineare**

$$C_i = R_a / R_{max}$$

dove:

**$C_i$**  = coefficiente attribuito al concorrente *i*-esimo;

**$R_a$**  = ribasso percentuale dell'offerta del concorrente *i*-esimo;

**$R_{max}$**  = ribasso percentuale dell'offerta più conveniente.

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto alla base di gara individuata per ciascun lotto.

La dichiarazione e la documentazione a supporto deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del soggetto partecipante.