

## 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:

<b>a) ORGANIZZAZIONE COMPLESSIVA DEL SERVIZIO E PROGETTO GESTIONALE</b>	<b>PUNTI max</b>	<b>50</b>
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.	<b>Da 0 a 8</b>	
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.	<b>Da 0 a 6</b>	
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.	<b>Da 0 a 6</b>	
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.	<b>Da 0 a 3</b>	
5) Programma di controllo della qualità dei prodotti forniti.	<b>Da 0 a 3</b>	
6) Prodotti a filiera corta o a Km zero o Agriqualità forniti al 100%: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pane punti 0,5</li> <li>• Olio extravergine di oliva punti 1</li> <li>• Carne Bovina punti 1,5</li> <li>• Uova punti 0,5</li> <li>• Mele punti 0,5</li> <li>• Patate punti 0,5</li> <li>• Bietole punti 0,5</li> </ul> è fatto obbligo al concorrente aggiudicatario dell'appalto in oggetto di indicare prima della stipula del contratto le ditte produttrici.	<b>Da 0 a 5</b>	
7) Prodotti a denominazione di origine protetta (DOP) o a indicazione geografica protetta (IGP) forniti al 100%: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Parmigiano Reggiano punti 1</li> <li>• Carne Bovina punti 3</li> <li>• Olio extravergine d'oliva punti 1</li> </ul>	<b>Da 0 a 5</b>	
8) La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• Provenienza territoriale degli alimenti</li> <li>• Stagionalità degli alimenti</li> <li>• Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti</li> </ul>	<b>Da 0 a 3</b>	

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.	<b>Da 0 a 3</b>	
10) Piano di gestione delle emergenze con particolare riferimento ai casi di mancanza erogazione di luce, gas e acqua.	<b>Da 0 a 5</b>	
11) Distanza del centro cottura alternativo al centro cottura di San Piero in Frassino: Fino a km 30 km punti 3, oltre 30 km punti 0	<b>Da 0 a 3</b>	
<b>b) INSERIMENTO LAVORATIVO DI SOGGETTI SVANTAGGIATI AI SENSI DELLA LEGGE 381/1991</b>	<b>PUNTI max</b>	<b>14</b>
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.	<b>Da 0 a 10</b>	
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).	<b>Da 0 a 2</b>	
14) Procedure e modalità di collaborazione con i servizi territoriali interessati ai fini dell'inserimento sociale di persone svantaggiate.	<b>Da 0 a 2</b>	
<b>c) QUALITA'</b>	<b>PUNTI max</b>	<b>3</b>
15) Possesso della certificazione di qualità per la categoria oggetto del servizio ISO 9001.2008 per categoria EA30 Si: 2 punti No: 0 punti	<b>Da 0 a 2</b>	
16) Possesso della certificazione EMAS o ISO 14001 Si: 1 punto No: 0 punti	<b>Da 0 a 1</b>	
<b>d) ULTERIORI ELEMENTI MIGLIORATIVI</b>	<b>PUNTI max</b>	<b>3</b>
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.	<b>Da 0 a 1</b>	
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.	<b>Da 0 a 2</b>	

I coefficienti V(a)<sub>i</sub> 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:

<b>Giudizio</b>	<b>Coefficiente</b>
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.