

**OFFERTA TECNICA**

**VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA – punti 80/100**

**MAX Punti 80**

<b>A) Materie Prime:</b>		
1) N. 2 Punti per ogni prodotto utilizzato rientrante nelle seguenti categorie: Biologico, DOP, IGP, Filiera Corta, Km Zero – tenendo presente le Linee guida della Regione Siciliana per la ristorazione scolastica. ( per ciascuno prodotto dovrà essere fornita la scheda tecnica)		Max Punti 24
<b>B) Organizzazione del servizio:</b> rintracciabilità, personale impiegato, attrezzature, certificazioni.		
1) Personale dedicato esclusivamente alla preparazione di diete speciali.		Punti 3
2) Possesso della certificazione ISO 44001 (sistemi di gestione delle relazioni di business collaborativi)		Punti 4
3) Possesso, da almeno un anno, delle certificazioni di sistema UNI 10854 - (HACCP) o equivalente		Punti 4
4) Possesso, da almeno un anno, delle certificazioni serie ISO 22005 (rintracciabilità nella filiera agro alimentare)		Punti 4
5) Possesso delle certificazioni serie ISO 14001 (Requisiti sistema gestione ambientale)		Punti 4
6) Utilizzo di numero 2 automezzi utilizzati per la consegna dei pasti		Punti 4
<b>C) Migliorie al servizio:</b>		
1) Utilizzo di stoviglie, piatti e bicchieri in materiale lavabile (melamina)		Punti 4
2) Pasti gratuiti mensili a favore di utenti indigenti segnalati dai Servizi Sociali;		
	n. 120	Punti 12
	n. 60	Punti 6
<b>D) Progetti migliorativi aggiuntivi:</b>		
Nelle ricorrenze principali (Natale/Pasqua/Carnevale, fine anno scolastico, ecc.) dolci o gelati per tutti gli alunni;		Punti 5
<b>E) Salvaguardia qualità nutrizionali organolettiche:</b>		
1) Distanza dal centro cottura ai plessi scolastici più lontani:		
Il punteggio massimo sarà assegnato al partecipante il cui centro cottura è posto complessivamente alla minore distanza media chilometrica dalle scuole interessate al servizio, a tale scopo il partecipante dovrà indicare nella propria relazione tecnica l'indirizzo completo del centro di cottura. La verifica delle distanze dichiarate avverrà tramite utilizzo delle applicazioni Google maps, Via Michelin, servizio Aci, etc.	entro 25 km	Punti 6
	entro 50 km	Punti 3
2) Capacità produttiva del centro cottura pasti (capacità residua al netto da altri utilizzi)		
	Da 500 a 1500 pasti a ciclo produttivo	Punti 1
	Da 1501 a 3000 pasti a ciclo produttivo	Punti 3
	Oltre 3001 pasti a ciclo produttivo	Punti 6

Si precisa che, essendo i criteri puramente tabellari, non è prevista l'attribuzione di punteggi discrezionali .

## VALUTAZIONE OFFERTA ECONOMICA - punti 20/100:

OFFERTA ECONOMICA	MAX PUNTI 20
<p><i>La formula per l'attribuzione del punteggio da attribuire all'offerta economica è la seguente:</i></p> <p><b>Proporzionalità inversa sull'offerta:</b> l'offerta di ciascun fornitore viene messa in relazione inversamente proporzionale all'offerta migliore. L'offerta migliore prende il massimo del punteggio economico previsto e a tutte le altre viene attribuito un punteggio inferiore proporzionalmente a quanto è peggiore l'offerta fatta. La formula applicata è la seguente: <b><math>P_i = P_{max} * (O_{min}/O_i)</math></b></p> <p><i>Dove:</i></p> <p><b>P<sub>i</sub></b> è il punteggio economico del singolo partecipante <b>O<sub>min</sub></b> è l'offerta migliore tra quelle pervenute <b>O<sub>i</sub></b> è l'offerta del partecipante di cui viene calcolato il punteggio <b>P<sub>max</sub></b> è il punteggio economico massimo</p>	

Risulterà aggiudicatario del servizio, il soggetto che avrà totalizzato il maggior punteggio complessivo risultante dalla somma dei punteggi parziali relativi a ciascun criterio di valutazione.

*In caso di parità di punteggio, a seguito dell'applicazione di detti criteri, si procederà secondo il punteggio maggiore dell'offerta tecnica (criterio di qualità).*

I valori numerici dovranno essere espressi sia in cifre che in lettere.