



**COMUNE DI CONZA DELLA CAMPANIA**  
**PROVINCIA DI AVELLINO**  
**MEDAGLIA D'ORO AL MERITO CIVILE**  
83040 Piazza Municipio N° 1 - Tel. 0827/39013 – Fax. 0827/39380  
www.comune.conzadellacampania.av.it - e-mail: conzacampania@libero.it

*Allegato 1*

**TABELLA DEI CRITERI E DEI RELATIVI PUNTEGGI DI ASSEGNAZIONE**

**AGGIUDICAZIONE**

La scelta del miglior offerente avverrà utilizzando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016, considerando tale offerta che assicura le modalità di gestione del lavoro più vantaggiose per l'Amministrazione Comunale, sia dal punto di vista dell'economicità e sia della validità dell'offerta tecnica presentata.

**ELEMENTI DI VALUTAZIONE E PONDERAZIONE**

L'aggiudicazione sarà determinata in base ai seguenti elementi e la relativa ponderazione

OFFERTA TECNICA	PESO
A – Organizzazione del servizio	28
B – Organizzazione del personale	8
C – Alimenti e menu	20
D – Servizi migliorativi e aggiuntivi	14
<i>Sub totale offerta tecnica</i>	<b>70</b>
OFFERTA ECONOMICA	
E – Prezzo offerto	30
<i>Sub totale offerta tecnica</i>	<b>30</b>
<b>TOTALE COMPLESSIVO</b>	<b>100</b>

**PESO SUB CRITERI**

*Relativamente al Punto A – Organizzazione del servizio – Max 28 punti*

SUB CRITERIO	DESCRIZIONE	SUB PUNTEGGIO
A1	<b>Descrizione della modalità di svolgimento del servizio.</b> <i>Saranno oggetto di valutazione preparazione, cottura, distribuzione, ecc, ivi compreso le modalità di mantenimento dei pasti sino al consumo.</i>	5 punti max
A2	<b>Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori (descrizione delle diverse fasi).</b> <i>Saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, nonché i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori.</i>	5 punti max
A3	<b>Piano di trasporto delle derrate.</b> <i>Saranno valutate la tempistica e la modalità di veicolazione delle derrate, considerati il numero di addetti e i mezzi impiegati.</i>	5 punti max
A4	<b>Pulizia.</b> <i>Sarà valutato il piano di pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti.</i>	5 punti max
A5	<b>Gestione del sistema di autocontrollo HACCP ai sensi del D:Lgs. 155/97</b> <i>Sarà attribuito il punteggio all'operatore economico in possesso delle certificazioni in argomento, quale indicatore di garanzia per la sicurezza, il controllo e la gestione dei rischi delle filiere alimentari.</i>	1 punti max <i>valutazione non discrezionale</i>
A6	<b>Certificato di conformità aziendale per la produzione e stoccaggio di pasti con alimenti biologici ai sensi del CE 834/07.</b> <i>Sarà attribuito il punteggio all'operatore economico in possesso del Certificato di conformità aziendale per la produzione e stoccaggio di pasti con alimenti biologici ai</i>	2 punti max <i>valutazione non discrezionale</i>

	<i>sensi del CE 834/07.</i>	
A7	<b>Gestione delle emergenze mediante un centro di cottura nella piena disponibilità della ditta da attestare con apposita certificazione</b> <i>Centro di cottura situato ad una distanza dalla sede comunale di Conza della Campania:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 5 punti da 0 km a 10 km</li> <li>▪ 4 punti da 11 km a 20 km</li> <li>▪ 3 punti da 21 km a 30 km</li> <li>▪ 1 punto oltre 30 km</li> </ul>	5 punti max <i>valutazione non discrezionale</i>

**Relativamente al Punto B – Organizzazione del personale – Max 8 punti**

SUB CRITERIO	DESCRIZIONE	SUB PUNTEGGIO
B1	<b>Indicazione del numero di addetti al servizio e delle qualifiche delle persone destinate al controllo di qualità.</b> <i>Saranno oggetto di valutazione il numero di addetti a servizi, la loro qualifica ed il monte ore giornaliero.</i>	5 punti max
B2	<b>Piano di formazione attuato negli ultimi tre anni scolastici di tutto il personale del centro di cottura e del personale addetto alla distribuzione presso le scuole (articolato con indicazione del Piano di formazione e aggiornamento del personale assetto al servizio per l'intera durata dell'appalto).</b> <i>Il programma di formazione e aggiornamento professionale sarà valutato in funzione dei contenuti, tempi e ore di formazione effettivamente svolte nonché modalità di realizzazione per tipologia di personale e verbali di presenza.</i>	3 punti max

**Relativamente al Punto A – Alimenti e menu – Max 20 punti**

SUB CRITERIO	DESCRIZIONE	SUB PUNTEGGIO
C1	<b>Inserimento nel menu settimanale di alimenti proveniente da agricoltura biologica.</b> <b>Specificare la tipologia dei prodotti da utilizzare.</b> <i>Sarà valutata la quantità dei prodotti provenienti da agricoltura biologica che la ditta si obbliga a fornire con riferimento alle derrate alimentari descritte nel capitolato e nella tabella dietetica.</i>	5 punti max <i>Il punteggio massimo verrà attribuito alla ditta concorrente che offrirà il maggior numero di prodotti da agricoltura biologica- alle rimanenti ditte il punteggio verrà attribuito in modo proporzionale</i>
C2	<b>Inserimento nel menu settimanale di prodotti DOP e/o IGP</b> <b>Specificare la tipologia dei prodotti da utilizzare</b> <i>Sarà valutata la quantità di prodotti DOP e/o IGP che la ditta si obbliga a fornire con riferimento alle derrate alimentari descritte nel capitolato speciale e nella tabella dietetica.</i>	5 punti max <i>Il punteggio massimo verrà attribuito alla ditta concorrente che offrirà il maggior numero di prodotti DOP e/o IGP - alle rimanenti ditte il punteggio verrà attribuito in modo proporzionale</i>
C3	<b>Inserimento di prodotti regionali a KM zero (area di produzione inferiore a 40 km dal centro di cottura).</b> <b>Specificare la tipologia dei prodotti da utilizzare ed indicare le ditte fornitrici.</b> <i>Per ogni prodotto regionale a km zero che la ditta si obbliga a fornire con riferimento alle derrate alimentari descritte nel capitolato speciale e nella tabella dietetica.</i>	10 punti max <i>Il punteggio massimo verrà attribuito alla ditta concorrente che offrirà il maggior numero di prodotti a km zero - alle rimanenti ditte il punteggio verrà attribuito in modo proporzionale</i>

**Relativamente al Punto A – Servizi migliorativi e aggiuntivi – Max 14 punti**

SUB CRITERIO	DESCRIZIONE	SUB PUNTEGGIO
D1	<b>Fornitura di beni e attrezzature per l'ottimizzazione del servizio.</b> <b>Lavastoviglie adatta all'utilizzo del servizio in questione.</b> <i>Lavastoviglie adatta all'utilizzo del servizio.</i>	4 punti max
D2	<b>Previsione di pasti gratuiti per particolari categorie di beneficiari.</b> <i>Ulteriori attività, interventi e iniziative finalizzati a migliorare la qualità del servizio rispetto a quanto previsto nel capitolato.</i>	6 punti max

D3	<b>Progettazione di indagini che evidenziano la qualità percepita dall'utenza.</b> <i>Ulteriori attività, interventi e iniziative finalizzati a migliorare la qualità del servizio rispetto a quanto previsto nel capitolato.</i>	2 punti max
D4	<b>Altri servizi resi dalla ditta e ritenuti utili per ampliare e migliorare l'offerta del servizio in relazione alle caratteristiche del contesto operativo.</b> <i>Ulteriori attività, interventi e iniziative finalizzati a migliorare la qualità del servizio rispetto a quanto previsto nel capitolato.</i>	2 punti max

L'offerta tecnica non dovrà essere superiore a 25 pagine formato A4 (non scritta fronte retro, carattere leggibile punto di scrittura 12) esclusi indice, eventuali schemi illustrativi, tabelle, diagrammi, curricula ecc. aventi stretta connessione con l'offerta e finalizzati a meglio esplicitare le attività da realizzare. Questi ultimi, infatti, non concorrono alla formazione delle 25 pagine richieste. Le migliori offerte dovranno essere adeguatamente giustificate, e trovare comunque remunerazione entro i limiti dell'importo complessivo offerto. Si precisa altresì che le suddette migliori costituiranno specifico obbligo contrattuale dell'aggiudicatario e resteranno completamente a sue spese per dare il lavoro finito a regola d'arte senza che si possa avanzare richiesta di alcun genere per lavori ad essi connessi.

### **METODO DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI**

Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa è effettuata ai sensi e per gli effetti dell'art. 95 comma 2, e delle Linee Guida n.2, di attuazione del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 "Offerta economicamente più vantaggiosa" approvate dal consiglio dell' Autorità Nazionale Anticorruzione con delibera n. 1005 del 21 settembre 2016.

Per quanto riguarda gli elementi di valutazione di natura qualitativa ossia quelli di cui alla "Offerta Tecnica – Criteri A1), A2), A3), A4), B1), B2), D1), D2), D3) e D4)" di cui in precedenza, si assegna un coefficiente compreso tra 0 e 1, espresso in valori centesimali, a ciascun sub-elemento dell'offerta (progetto tecnico). Tale coefficiente sarà uguale alla media dei coefficienti, variabili da 0 ad 1, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari in base alla seguente tabella.

<b>VALUTAZIONE</b>	<b>GIUDIZIO</b>	<b>COEFFICIENTE DI QUALITA'</b>
<b>Ottimo</b>	<i>Progetto ben strutturato che sviluppa in modo chiaro, preciso ed approfondito l'argomento richiesto</i>	1,00
<b>Buono</b>	<i>Progetto adeguato che sviluppa l'argomento senza particolari approfondimenti</i>	0,75
<b>Sufficiente</b>	<i>Progetto accettabile ma poco strutturato</i>	0,50
<b>Scarso</b>	<i>Progetto mediocre e non sufficientemente sviluppato</i>	0,25
<b>Insufficiente</b>	<i>Progetto carente, generico ed inadeguato</i>	0,00

Per quanto riguarda gli elementi di valutazione di natura quantitativa o qualitativa misurabili, ossia Offerta Tecnica – Criteri A5), A6), A7), C1), C2), C3)" e "Prezzo offerto" il metodo è applicato senza procedere preliminarmente alla trasformazione dei relativi valori in coefficienti variabili tra 0 e 1, in quanto è sufficiente conoscere i valori assoluti delle offerte secondo la più conveniente.

### **MODALITA' DI CALCOLO PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO ALL'OFFERTA TECNICA**

la valutazione dell'offerta tecnica, con conseguente attribuzione del punteggio, verrà condotta utilizzando la seguente formula:

- ✓ **Pt (a) = Σn (Wi \* V(a)i)**
- ✓ **Pt (a)** = punteggio definito per ciascun elemento di valutazione dell'offerta tecnica
- ✓ **Wi** = peso attribuito all'elemento i
- ✓ **V(a)i** = coefficiente definito calcolato dalla Commissione relativo alla prestazione dell'offerta (a) rispetto all'elemento (i) variabile tra zero e uno;
- ✓ **n** = numero totale degli elementi
- ✓ **Σ** = sommatoria

I coefficienti V(a)i sono determinati sulla base della media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

Nella definizione dei coefficienti si terrà conto di due cifre decimali dopo la virgola, con arrotondamento del secondo decimale all'unità superiore se il terzo decimale è maggiore o uguale a cinque, ovvero senza arrotondamento se il terzo decimale è inferiore a cinque.

In dettaglio i coefficienti V(a)i sono determinati come di seguito indicato:

- ciascun commissario attribuirà discrezionalmente ad ogni singola offerta e per ogni criterio di valutazione un coefficiente compreso tra 0 e 1;
- successivamente sarà effettuata la media dei coefficienti per ogni criterio di valutazione relativamente a ciascuna offerta;
- infine i coefficienti come sopra calcolati verranno moltiplicati per i punteggi previsti e la somma dei punteggi ottenuti determinerà il punteggio totale assegnato ai vari criteri dell'offerta tecnica .

Il servizio oggetto del presente appalto verrà affidato alla ditta che avrà ottenuto il massimo punteggio generale PREZZO + QUALITA'

#### **METODO DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA**

Per l'attribuzione dei punteggi all'offerta economica verrà utilizzata la seguente formula:

✓  $P = PM * (O_i / OM)$  dove:

- P = punteggio che sarà attribuito al concorrente
- PM = punteggio massimo previsto;
- $O_i$  = offerta del concorrente;
- OM = offerta migliore presentata.

All'offerta contenente il valore più elevato (OM) ossia la percentuale di ribasso del prezzo più alta offerta in gara, sarà attribuita il punteggio massimo. Il punteggio finale sarà determinato sommando i due punteggi parziali previsti per l'offerta tecnica e per l'offerta economica.

L'aggiudicazione verrà effettuata nei confronti del concorrente la cui offerta avrà ottenuto il punteggio globale più alto, ricavato dalla sommatoria dei punteggi attribuiti in sede di valutazione qualitativa (offerta tecnica) e di valutazione economica (offerta economica).

In caso di parità di punteggio derivante dalla somma del punteggio relativo all'offerta tecnica più il punteggio relativo all'offerta economica, verrà privilegiata la società che avrà ottenuto **il miglior punteggio tecnico**. In caso di parità anche con riguardo a tale punteggio, si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio ai sensi dell'art. 77 del R.D. 23.5.1924 n. 827.