

TITOLO X

MODALITA' DELLE OPERAZIONI DI GARA

ART. 38 – CRITERI PER L'AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO

L'OFFERTA TECNICA dovrà, a pena d'esclusione, essere predisposta lo schema allegato al bando che verrà inserito nella BUSTA B :

CRITERI PER L'AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO
--

VALUTAZIONE DEI CRITERI

CRITERIO 1

PUNTI 20

“MODALITA’ E SISTEMI ORGANIZZATIVI DEL SERVIZIO”

20 così ripartito:

- Organizzazione del servizio e autocontrollo **minimo 0** **massimo 20**

Suddiviso in:

1	Relazione livello tecnico organizzativo del personale (tipologia e consistenza del personale impiegato in relazione al numero dei pasti con indicazione della qualifica e del monte ore settimanale.	0	10	La valutazione terrà conto dell'analisi e comparazione del personale impiegato del numero di addetti e a chi garantisce il monte ore complessivo maggiore giornaliero dei diversi addetti. Agli altri proporzionalmente verrà attribuito il punteggio in base al monte ore complessivo giornaliero dei diversi addetti proposto. (10:al monte ore massimo = x: al monte ore considerato)
2	Modalità di approvvigionamento derrate alimentari e selezione dei fornitori.	0, 50 provenienti dalla Regione Calabria 0,10 provenienti fuori Regione	5	La valutazione verrà effettuata sulla modalità di approvvigionamento derrate alimentari e selezione dei fornitori
3	Piano di prevenzione igienica (sanificazione, disinfestazione, derattizzazione degli ambienti e delle attrezzature	Sino a 3 interventi punti 5 Sino a 2 interventi punti 3 Sino ad 1 intervento punti 1	5	La valutazione verrà effettuata sulla frequenza dei trattamenti di prevenzione igienica (sanificazione, disinfestazione, derattizzazione degli ambienti e delle attrezzature dei locali adibiti a cucina e refettorio dei vari plessi scolastici.
	TOTALE PUNTI CRITERIO 1		20	

CRITERIO 2**“SERVIZI MIGLIORATIVI”****30 così ripartito:**

- Offerta dei prodotti biologici, garanzia fornitura annuale, di cui all’art. 59 comma 4 legge 488/99

minimo 0**massimo 30**

Suddiviso in:

1	Garanzia fornitura annuale prodotti biologici: fino a 3 prodotti biologici da 4 a 6 prodotti biologici da 7 a 9 prodotti biologici oltre 9 prodotti biologici	0 Punti 2 Punti 5 Punti 8 Punti 10	10	Valutazione in base al n. della fornitura di prodotti biologici Indicazione dei prodotti e relativa certificazione degli enti accreditati all’attestazione ai sensi del D. Lgs. 220/93
2	Possesso di certificazione ISO 22000/2005 – standard internazionale per la sicurezza alimentare Possesso di certificazione ISO 14001- requisiti per un corretto sistema di gestione ambientale nella refezione scolastica	0 Punti 5 Punti 5	10	Valutazione in base alla certificazione posseduta, in corso di validità, da ciascuno dei soggetti raggruppati
	Totale parziale		20	
3	Fornitura o sostituzione delle attrezzature che resteranno comunque di proprietà dell’aggiudicatario, (affettatrice; cucina di almeno 6 fuochi; un forno; frigoriferi, surgelatori ed attrezzature necessarie per il buon funzionamento della cucina)	0	4	Di cui 2 punti per disponibilità di fornitura o sostituzione parziale delle attrezzature (da specificare), punti 4 per disponibilità di fornitura o sostituzione totale delle attrezzature.
4	Curriculum del Responsabile della mensa e del personale impiegato.	0	6	Esperienze lavorative del responsabile in termini di anni (1 punto per ogni anno) Il totale non può comunque superare i sei punti.
	TOTALE CRITERIO 2		30	

per essere ammesse alla fase di apertura dell’offerta economica le imprese concorrenti dovranno conseguire un punteggio minimo complessivo di 30/100 rispetto al punteggio massimo attribuito di 50/100 relativo al progetto tecnico qualitativo.

BUSTA C

“OFFERTA ECONOMICA”

punti **50**

La valutazione dell'offerta economica avverrà con l'applicazione della seguente formula:

$$X = \frac{P_{um} \times P_{ub}}{P}$$

Dove X è il punteggio attribuito alla singola offerta; P_{um} è il punteggio massimo (50 punti) attribuito al prezzo più basso, P è il prezzo di ciascuna offerta, P_{ub} è il prezzo più basso. I risultati saranno arrotondati al centesimo di punto.

L'aggiudicazione del servizio di ristorazione del Comune di Montepaone avverrà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, tramite procedura aperta ai sensi dell'art. 55 del d.lgs. 163/2006 con il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del d.lgs. n. 163/2006, in base ai criteri sopraindicati. e rispettivi coefficienti (per l'offerta economicamente più vantaggiosa si intende quella in cui risultino presenti gli elencati elementi di valutazione: il merito tecnico, la qualità delle caratteristiche funzionali, l'assistenza tecnica, le migliori, l'esecuzione del servizio, il prodotto finale dello stesso, l'offerta economica)

La scelta dell'offerta più vantaggiosa **verrà effettuata da una Commissione appositamente costituita.**

Le sedute della Commissione si svolgeranno presso il Palazzo Comunale, sito in Via Roma n. 63 a Montepaone, nei seguenti giorni:

- **Giorno 29/08/2014 alle ore 10:00** in seduta pubblica si procederà all'apertura del plico contenente le tre buste e all'apertura della busta contenenti la documentazione amministrativa (busta A) con verifica della rispondenza della documentazione alle prescrizioni previste dal bando;

Successivamente la commissione in una o più sedute riservate procederà all'apertura della busta "b" con valutazione qualitativa ed all'attribuzione dei relativi punteggi che saranno resi pubblici al termine della seduta, tramite pubblicazione all'albo pretorio dell'ente e sul sito.

- **Giorno 04/09/2014, alle ore 10:00** in seduta pubblica, comunicazione dei punteggi attribuiti per l'offerta qualitativa, apertura offerte economiche e redazione della graduatoria finale in base alle risultanze dei punteggi riportati.

La data della stipula del contratto verrà comunicata dal Responsabile del Servizio.

Il Presidente, verificata la regolare composizione della Commissione, procederà in primo luogo ad accertare se i soggetti presenti siano o meno legittimati a presenziare ed a formulare osservazioni sulla regolarità dello svolgimento della gara.

A tal fine egli inviterà i presenti ad esibire i documenti che autorizzano ogni singolo intervenuto a presenziare ed a parlare in nome e per conto dell'offerente.

In particolare il Presidente, quando non sia presente il rappresentante della società, richiederà l'esibizione di un'ideonea procura, dalla quale risultino i poteri del soggetto.

Nella stessa seduta sarà, quindi, compilata la graduatoria provvisoria delle offerte, in base alle somme di tutti i punteggi riportati (offerta tecnica e offerta economica).

L'aggiudicazione definitiva sarà effettuata con provvedimento del Responsabile del Servizio.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna delle offerte soddisfi le proprie esigenze.

L'esito definitivo della gara sarà reso noto all'aggiudicatario ed al secondo classificato, nei modi e termini di legge.

ART. 39 NORME DI RINVIO

Per quanto non espressamente previsto si fa riferimento alle disposizioni di legge in materia.

Si ricorda che tutti gli allegati debbano essere controfirmati in ogni pagina per accettazione.

SOTTOSCRIZIONE PER ACCETTAZIONE (timbro e firma per esteso)

Lì 30/07/2014