



COMUNE DI CAPANNORI
Provincia di Lucca

APPALTO DEL SERVIZIO IN: CONSULENZA, CONTROLLO QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO I NIDI D'INFANZIA COMUNALI, LE SCUOLE STATALI D'INFANZIA E PRIMARIE DEL COMUNE DI CAPANNORI

CIG : 88822432CD

PROCEDURE E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto del servizio sopraindicato sarà aggiudicato mediante procedura aperta e secondo il criterio dell'offerta qualitativamente ed economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'ex art. 95 comma 2 e 3 del D.Lgs. n.50/2016 valutabile in base alla qualità del progetto e al prezzo.

Il punteggio massimo attribuibile è pari a punti **80**.

L'offerta tecnica e il piano dei costi saranno valutati secondo i seguenti elementi e mediante l'attribuzione dei seguenti punteggi:

VALUTAZIONE DEGLI ELEMENTI TECNICO-QUALITATIVI E CAPACITA' PROGETTUALE

fino ad un massimo di **80 punti**, da assegnare in base alla valutazione da parte della Commissione dei seguenti elementi:

OFFERTA TECNICA MASSIMO 80 PUNTI

CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX
Progetto (Max 48 punti)	Specificità, concretezza, chiarezza nella descrizione delle attività da svolgere per il servizio in oggetto (max 20 righe)	14
	Numero degli interventi per la gestione e consulenza della Commissione mensa comunale, proposti e calendarizzati (minimo 3 per anno), e audit (minimo 4) (max 15 righe)	16
	Proposta di formazione per gli operatori impegnati a vari livelli nella ristorazione scolastica (max 15 righe)	8

	Proposta per il coordinamento e la gestione delle Commissioni Mensa Comunali (max 10 righe)	10
Progetto (Max 24 punti)	Proposta di formazione per i commissari mensa, sulle modalità di effettuazione assaggi e valutazione come Auditors (max 10 righe)	6
	Possesso ed utilizzo di metodologie certificate per la realizzazione dei controlli di qualità relativi al servizio in oggetto (max 10 righe)	8
	Qualità dell'offerta (certificazioni ISO e/o altre certificazioni) (max 5 righe)	10
Migliorie e servizi aggiuntivi (Max 8 punti)	Proposta di progettazione ed organizzazione delle attività collaterali al servizio in oggetto, relative all'educazione alimentare ed alla sensibilizzazione di un corretto stile di vita (max 20 righe)	8

MODALITA' DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

Il punteggio relativo alla **qualità del progetto** (max. punti 80) verrà assegnato secondo la formula indicata.

Sono escluse le offerte che conseguiranno un punteggio inferiore a 48/100 rispetto all'Offerta tecnica.

Alle offerte che conseguiranno il punteggio più alto, purché uguale o superiore a 48 punti, in merito all'offerta tecnica, saranno assegnati i massimi punteggi attribuibili (80 punti). Le altre offerte saranno riparametrate in modo proporzionale secondo la formula:

$$\text{Punteggio qualità} = \frac{Q}{\text{Punteggio maggiore}} \cdot 80$$

dove **Q** è il punteggio di qualità considerato.

PUNTEGGIO RELATIVO ALL'OFFERTA ECONOMICA

Il punteggio relativo all'offerta economica, sarà assegnato come segue: 20 punti verranno attribuiti al ribasso offerto più alto.

Per le altre offerte il punteggio verrà determinato secondo la formula:

$$\text{Punteggio Off. ec.} = \frac{O_{\min}}{O_i} \cdot 20$$

dove

O_i è l'offerta economica del fornitore i-esimo

O_{\min} è l'offerta economica più bassa

Si precisa che il costo complessivo dell'appalto non dovrà essere superiore ad **€50.546,72** (*cinquantamilacinquecentoquarantasei/72*) esclusi oneri di sicurezza ed esclusa IVA.

L'offerta deve essere espressa in cifre ed in lettere.

Nel caso in cui due partecipanti abbiano conseguito uguale punteggio complessivo, si procederà al sorteggio.

La Commissione giudicatrice si riserva:

- di ritenere nessuna offerta meritevole di aggiudicazione;
- di procedere all'aggiudicazione anche nel caso pervenga una sola offerta valida e meritevole di accoglimento, sulla base dei criteri indicati al presente articolo;
- di procedere con le modalità previste ai sensi del D. Lgs. 50/2016 in presenza di offerte anomale.

La candidatura resta valida per un periodo di 180 giorni dall'espletamento della selezione.