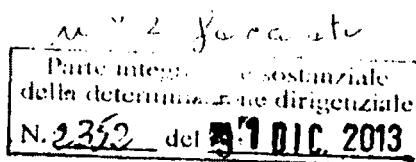




CITTÀ DI RAGUSA

www.comune.ragusa.it



SETTORE VIII Ufficio- Istruzione , Politiche educative e asili nido - Servizi Sociali e politiche per la famiglia

8° Servizio: Pubblica Istruzione – Attività e trasporti scolastici, Diritto allo studio

Prot. n. _____

Ragusa, _____

12

Oggetto: Linee guida per la gara relativa al servizio di mensa scolastica.

Criteri di aggiudicazione:

L'aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art.83 del D.Lgs. n. 163/2006.

L'offerta economicamente più vantaggiosa verrà determinata sulla base dei criteri di seguito indicati:

Punteggio massimo complessivo di punti 100 così suddivisi:

Prezzo offerto: massimo punti 30.

Qualità del servizio: massimo punti 70.

Il punteggio totale di ogni ditta partecipante si otterrà sommando i punteggi (somma di prezzo offerto e qualità del servizio). Sarà considerata pertanto vincitrice la ditta idonea che avrà ottenuto il punteggio più alto.

Il progetto relativo alla qualità del servizio dovrà essere redatto tenendo conto delle indicazioni di cui ai punti seguenti, separando e titolando i singoli elementi qualitativi del progetto.

Si raccomanda alle ditte partecipanti capacità di sintesi (max 5 pagine).

Non si procederà all'apertura della busta sigillata contenente l'offerta economica nei confronti dei concorrenti che nella valutazione tecnica non abbiano raggiunto il punteggio minimo di p.30/70.

Offerta economica (punti da 0 a 30)

Il punteggio massimo(punti 30) verrà attribuito alla ditta che avrà offerto il prezzo più basso per l'Amministrazione.

Alle altre offerte il punteggio sarà determinato in misura proporzionale rispetto al prezzo offerto applicando la seguente formula:

$$X = \frac{P_i \times 30}{PO}$$

Ove:

X = punteggio da attribuire al concorrente per l'offerta economica presentata

P i= prezzo più basso offerto

PO = prezzo offerto dal concorrente

La ditta aggiudicataria assume l'obbligo di eseguire il servizio al prezzo indicato in offerta.

Il prezzo si intende comprensivo di ogni e qualsiasi onere gravante sulla fornitura e le prestazioni da rendere, ad esclusione dell'IVA.

Qualità del servizio: punti da 0 a 70

La qualità del servizio verrà valutata secondo i seguenti sub- criteri:

1. Modalità organizzative del servizio(max: 40 punti)

La ditta partecipante dovrà descrivere sinteticamente le modalità organizzative e di controllo del processo di produzione e distribuzione dei pasti, le modalità di selezione e controllo adottate nei confronti dei propri fornitori al fine di garantire la qualità degli alimenti, le modalità e i tempi di verifica delle qualità delle prestazioni , con particolare riferimento al monitoraggio della soddisfazione dell'utenza, il numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio con indicazione delle rispettive mansioni e le modalità di sostituzione per ferie, malattie, infortuni ed infine le modalità di gestione delle emergenze.

Indicatori	Coefficienti
Descrizione minima degli elementi richiesti	0,3
Descrizione completa, ma non soddisfacente degli elementi richiesti	0,5
Descrizione completa e soddisfacente degli elementi richiesti	0,8
Descrizione completa, arricchita da elementi innovativi	1

2. Mezzi impiegati per la distribuzione dei pasti (max :10 punti)

Indicatori	Coefficienti
Meno di 6 mezzi	0
Da 6 a 8	0,5
Oltre 8 mezzi	1

3. Utilizzazione di prodotti biologici locali certificati offerti in aggiunta a quelli previsti dal Capitolo Speciale d'Appalto (max : 10 punti)

Indicatori	Coefficienti
Sino a 3 prodotti	0
da 4 a 5 prodotti	0,5
Superiore a 5 prodotti	1

4. Certificazione del sistema di qualità aziendale (max:10 punti)

- Due certificazioni di qualità attive(serie ISO 9000 o similari) punti 10
- Una certificazione di qualità attiva (serie ISO 9000 o similari) punti 5
- Per le aziende che dimostrino di avere inoltrato richiesta di certificazione(ovvero che il sistema di certificazione è in fase di certificazione). punti 2

Ai fini dell'attribuzione del punteggio la ditta dovrà produrre la certificazione di qualità.