

**"ALLEGATO A" - CRITERI VALUTAZIONE OFFERTE E RELATIVI PUNTEGGI**

**PUNTI A DISPOSIZIONE = 100**

**A) CERTIFICAZIONE DI QUALITA' SERVIZIO E PROGETTAZIONE:**

**PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE PUNTI 60**

La relazione tecnica esplicativa dell'organizzazione del servizio in rapporto a quanto indicato nei criteri di valutazione e nel capitolato speciale d'appalto dovrà rispettare i criteri di seguito elencati:

**1. Sistema organizzativo del servizio - Punti 35**

- a) Monte ore totale settimanale
- b) Numero degli operatori adibiti al servizio
- c) Procedure di scongelamento prodotti congelati ittici e carni
- d) Piano formativo personale e contenimento turn-over
- e) Modalità di attuazione sistema di qualità
- f) Modalità di attuazione del piano di controllo (H.A.C.C.P.)
- g) Piano a cadenza di campionamento analisi sul prodotto finito da parte di aziende autorizzate

**2. Alimenti e menù - Punti 10**

- a) Sistema approvvigionamento derrate
- b) Piano di controllo derrate

**3. Certificazione iso Punti 15**

Certificazione qualità, per gestione mense, rilasciate ai sensi norme UNI-EN-ISO 9001:2000

**B) VALUTAZIONE ECONOMICA: PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE 40 PUNTI**

**P: 40 = K : V**

**Ove:**

V = offerta presentata

K = offerta più bassa

40 = punteggio massimo attribuibile

Il Comune, ai sensi dell'art. 86 comma 3 del D.Lgs. 12 aprile 2006, nel caso in cui talune offerte presentassero un prezzo anormalmente basso, provvederà a richiedere le necessarie giustificazioni tramite la composizione dell'offerta suddivisa con i costi del personale, quelli delle derrate, spese di gestione, utile d'impresa ecc qualora non fossero ritenute valide, rigetterà l'offerta.

---