

### Allegato C – Parametri e criteri di valutazione – Prodotti da salumeria

Per l'elemento **B** la valutazione sarà condotta:

- per i parametri da a) ad i) solo relativamente al prodotto prosciutto cotto s/cotenna – s/polifosfati (scheda tecnica 13179)
- per il parametro j) solo relativamente al prosciutto crudo di Parma disossato (scheda tecnica 13180)

L'aggiudicazione avverrà in base a quanto previsto all'art.83 del D.lgs 163/2006, e cioè a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base dei seguenti elementi ai quali è riservato un punteggio massimo complessivo di 100 punti così suddivisi:

ELEMENTI	PUNTEGGIO MASSIMO
A - Elementi economici	30
B - Elementi qualitativi	70
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>

Il punteggio per l'elemento di cui al punto **A** verrà attribuito applicando la seguente formula:

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

dove:

X = Punteggio da attribuire al concorrente in esame

P<sub>i</sub> = Prezzo più basso offerto per l'elemento considerato

C = Punteggio attribuito all'elemento considerato

PO = Prezzo offerto dal concorrente in esame

Per l'elemento **B** il punteggio verrà determinato come segue, precisando che, qualora il concorrente sia un soggetto trasformatore/commerciale, la valutazione sarà condotta, sulla base dei parametri sottoindicati, in relazione anche al produttore proposto.

#### - offerta tecnica **max p.ti 70**

a) **max punti 12:** relativamente al possesso della certificazione UNI EN ISO 22005 per le seguenti fasi del processo produttivo:

- |   |          |
|---|----------|
| 1. per tutte le fasi del processo produttivo (dall'allevamento alla consegna) | punti 12 |
| 2. per le fasi del processo produttivo dal macello/sezionamento alla consegna | punti 10 |
| 3. per le fasi del processo produttivo dalla lavorazione alla consegna        | punti 7  |

b) **punti 10:** fornitura, anche in parte, del prodotto realizzato con materia prima (cosce suine) di origine italiana.

Il concorrente mediante dichiarazione assumerà l'impegno a fornire, per l'intero quantitativo previsto in acquisto, un prodotto realizzato con materia prima (cosce suine) di origine italiana, senza ulteriori oneri per la Stazione Appaltante.

Verranno attribuiti punti 10 all'azienda che avrà offerto il quantitativo maggiore di prodotto realizzato con materia prima di origine italiana.

Alle altre società verrà attribuito un punteggio determinato in proporzione al rapporto tra l'offerta proposta e l'offerta indicante il quantitativo maggiore, secondo la seguente formula:

$$X = Q_{min} * 10 / Q_{max}$$

con approssimazione al terzo decimale, dove

X è il punteggio da attribuire

Q<sub>max</sub> è il quantitativo maggiore offerto

Q<sub>min</sub> è il quantitativo offerto dal concorrente in esame

**N.B.:** qualora venga offerto, in tutto o in parte, un prodotto realizzato con materia prima di origine italiana, costituirà obbligazione contrattuale l'espressa indicazione di tale origine in etichetta

- c) **max punti 10:** relativamente alla tipologia aziendale:
- 1) produttore: punti 10
- 2) commerciale / distributore punti 4
- d) **max punti 9:** fornitura, anche in parte, del prodotto realizzato con capi da allevamenti biologici. Verranno attribuiti punti 9 all'azienda che avrà offerto il quantitativo maggiore. Alle altre società verrà attribuito un punteggio determinato in proporzione al rapporto tra l'offerta proposta e l'offerta indicante il quantitativo maggiore, secondo la seguente formula:  

$$X = Q_{min} * 9 / Q_{max}$$
con approssimazione al terzo decimale, dove  
X è il punteggio da attribuire  
Qmax è il quantitativo maggiore offerto  
Qmin è il quantitativo offerto dal concorrente in esame
- N.B.:** qualora venga offerto, in tutto o in parte, un prodotto realizzato con capi da allevamenti biologici, costituirà obbligazione contrattuale l'espressa indicazione di tale origine in etichetta
- e) **max punti 7:** azioni intraprese per la riduzione delle emissioni e per la salvaguardia ambientale, come segue:
- d.1 **max punti 3** relativamente alle misure adottate a livello industriale per garantire un basso impatto ambientale riducendo le emissioni di gas climalteranti
- d.2 **max punti 2** qualora l'imballo primario sia realizzato con materiale rispondente a una o più delle seguenti norme tecniche
- UNI EN 13428:2005: Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione – Prevenzione per la riduzione alla fonte;
  - UNI EN 13430:2005: Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- d.3 **punti 1** per l'utilizzo di materiale riciclato per la realizzazione degli imballi secondari come segue:
- per almeno il 90% se in carta o cartone
  - per almeno il 60% se in plastica
- d.4 **max punti 1** per l'utilizzo, nell'attività di trasporto delle merci, di automezzi almeno euro 6
- f) **max punti 6:** la concorrente dovrà indicare se il prodotto offerto possiede le medesime caratteristiche sotto indicate nella scheda tecnica n. 13179, allegato di gara. In caso di rispondenza per ciascun sub punto verranno attribuiti punti 1. In caso di discordanza con indicato nella scheda tecnica n. 13179 non verrà attribuito alcun punteggio.

<b>Scheda Tecnica n. 13179</b>	<b>CONFERMA SI - NO</b>	<b>SE NO INDICARE LE DIFFERENZE</b>
<b>1. Dimensioni 10 – 14 cm</b>		
<b>2. Altezza 18 – 22 cm</b>		
<b>3. Confezioni minimo Kg 6 e max Kg 7</b>		
<b>4. Grasso Infiltrazione max (%) 4</b>		
<b>5. Grasso di copertura taglio medio max (mm) 20</b>		
<b>6. Grasso di copertura di lati max (mm) 5</b>		

- g) **max punti 5:** distanza media (espressa in km) fra lo/gli stabilimento/i di macellazione/sezionamento e lo/gli stabilimento/i di lavorazione/confezionamento. Il punteggio massimo verrà attribuito all'azienda con lo/gli stabilimento/i di macellazione (in caso di utilizzo di più macelli dovrà essere indicata la media ponderata tra le diverse sedi) più vicino allo/gli stabilimento/i di produzione (in caso di utilizzo di più impianti dovrà essere indicata la media ponderata tra le diverse sedi) e proporzionalmente alle altre aziende, secondo la seguente formula:  

$$X = \frac{D_m \times 5}{D_o}$$

