AGGIUDICAZIONE E SISTEMA DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

Il servizio verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 2 del D.lgs. 50/2016.

Ai sensi dell'art. 95, comma 6, del Codice, si stabiliscono i seguenti criteri di valutazione:

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

Criteria di valutazione offerta tecnica – max 70 punti

Il punteggio massimo complessivo relativo all'Offerta tecnica, pari a 70/100 punti, sarà attribuito con riguardo ai criteri di valutazione sotto elencati:

ELEMENTO DI VALUTAZIONE	DESCRIZIONE	PUNTI		CRITERI DISCREZIONALI (D) / TABELLARI (T)
1. MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO				
1.1 Distanza dal centro di cottura: sarà valutata la minor distanza intercorrente tra luogo di cottura e consumo.	Punti 3 tra 30 e 15 km Punti 6 inferiore a 15 km	Max 6 Punti		T
1.2 Centro di cottura di emergenza in caso di disfunzione del centro principale	Punti 0 nessuna disponibilità. Punti 5 disponibilità entro 30 Km.	Max 5 Punti		T
2. QUALITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI				
2.1 DERRATE ALIMENTARI Percentuale che il candidato dichiara di offrire espressa sul peso totale, calcolato sul menù che sarà adottare in corso di appalto e dunque da adeguare in tal senso sempre. Maggior riconoscimento a produzioni biologiche.		Max Punti 24		T
<u>Derrate Alimentari</u> : Frutta, verdura, ortaggi, legumi, patate, pomodori e prodotti trasformati da essi, da agricoltura biologica		3	Uguale al 40% da 41% a 60% da 61% a 80% oltre 80%	0 1 2 3

<u>Derrate Alimentari :</u> Cereali, pane, prodotti da forno, pasta, riso, farina, e prodotti trasformati da essi, da agricoltura biologica	3	Uguale al 40% da 41% a 60% da 61% a 80% oltre 80%	0 1 2 3
<u>Derrate Alimentari :</u> Latte, yogurt, uova da agricoltura biologica	3	Uguale al 40% da 41% a 60% da 61% a 80% oltre 80%	0 1 2 3
<u>Derrate Alimentari :</u> Olio extravergine, proveniente da agricoltura biologica	3	Uguale al 40% da 41% a 60% da 61% a 80% oltre 80%	0 1 2 3
<u>Derrate Alimentari :</u> Carne da produzione biologica	3	Uguale al 15% da 16% a 30% da 31% a 45% oltre 45%	0 1 2 3
<u>Derrate Alimentari :</u> Pesce di acquacoltura biologica o pesce sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC o equivalenti)	3	Uguale al 20% da 21% a 40% da 41% a 60% oltre 60%	0 1 2 3
2.2 Presenza di prodotti da filiera corta km 0	6	0,5 punti per prodotto fino a massimo punti 6	0,5/6

3. PERSONALE	Max punti 15		T/D
<u>3.1 Personale 1:</u> Dietista di riferimento. Esperienza nella ristorazione scolastica. (N.B. Eventuali sostituzioni in corso di contratto dovranno garantire pari requisito)	6	Da 2 a 3 anni di esperienza Da 4 a 5 anni di esperienza Più di 5 anni	3 4 6
<u>3.2 Personale 2:</u> Capo cuoco/a del centro cottura indicato. Esperienza nella ristorazione scolastica. (N.B. Eventuali sostituzioni in corso di contratto dovranno garantire pari requisito)	6	Da 2 a 3 anni di esperienza Da 4 a 5 anni di esperienza Più di 5 anni	2 4 6
<u>3.3 Formazione del Personale</u> La Commissione valuterà il progetto formativo che il concorrente intende attivare per l'intera durata del contratto d'appalto sia per il personale del centro cottura che del personale scodellatore. Descrizione degli interventi di formazione e aggiornamento previsti per la funzione e modalità organizzative delle attività formative.	3	Max punti 3	D
4. INIZIATIVE ANTI SPRECO ALIMENTARE E DI SOLIDARIETA' La ditta ha una sua politica volta ad evitare lo spreco alimentare. Verrà valutata una Relazione descrittiva sulle Metodologia e soluzioni proposte.	Max punti 8		D
5. CERTIFICAZIONI QUALIFICANTI Le certificazioni valide ai fini dell'attribuzione dei punteggi sono: -certificazione di gestione AMBIENTALE ISO 14001 -certificazione OHSAS 18001 -certificazione SA8000 -certificazione sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari UNI EN ISO	Max punti 4	Punti 1 = 1 Certificato Punti 2 = 2 Certificati Punti 3 = 3 Certificati Punti 4 = 4 Certificati	T
6. SERVIZI MIGLIORATIVI Saranno valutate proposte migliorative rispetto al servizio.	Max punti 8		D

Metodo di attribuzione del punteggio dell'Offerta Tecnica

La Commissione procederà alla valutazione delle offerte tecniche presentate da ciascun concorrente come segue.

Con riferimento ai criteri discrezionali **3.3, 4 e 6** di cui al precedente punto identificati con la lettera "D" verrà attribuito un coefficiente variabile da zero a uno da parte di ciascun Commissario secondo la seguente griglia:

Giudizio	valori	Criterio di giudizio
Ottimo	1,00	Proposta completa, esaustiva e coerente con le disposizioni del capitolato e del quadro progettuale, che presenta soluzioni concrete e/o oggettivamente misurabili.
Buono	0,75	Proposta complessivamente buona, abbastanza esaustiva e coerente con le disposizioni del capitolato e del quadro progettuale, che presenta soluzioni concrete e/o oggettivamente misurabili
Discreto	0,50	Proposta discreta, poco esaustiva e coerente con le disposizioni del capitolato e del quadro progettuale, che non presenta soluzioni concrete e/o oggettivamente misurabili
Sufficiente	0,25	Proposta minimale e coerente con le disposizioni del capitolato e del quadro progettuale
Insufficiente	0,00	Proposta carente sotto tutti gli aspetti e poco coerente con le disposizioni del capitolato e del quadro progettuale.

Verrà, quindi, determinata la media dei coefficienti assegnati all'elemento di valutazione dei singoli Commissari e si procederà a trasformare le suddette medie con coefficienti definitivi, riportando ad uno (1) la media più alta e proporzionando a tale media massima le altre medie precedentemente calcolate.

Si precisa che, qualora l'operatore economico concorrente non produca offerta per alcuni dei criteri sopra specificati, al relativo punto verrà attribuito punteggio uguale a 0 (zero).

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti rispetto ai punteggi discrezionali procederà in relazione a ciascuna offerta all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio mediante l'applicazione del metodo aggregativo-compensatore sulla base delle indicazioni contenute nelle Linee Guida n. 2, approvate dall'ANAC con delibera n. 1005 del 21/9/2016 con l'aggiornamento della delibera di Consiglio n. 424 del 2 maggio 2018, secondo la seguente formula:

$$P(i) = \Sigma n [W_i \times V_{ai}]$$

dove:

P(i) = punteggio dell'offerta i-esima

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V_{ai} =coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i), variabile tra zero e uno;

Σn = sommatoria.

Con riferimento ai criteri **1.1 - 1.2 – 2.1 – 2.2 – 3.1 – 3.2 – 5** identificati con la lettera **“T”** della tabella di cui al punto precedente, poiché trattasi di criteri con punteggi tabellari, quindi fissi e predefiniti, espressi in valore assoluto, i punteggi saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell’offerta o mancata offerta di quanto richiesto.

Il punteggio assegnato ad ogni offerta sarà quindi determinato dalla somma matematica dei punteggi dei vari criteri.

Nei documenti costituenti l'offerta tecnica non devono, a pena di esclusione, essere riportati elementi di natura economica di alcun tipo che possano in qualche modo costituire anticipazione dell'offerta economica.

Criteri di valutazione offerta economica – max 30 punti

Il punteggio massimo complessivo relativo all’Offerta economica è pari a 30 punti.

Il concorrente dovrà esprimere una percentuale in ribasso rispetto all’importo posto a base di gara di **€ 5,60** al netto di IVA sul quale verrà calcolato il punteggio dell’offerta economica secondo la seguente formula:

$$X = C \times Ri/Rmax$$

Dove:

X = punteggio attribuito all'offerta;

Ri= ribasso percentuale offerto dal concorrente i-esimo;

Rmax = miglior ribasso percentuale

C = punteggio massimo (30)

L’aggiudicazione avrà luogo anche in caso di presentazione di una sola offerta, se ritenuta valida.

Non saranno prese in considerazione offerte incomplete o irregolari, parziali o che presentino osservazioni, restrizioni o riserve.

L’ APPALTO SARÀ AGGIUDICATO AL CONCORRENTE CHE AVRÀ OTTENUTO IL MAGGIOR PUNTEGGIO COMPLESSIVO.