

1. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 108, del Codice. La valutazione dell'offerta tecnica avverrà sulla base dei criteri e sotto criteri di valutazione e relativi pesi e sotto pesi indicati nel presente disciplinare di gara.

Punteggio Massimo	
Offerta Tecnica	70
Offerta Economica	30
Totale	100

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

CRITERIO 1 – QUALITA' DEI GENERI ALIMENTARI – MASSIMO 15 PUNTI

	Criterio di valutazione	Massimo Punti
1.3	Utilizzo di prodotti provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale	15

CRITERIO 2 – RISPETTO DELLE DISPOSIZIONI AMBIENTALI IN MATERIA DI ECONOMIA SOSTENIBILE – MASSIMO 40 PUNTI

	Criterio di valutazione	Massimo Punti
2.1	Organizzazione e miglioramento del risparmio energetico mediante la sostituzione di almeno 2 attrezzature in classe energetica superiore A quelle esistenti	10
2.2	Piano di educazione alimentare - Il piano deve essere rivolto all'informazione di genitori, alunni ed insegnanti, circa norme di educazione alimentare e dello stretto rapporto della corretta alimentazione con la salute e la qualità della vita e deve essere sviluppato con costanza nell'arco dell'intero anno scolastico con il supporto di un nutrizionista/dietista e di materiale informativo, con la previsione di incontri per l'educazione alimentare. La proposta offerta sarà valutata nei termini dei seguenti "criteri motivazionali": Adeguatezza delle soluzioni proposte	25
2.3.	PIANO DI RIDUZIONE DEI RIFIUTI La ditta deve indicare come intende contenere la riduzione dei rifiuti. La proposta offerta sarà valutata nei termini dei seguenti "criteri motivazionali": - adeguatezza e messa in atto delle soluzioni proposte	5

CRITERIO 3 – QUALITA' DELLA FORMAZIONE DEGLI OPERATORI GESTIONE IMPREVISTI – MASSIMO 20 PUNTI

	Criterio di valutazione	Massimo Punti
3.1	<p>Schema organizzativo e funzionale che la Ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio. Dovranno essere evidenziati: numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio, indicazione delle rispettive mansioni, inquadramento, attestati di formazione in possesso e numero di ore da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate,</p> <p>Gestione delle assenze non programmate. La ditta dovrà dettagliare le modalità di intervento e in caso di assenze improvvise del personale</p> <p>La proposta offerta sarà valutata nei termini dei seguenti “criteri motivazionali”: – adeguatezza e tempestività di sostituzione del personale</p>	<p>10</p> <p>10</p>

CRITERIO 4 MIGLIORIE MAX PUNTI 5

	Criterio di valutazione	Massimo Punti
	<p>Fornitura di pasti gratuiti a favore di utenti con comprovata situazione di difficoltà familiare, mediante impegno ad assicurare la somministrazione di pasti gratuiti da utilizzare a discrezione dell'Amministrazione committente sia per alunni che per soggetti esterni con difficoltà economiche, documentate da apposita relazione dei servizi sociali o di altri organismi competenti. L'Offerente dovrà indicare il numero di pasti giornalieri che si impegna a offrire per tutta la durata del servizio.</p> <p>ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO: – n. 1 punto per ogni pasto giornaliero offerto;</p>	5

1.1 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

Nel caso in cui il Concorrente non apporti la miglior proposta per ciascun elemento saranno attribuiti 0 punti.

Ciascun componente della commissione attribuirà discrezionalmente per ogni criterio un giudizio a cui corrisponde un coefficiente tra 0 e 1 come di seguito:

<i>COEFFICIENTE</i>	<i>GIUDIZIO</i>	<i>DESCRIZIONE</i>
0,00	NULLO	Voce non contenuta all'interno della PROPOSTA, o fortemente incompleta, confusa e generica, non conforme alle richieste della Stazione Appaltante.
0,25	LIMITATA	Voce esaminata all'interno della PROPOSTA in modo superficiale e generico (non calata sulla realtà oggetto di studio) e non pienamente conforme alle richieste della Stazione Appaltante.
0,50	SUFFICIENTE	Voce conforme alle richieste della Stazione Appaltante.

0,75	BUONO	Voce esaminata in modo completo all'interno della PROPOSTA e contenente alcuni aspetti qualitativi e quantitativi anche superiori rispetto alle richieste della Stazione Appaltante.
1,00	OTTIMO	Voce esaminata in modo completo e esaustivo all'interno della PROPOSTA e contenente aspetti che per: varietà, qualità, quantità e personalizzazione risultano decisamente superiori e ottimali rispetto alle richieste della Stazione Appaltante.

Per ogni criterio la commissione calcolerà la media dei coefficienti assegnati dai componenti, procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti a ogni criterio in coefficienti definitivi riportando ad 1 la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

La somma dei punteggi di tutti i criteri di valutazione determina il punteggio complessivo per ciascun concorrente.

Determinato il punteggio tecnico complessivo si procederà alla riparametrazione del punteggio medesimo (riparametrazione finale) attribuendo alla proposta che ha ottenuto il maggior punteggio attribuibile (70 punti) e, proporzionalmente, punteggio inferiore ai concorrenti che hanno ottenuto un punteggio inferiore mediante la seguente formula:

$R = (Ri/Rmax) \times 70$
Dove:
R = Punteggio riparametrato
Ri = Punteggio attribuito al concorrente iesimo
Rmax = Punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione

I punteggi totale e parziali attribuiti ai concorrenti verranno espressi in cifre fino a tre decimali. In caso di valori con più di tre cifre decimali, gli stessi verranno sempre arrotondati alla terza cifra decimale. Se il quarto decimale avrà un valore compreso tra zero e quattro, l'arrotondamento sarà per difetto (ossia non si terrà conto della quarta cifra decimale); se invece il quarto decimale avrà un valore compreso tra 5 e 9 l'arrotondamento sarà per eccesso (ossia la terza cifra decimale passerà all'unità superiore).

1.2 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

Per la valutazione dell'offerta economica i relativi punteggi verranno attribuiti come segue:

verranno attribuiti 30 punti al concorrente che ha presentato l'offerta migliore. Agli altri concorrenti verrà attribuito il punteggio secondo la seguente formula:

$P(a)i = (Rmin/Ra) \times 30$
Dove:
P(a)i = punteggio assegnato all'offerta valutata
Rmin = minor importo complessivo annuo offerto
Ra = importo complessivo annuo offerto dal concorrente

1.3 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

La Commissione Giudicatrice, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi procederà in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi complessivi.

Nel caso due o più concorrenti conseguissero pari punteggio complessivo, la gara verrà aggiudicata al concorrente che avrà riportato il punteggio più elevato in corrispondenza dell'offerta tecnica.

La Commissione potrà procedere all'aggiudicazione anche nel caso pervenga una sola offerta, purché valida e giudicata economicamente vantaggiosa e congrua.