

COMUNE DI VALENZA

(Provincia di Alessandria)

---000=0=000---

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE
Tipologia: contratto di appalto di servizi articolo 2, comma 1, lettera b) dell'allegato decreto legislativo n. 36 del 2023
Criterio: offerta economicamente più vantaggiosa art. 130 D.Lgs. 36/2023
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER L'ANNO 2024

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. 130, del Codice.

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

CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MAX
Valutazione offerta tecnica	80
Valutazione offerta economica	20
TOTALE	100

Criteri di valutazione dell'Offerta Tecnica

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Nella tabella sono identificati con la lettera D i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice e con la lettera Q i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Criterio di valutazione	Punteggio massimo attribuibile
Criterio A. Qualità delle derrate e progetti di educazione alimentare, così suddiviso: (N.B.: Ai menù non verrà attribuito alcun punteggio in quanto la presentazione degli stessi è obbligatoria)	Max punti 38
Sub-criterio 1) Maggior % pasta o riso biologici (indicare percentuale complessiva utilizzata) <i>[il punteggio è assegnato in proporzione alla quantità di prodotto che sarà utilizzato dall'operatore economico nel presente appalto]</i>	6 (Q)
Sub-criterio 2) Maggior % verdura biologica (indicare percentuale complessiva utilizzata) <i>il punteggio è assegnato in proporzione alla quantità di prodotto che sarà utilizzato dall'operatore economico nel presente appalto]</i>	6 (Q)
Sub-criterio 3) Quantità e varietà di prodotti KM 0 o filiera corta	6 (D)
Sub-criterio 4) Varietà di prodotti DOP/IGP	6 (D)
Sub-criterio 5) Dieta mediterranea	6 (D)
Sub-criterio 6) Progetti di educazione alimentare	3 (D)
Sub-criterio 7) Piano adottato per contenere la quantità di prodotto inutilizzato	3 (D)
Sub-criterio 8) Proposta di giornate a tema, menù speciali	2 (D)
Criterio B. Centro di cottura - Produzione e trasporti - Pulizie - Gestione emergenze	Max punti 32
Sub-criterio 1) Caratteristiche centro di cottura: <ul style="list-style-type: none"> - Elemento A) Caratteristiche impianti - Elemento B) Caratteristiche attrezzature 	6 di cui 3 (D) 3 (D)

Sub-criterio 2) Piano di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione derrate alimentari: <ul style="list-style-type: none"> - Elemento A) Frequenza e tempi - Elemento b) Selezione fornitori - Elemento C) Modalità operative 	6 di cui 2 (D) 2 (D) 2 (D)
Sub-criterio 3) Piano dei trasporti: <ul style="list-style-type: none"> - Elemento A) Caratteristiche dei mezzi utilizzati - Elemento B) Procedure messe in atto per riduzione impatto ambientale 	6 di cui 3 (D) 3 (D)
Sub-criterio 4) Produzione dei pasti: Descrizione delle varie fasi e modalità operative	5 (D)
Sub-criterio 5) Piano di pulizia, sanificazione, disinfestazione locali (centro di cottura, refettori e locali in uso c/o le scuole) Descrizione delle modalità operative e strumenti utilizzati	5 (D)
Sub-criterio 6) Gestione emergenze: Procedura e struttura adottate per la risoluzione degli imprevisti	4 (D)
Criterio C. Personale	Max punti 10
Sub-criterio 1) Organico previsto per la produzione dei pasti dettagliato per singola giornata della settimana indicando qualifica ed esperienza lavorativa	5 (D)
Sub-criterio 2) Qualità della formazione del personale	5 (D)
TOTALE:	Max punti 80

Non è prevista una soglia minima di sbarramento.

Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'Offerta Tecnica

- In relazione ai criteri discrezionali (D), i coefficienti da moltiplicarsi per il punteggio previsto per il sub criterio in valutazione, sono determinati attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, attribuendo ZERO a offerte nulle o assolutamente inconsistenti, attribuendo UNO a offerte ottime, che si distinguono per le soluzioni proposte e

attribuendo PUNTEGGI INTERMEDI tra ZERO e UNO in funzione della qualità dell'offerta, in relazione alla maggiore coerenza con il progetto e il capitolato, come di seguito indicato:

Ottimo: 1

Buono: da 0,9 a 0,99

Adeguito: da 0,8 a 0,89

Idoneo: da 0,7 a 0,79

Sufficiente: da 0,6 a 0,69

Non sufficiente: da 0,2 a 0,59

Inadeguato: da 0,1 a 0,19

Nulle o assolutamente inconsistenti: 0

Una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, per ogni singolo elemento di valutazione. Il punteggio per ciascun criterio sarà ottenuto moltiplicando i coefficienti definitivi per il punteggio attribuibile al sub criterio.

In relazione ai criteri quantitativi (Q), i punteggi sono attribuiti proporzionalmente sulla base di quanto offerto dai concorrenti, come indicato in tabella per ciascun criterio quantitativo.

Qualora la Commissione all'unanimità ritenga che una o più migliori offerte siano peggiorative rispetto al livello qualitativo del servizio previsto nel progetto a base di gara, ne dà evidenza nel verbale, con specifico e puntuale rinvio alle prestazioni previste nel progetto a base di gara, attribuendo punteggio ZERO al criterio relativo all'offerta peggiorativa. In tal caso, l'offerta peggiorativa si considera come non presentata e l'offerente, in caso di aggiudicazione, è obbligato ad eseguire, comunque, le prestazioni minime previste nel progetto a base di gara.

Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'Offerta Economica

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la:

Formula "bilineare"

$$C_i \text{ (per } A_i \leq A_{\text{soglia}}) = X (A_i / A_{\text{soglia}})$$

$$C_i \text{ (per } A_i > A_{\text{soglia}}) = X + (1,00 - X) [(A_i - A_{\text{soglia}}) / (A_{\text{max}} - A_{\text{soglia}})]$$

dove:

C_i = *coefficiente attribuito al concorrente i-esimo*

A_i = *ribasso percentuale del concorrente i-esimo*

A soglia = *media aritmetica dei valori del ribasso offerto dai concorrenti*

X = *0,90*

A max = *valore del ribasso più conveniente*

Il punteggio dell'offerta economica sarà ottenuto moltiplicando i risultati ottenuti per il punteggio massimo attribuibile al criterio.

Metodo di calcolo dei punteggi finali

La commissione, terminata l'attribuzione dei punteggi dell'offerta economica, procederà, in relazione a ciascuna offerta, a sommare i punteggi dell'offerta tecnica con quelli dell'offerta economica ed a stilare la relativa graduatoria finale.

IL RESPONSABILE UNICO DI PROGETTO
Arch. Paola TARDITO