

ALLEGATO C

CRITERI DI VALUTAZIONE E 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. 95, comma 2 del Codice.

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

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

La valutazione dell'ipotesi progettuale (**70 PUNTI**) verrà effettuata sulla base dei criteri specificati nel dettaglio della sottostante tabella:

N	Parametri	Punteggio totale massimo	Punteggi parziali	Criterio di valutazione	Documentazione a comprova dell'offerta	
1	Fornitura di prodotti biologici (oltre il minimo obbligatorio previsto nel DM 10.03.2020)	25	Sup. del 10% “ 20% “ 30% “ 40% “ 50% “	5 punti 10 “ 15 “ 20 “ 25 “	La percentuale offerta va applicata a tutti i prodotti per i quali vige l'obbligo minimo di legge per i prodotti bio (sarà aggiunta a quella minima di legge).	La verifica sarà effettuata come previsto dal Dm 10.03.2020 CAM
2	Acquacoltura biologica (con etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/48 e/o prodotti ittici freschi	5	Fornitura: 25% 50% 75% 100%	1,25 punti 2,50 “ 3,75 “ 5,00 “	Consultare il DM 10.03.2020 Criteri premianti punto b. -5 pag. 24 G.U. n. 90/2020	La verifica sarà fatta come previsto dal Dm 10.03.2020 al punto 5 - verifica pag. 25 G.U. n. 90/2020 (certificato CE per acquacoltura

	pescati in prossimità al centro di cottura					biologica e progetto con filiera per il fresco)
3	Chilometro zero e filiera corta (entro 100 km dal punto di produzione e/o allevamento per i seguenti 10 prodotti indicati nel DM (ortaggi, frutta, legumi-cereali, pasta, lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro)	9	Ogni prodotto nella quantità interamente utilizzata Carne e derivati della carne nella quantità interamente utilizzata	1 punto 2 punti		Allegare dichiarazione di assunzione impegno indicando i fornitori e riportando tutte le informazioni riportate dal D.M. Verifica - Sub criterio A Pag. 24 G.U. 90/2020
4	Coltivazioni provenienti da stabilimenti che producono tramite agricoltura SOCIALE .	2	Impegno a soddisfare l'intero fabbisogno di almeno una tipologia di prodotti alimentari biologici	-	Consultare D.M. 10.03.2020 Criteri premianti punto b. – 4 pag. 24 G.U. n. 90/20203.2020	Allegare dichiarazione di assunzione riportando tutte le informazioni riportate dal DM Punto 4 – Verifica pag. 24 G.U. n. 90/2020
5	Proposta miglioramento attuali apparecchiature (frigo, lavastoviglie, forni, ecc) con nuove apparecchiature a minor consumo energetico ad inizio servizio	7			La valutazione sarà effettuata dalla Commissione secondo il numero dei pezzi, il valore e l'importanza strategica dell'apparecchiatura offerta. Le attrezzature nuove sostituite devono essere in regola con quanto previsto nel DM 10.03.2020 G.U.	Verifica con i criteri di cui al punto precedente G.U. 90/2020 pag. 23 punto 9

					90/2020 pag. 23 punto 9	
6	Comunicazione: impegno ad attuare iniziative di comunicazione efficaci per alunni e famiglie, adatte a veicolare informazioni sulle misure per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del pasto gli alunni e di sostenibilità ambientale del servizio	6			Illustrazione del progetto valutato dalla Commissione secondo sottoparametri fissati dalla stessa	Sarà effettuata una valutazione del progetto secondo le modalità di comunicazione agli alunni ed alle famiglie (web, cartacea, incontri, app, ecc) , la frequenza delle comunicazioni e la gestione dei rapporti con il Comitato mensa dei genitori
7	Personale : maggiore dotazione di personale rispetto all'attuale e rispetto alla quota minima indicata nel capitolato o aumento ore al personale in servizio	10	Ogni unità di personale aggiuntiva ad almeno 7,5 ore settimanali : 2,5 punti Ogni 2 ore settimanali aggiuntive al personale già in servizio : 0,75 punti			
8	Certificazioni facoltative ISO 22005:2008, EMAS, BS OHSAS 18001:2007 , SA8000 in relazione alle misure di sicurezza alimentare, gestione ambientale, sicurezza sul lavoro ed etica	3	Se si è in possesso delle quattro certificazioni a lato indicate, saranno attribuiti 3 punti, per un numero inferiore il punteggio sarà attribuito in misura proporzionale.			

9	Eventuali elementi migliorativi dell'offerta ; a titolo puramente indicativo e non esaustivo (es.: merende a metà mattinata per gli alunni che fruiscono della refezione, erogazione di almeno 3 pasti al giorno in beneficenza, miglioramenti connessi alla quantità e/o qualità dei prodotti o del servizio, migliori prestazioni ambientali su smaltimento rifiuti, ecc.)	3		Valutata discrezionalmente dalla Commissione sulla base di sottoparametri dalla stessa stabiliti	
	TOTALE	70			

La **formula** che la Commissione di gara adotterà per l'assegnazione dei punteggi solo per le voci n. 5 - n. 6 e n. 9 sarà la seguente:

$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$ dove:

$C(a)$ = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei sottoparametri fissati dalla Commissione

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

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al sottoparametro (i) variabile tra zero ed uno.

\sum_n = sommatoria.

ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO

Elemento tecnico – MAX punti 70

Per le voci n. 5, n. 6 e n. 9 il punteggio verrà calcolato attraverso la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari considerando che il coefficiente è pari a zero in corrispondenza della prestazione minima possibile, mentre il coefficiente è pari a uno in corrispondenza della prestazione massima possibile. Tali valori saranno poi riparametrati al valore massimo attribuibile delle rispettive voci.

Per le altre voci il calcolo è tabellare.

Gli operatori che non riporteranno nell'offerta tecnica una **valutazione almeno pari a 42/70 punti** non saranno ammessi alla successiva fase di apertura dell'offerta economica.

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

La determinazione del punteggio dell'offerta economica (max PUNTI 30), avverrà mediante l'applicazione della seguente formula :

$$C_i = (P_{min} / P_i) \times 30$$

dove:

30 = *punteggio massimo attribuibile*

C_i = *coefficiente attribuito al concorrente i-esimo*

P_{min} = *prezzo minore offerto (offerta pi conveniente), inteso come valore unitario a pasto*

P_i = *prezzo offerto dal concorrente i-esimo, inteso come valore unitario a pasto*

Tutti i coefficienti ed i punteggi così ottenuti verranno presi in considerazione fino alla terza cifra decimale, arrotondando questa all'unità superiore qualora la quarta cifra decimale sia maggiore o uguale a cinque.

METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, proporrà l'aggiudicazione provvisoria a favore del concorrente che avrà totalizzato il punteggio maggiore (punteggio offerta tecnica + punteggio offerta economica).

In caso di punteggi uguali si aggiudicherà all'offerta con il più alto punteggio relativo ai soli elementi di valutazione tecnica, qualora persista la parità si procederà all'aggiudicazione in via immediata mediante sorteggio.

Nome file: Allegato C- Tabella criteri di valutazione ed aggiudicazione
Directory: C:\Users\marisa.cimino\Desktop\GARA REFEZIONE\GARA CEPAGATTI
2020\Relazione - Capitolato con all. - DUVRI
Modello: C:\Users\marisa.cimino\AppData\Roaming\Microsoft\Templates\Normal.dotm
Titolo:
Oggetto:
Autore: marisa.cimino
Parole chiave:
Commenti:
Data creazione: 21/01/2021 11:01:00
Numero revisione: 55
Data ultimo salvataggio: 17/02/2021 11:58:00
Autore ultimo salvataggio: marisa.cimino
Tempo totale modifica 33 minuti
Data ultima stampa: 02/03/2021 12:18:00
Come da ultima stampa completa
Numero pagine: 5
Numero parole: 1.139 (circa)
Numero caratteri: 6.497 (circa)