

**GARA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI
OSPEDALETTI**

ANNI SCOLASTICI 2022/23 – 2023/24 – 2024/25 – 2025/26 – 2026/27

PROCEDURA APERTA EX ART. 60 D. LGS. 50 / 2016

CIG 9322646AD8

SCHEDA CRITERI E SUB CRITERI PER LA VALUTAZIONE DELL'OFFERTA,

Criterio di aggiudicazione: offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo (articolo 95, comma 2, del D. Lgs. n. 50/2016), secondo i **criteri di valutazione**, nonché **sub-criteri**, di seguito indicati (articolo 95, comma 8, del D. Lgs. n. 50/2016), per un **totale massimo di 100 punti**:

L'aggiudicazione sarà effettuata, osservando la procedura di seguito riportata, a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa valutata in base ai seguenti elementi e coefficienti espressi in centesimi:

- A. qualità del servizio punti 80/100**
B. prezzo del servizio punti 20/100

A) Qualità del servizio

La documentazione presentata da ciascuna Ditta in sede di offerta, sarà esaminata e valutata da un'apposita Commissione Tecnica nominata dalla stazione appaltante, la quale attribuirà, a suo insindacabile giudizio, i punteggi previsti per i criteri di aggiudicazione di seguito indicati. La valutazione pertanto avrà luogo in base ai seguenti elementi:

N.	Criteri di aggiudicazione		Max punti
A	Progetto Nutrizionale		30
a)	Descrizione qualità delle Derrate, con particolare riferimento alle produzioni locali, ai prodotti del territorio (c.d. "filiera corta") con relativi piani di tracciabilità ,oltre a quelli di base obbligatori previsti dal capitolato.	15	
b)	Descrizione spazi, attrezzature, materiali impiegati, Derrate alimentari	10	

	per garantire elevati standard qualitativi delle diete speciali. Si richiede in particolare la formulazione di almeno 3 diete speciali, opportunamente stilate sostituendo i pasti di almeno una settimana del menù allegato al capitolato, relative a: intolleranza al glutine, allergia ai latticini, dieta etico-religiosa.		
c)	Descrizione dettagliata delle modalità con le quali l'I.A. È in grado di fronteggiare situazioni di criticità dovute per esempio ad assenza del personale, malfunzionamento e/o guasti alle attrezzature di cucina.	5	

B	Progetto Centro Cottura		25
a)	Proposta di nuove attrezzature ed arredi offerti, ad integrazione di quanto già esistente nei locali mensa e refettorio, spiegando le finalità del loro utilizzo.	25	

C	Progetto formazione personale e informazione utenti		10
a)	Descrizione dei corsi di formazione previsti per i lavoratori nel periodo di valenza dell'appalto, oltre a quelli obbligatori, sia in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro, sia in materia di igiene alimentare, procedure operative e di auto controllo, e di gestione delle diete speciali.	5	
b)	Descrizione delle iniziative che la I.A. intende realizzare nel periodo di valenza dell'appalto per fornire un'adeguata informazione alle famiglie relativamente a alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali, provenienza territoriale delle derrate alimentari, stagionalità degli alimenti, corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.	5	

D	Progetto di recupero dei pasti non somministrati		15
a)	Dettagliata relazione sulle modalità con cui la I.A. intenda svolgere le operazioni di recupero e conseguente contenimento dei rifiuti, mediante destinazione del cibo non somministrato ad Associazioni e Onlus e Enti Caritativi che ne effettuino la distribuzione gratuita.	15	

Per ogni sub criterio di ciascun concorrente, ogni Commissario esprime discrezionalmente la propria valutazione, corrispondente a coefficiente numerico variabile fra 0,00 e 1,00, come segue:

Ottimo	=	1,00
Distinto	=	0,90
Buono	=	0,80
Discreto	=	0,70
Sufficiente	=	0,60
Mediocre	=	0,50
Scarso	=	0,40
Gravemente insufficiente	=	0,30
Non giudicabile	=	0,00

Si calcola poi la media (arrotondata al secondo decimale) fra i coefficienti attribuiti da ciascun commissario (per ciascun sub criterio) e la si moltiplica per il punteggio massimo attribuito a ciascun sub criterio.

Si sommano i punteggi così ottenuti per ogni sub criterio, per ciascun concorrente, ottenendo così il punteggio di ogni concorrente relativamente a ciascun criterio.

B) Prezzo del Servizio: punti 20/100

La valutazione delle singole offerte economiche, consistenti in un ribasso percentuale sull'importo del singolo buono pasto, al netto degli oneri di sicurezza, non soggetti a ribasso, pari ad € 0,02, e pertanto sull'importo di € 4,78, sarà effettuata applicando la seguente formula d'interpolazione lineare, tenuto conto che il punteggio massimo (20 punti) verrà attribuito all'offerta del maggior ribasso:

$$P_i = \frac{R_i * P_{max}}{R_{max}}$$

Dove:

P_i è il punteggio che otterrà il concorrente i-esimo che ha fatto l'offerta;

R_i è il ribasso offerto dal concorrente i-esimo;

* segno moltiplicatore

P_{max} è il punteggio massimo (20 punti) attribuibile all'offerta prezzo;

R_{max} è il ribasso migliore

Nelle operazioni di calcolo effettuate per l'attribuzione dei punteggi a tutti gli elementi, saranno usate **le prime due cifre decimali**, con la precisazione che la seconda cifra decimale sarà arrotondata all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque.

L'aggiudicazione sarà effettuata a favore del concorrente che otterrà il **punteggio complessivo più alto** in base ai criteri di cui sopra, **salvo esclusione per offerta anomala** ai sensi dell'art.97 del D. Lgs. 50/2016.

In caso di **parità** di punteggio complessivo l'incarico sarà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il **maggior punteggio per l'offerta tecnica**.

In caso di ulteriore parità si procederà mediante sorteggio.

In caso di unica offerta, la stazione appaltante si riserva la **facoltà** di decidere di **non procedere all'aggiudicazione**.

La stazione appaltante si riserva la **facoltà** di decidere di **non procedere all'aggiudicazione** se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, ai sensi dell'art. 95, comma 12, del D. Lgs. 50/2016.

F.to Il responsabile del Servizio
Dott.ssa Liana Delle Monache