

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A
RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DEL COMUNE DI CINISELLO BALSAMO.**

PERIODO 31/7/2023 – 30/07/2026

CIG 9604841588

**CRITERI DI VALUTAZIONE
DELL’OFFERTA
TECNICA ED ECONOMICA**

ALLEGATO 01

1. PRESCRIZIONI

La relazione tecnica dovrà essere resa in assoluta coerenza con quanto richiesto dal Capitolato Speciale ed essere redatta sviluppando gli elementi sotto indicati; non deve contenere riferimenti a documenti la cui valutazione compete ad organismi ufficiali (esempio: piani di autocontrollo, DVR ecc.) né riportare contenuti già previsti all'interno del manuale della qualità redatto secondo la norma ISO 9001:2015, certificazione richiesta come requisito tecnico per l'ammissione alla gara.

L'Offerta Tecnica, costituita da una dettagliata relazione contenente tutte le informazioni utili per la valutazione, non deve superare il numero massimo di 30 facciate, formato A4.

Non rileveranno nel conteggio delle 30 facciate:

- i curricula del personale impiegato nel servizio (nell'ambito del criterio A);
- la modulistica/tabelle prodotti per soluzioni migliorative degli standard alimentari (nell'ambito del criterio B),
- altre soluzioni migliorative (nell'ambito del criterio C - max ulteriori 3 facciate per relazione/tabelle)

che devono essere presentati come allegati alla Relazione.

Condizioni dell'offerta tecnica: ai sensi dell'articolo 95, comma 14, del decreto legislativo n. 50 del 2016 e ss.mm.ii., nell'offerta tecnica non possono:

- essere previste varianti al servizio oggetto di gara, ma esclusivamente miglioramenti, soluzioni migliorative o ampliamenti in funzione degli elementi di valutazione, considerando che le prescrizioni del Capitolato Speciale sono le condizioni minime indispensabili.
- non sono ammesse offerte Tecniche in contrasto con le condizioni degli elementi ritenuti inderogabili sopra precisati, che esprimono o rappresentano, soluzioni tra loro alternative, opzioni diverse, proposte condizionate o altre condizioni equivoche o caratterizzate da ambiguità che non ne consenta una valutazione univoca, anche qualora la scelta tra le diverse soluzioni sia lasciata alla Stazione appaltante;
- prevedere soluzioni tecniche o prestazionali peggiorative rispetto a quanto previsto dalla documentazione a base di gara oppure incompatibili con quest'ultima;
- essere in contrasto con la normativa tecnica applicabile all'intervento oggetto della gara o a disposizioni legislative o regolamentari imperative o inderogabili.
- risultare, a pena di esclusione, alcun elemento che possa rendere palese direttamente o indirettamente, in tutto o in parte elementi specifici dell'offerta economica;
- comportare alcun maggior onere, indennizzo, rimborso, adeguamento o altro, a carico

della Stazione appaltante; pertanto, sotto il profilo economico l'importo contrattuale determinato in base all'Offerta Economica resta insensibile alla già menzionata Offerta Tecnica.

- contenere elementi proposti sotto condizione di variazioni del prezzo.

Il verificarsi di una delle condizioni sopra descritte comporta la non ammissibilità dell'Offerta Tecnica e l'esclusione del relativo offerente.

La mancata sottoscrizione dell'offerta tecnica o la sua mancata presentazione costituisce causa di esclusione.

Nel caso di concorrenti con idoneità plurisoggettiva, i documenti che formano l'offerta tecnica, devono essere sottoscritti digitalmente dai rappresentanti legali o da altri soggetti debitamente autorizzati ad impegnare la società, da ciascun operatore economico costituente il raggruppamento o dalle imprese consorziate che effettueranno il servizio.

Nel caso di concorrenti con idoneità mono soggettiva l'offerta tecnica deve essere sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore in possesso dei necessari requisiti.

2. ELEMENTI DI VALUTAZIONE E MODALITA' DI SVILUPPO DELL'OFFERTA TECNICA

A - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

a.1 Organizzazione del ciclo produttivo presso le cucine e presso i refettori rappresentata mediante diagramma di Gantt, contenente la descrizione delle attività del personale effettivamente impiegato, in aderenza al Capitolato; specificando il numero delle unità lavorative, i rispettivi livelli professionali, le funzioni attribuite a ciascun operatore.

a.2 Tempi di percorrenza tra il centro cottura di e le scuole - riferimento sede comunale via XXV Aprile, 4 (calcolato mediante l'utilizzo delle mappe di cui al sito internet <https://www.google.it/maps>)

a.3 Tempi di percorrenza tra il centro cottura di emergenza e le scuole - riferimento sede comunale via XXV Aprile, 4 (calcolato mediante l'utilizzo delle mappe di cui al sito internet <https://www.google.it/maps>)

a.4 Piano dei trasporti dei pasti per ciascuna tipologia di utenza per la quale è previsto il trasporto; saranno maggiormente apprezzate le relazioni che, in modo chiaro ed esaustivo, descriveranno la modalità della consegna dei pasti, secondo quanto previsto all'art.51 del Capitolato, elencando numero e tipologia di automezzi che verranno impiegati e le tratte percorse dai singoli automezzi.

a.5 Gestione delle emergenze in caso di scioperi, emergenze e altri eventi; saranno maggiormente apprezzate le relazioni che, in modo chiaro ed esaustivo, descriveranno la modalità di gestione delle emergenze, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 13 del Capitolato, dettagliando le singole azioni che verranno poste in essere per far fronte alle diverse tipologie di emergenze.

a.6 Monte ore, giornaliero, settimanale e complessivo, nell'intera durata contrattuale, di ciascun operatore impiegato complessivamente nel servizio (presso le cucine, presso i refettori e nel trasporto dei pasti) nonché il monte ore complessivo nell'intera durata contrattuale dato dalla somma del monte ore complessivo dei singoli operatori.

B - SOLUZIONI MIGLIORATIVE DEGLI STANDARD DELLE DERRATE ALIMENTARI

I prodotti che il concorrente intende eventualmente offrire, per poter essere valutati, devono essere coerenti con le:

- Specifiche tecniche relative ai menù per ciascuna tipologia di utenti (Allegato n. 01)
- Specifiche tecniche relative ai limiti critici dei valori microbiologici (Allegato n. 02);
- Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari (Allegato n. 03);
- Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature degli ingredienti (Allegato n. 04)

ed essere individuati tra le tipologie di seguito indicate oggetto di valutazione:

b. 1 Prodotti biologici

Fatto salvo il rispetto delle percentuali in peso obbligatorie per le tipologie di derrate previste dai CAM per la ristorazione scolastica, gli offerenti possono offrire soluzioni migliorative alle % prescrittive, espresse con una percentuale da applicare a ciascuna delle categorie merceologiche previste nelle tabelle più avanti riportate.

b.2 Prodotti provenienti da agricoltura sociale individuati ai sensi degli articoli 2 e 6 della Legge 18 agosto 2015 n. 141

I concorrenti potranno indicare una percentuale (%) di prodotti provenienti da agricoltura sociale rispetto alle quantità richieste dalla Stazione appaltante, per l'intera durata contrattuale, secondo quanto dettagliato nella tabella sotto riportata. Possono essere offerti prodotti convenzionali o biologici. L'offerta relativa a questo specifico sub-criterio deve essere corredata da un'adeguata documentazione atta a identificare l'intera filiera del prodotto offerto, ovvero la denominazione del fornitore individuato ai sensi dell'art.2 della Legge 18 agosto 2015 n. 141. La documentazione deve comprendere:

- una dichiarazione d'impegno riportante la denominazione e il CIG della gara, sottoscritta da ciascun soggetto coinvolto nella filiera atta ad accettare l'esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto incaricato dalla Stazione appaltante;
- una dichiarazione/lettera di intenti riportante la denominazione e il CIG della gara, sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente e dal legale rappresentante della società fornitrice, atta a garantire la fornitura della percentuale (%) di prodotto offerta per tutta la durata contrattuale nonché la periodicità/ stagionalità annua di fornitura.

Si precisa che per i prodotti di cui ai sub-criteri b.1 e b. 2:

- a) Il concorrente deve stimare in maniera analitica le quantità totali, di peso lordo, di ogni singolo ingrediente, il nome dell'ingrediente deve corrispondere a quello riportato nelle specifiche relative alle grammature (*per esempio*: fesa di tacchino, carne di bovino adulto, scamone di vitellone, reale di vitello, petto di pollo; mela golden; insalata scarola ecc.) occorrente nel corso dell'intera durata contrattuale, in relazione ai menù e al numero dei pasti da erogare a tutte le tipologia di utenti indicate nel capitolato descrittivo prestazionale, fino al raggiungimento del 100% della quantità complessiva occorrente per la preparazione del numero di pasti indicata nel capitolato. Non possono essere formulate dichiarazioni generiche (*per esempio* carne di bovino, pollo ecc.).

Per quanto riguarda la merenda destinata agli alunni che frequentano i centri estivi, non deve essere calcolata nella stima dei quantitativi di derrate.

- b) Non possono essere offerte erbe e piante aromatiche (es. prezzemolo, rosmarino, ecc.).

- c) Le percentuali (%) di ciascun prodotto offerto, sia per il sub-criterio b1 sia per il sub-criterio b.2 devono essere riportate in un'apposita tabella, come da modelli sotto riportati, che dovrà essere inserita nella relazione tecnica (come allegato) in quanto ne costituisce parte integrante e sostanziale.

C – ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE

Nel caso in cui le soluzioni migliorative riguardino macchinari e attrezzature deve essere indicato il modello e le relative specifiche tecniche che devono risultare coerenti con gli impianti esistenti presso la cucina o presso i refettori.

Le soluzioni che il concorrente intende eventualmente proporre devono risultare esplicitate in una apposita tavola, riportata di seguito, da allegare all'offerta tecnica. Nella tabella devono risultare chiare ed evidenti le migliorie offerte, le relative motivazioni, i tempi massimi di attuazione, nonché le ragioni che possano essere di interesse per il miglioramento del servizio di ristorazione.

Nel caso in cui le soluzioni riguardino strutture e impianti, per essere valutate devono essere corredate dal progetto esecutivo redatto ai sensi del Dlgs n.50. e s.m.i. Il progetto deve essere corredato dal solo computo metrico e deve essere firmato da un professionista abilitato all'esercizio della professione.

Standard minimi previsti dal capitolato e allegati	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione migliorativa offerta

Inserire tante righe quante sono le soluzioni offerte.

D - PROGETTO PER IL RECUPERO DEI PASTI NON CONSUMATI AI FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE

Saranno maggiormente apprezzati i progetti che, in modo chiaro ed esaustivo, descriveranno i destinatari e le modalità operative per la messa in atto del progetto stesso, nonché i tempi di attuazione. Il progetto verrà attuato su richiesta della Stazione Appaltante.

E -MISURE ADOTTATE PER LA RIDUZIONE DEGLI IMPATTI AMBIENTALI

Saranno maggiormente apprezzati i progetti che, in modo chiaro ed esaustivo, adotteranno le misure più efficaci per la riduzione degli impatti ambientali, connesse alle attività di ristorazione, secondo i principi del GPP di cui al Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008 "Piano d'azione per la sostenibilità dei consumi nel settore della pubblica amministrazione" previsto dall'articolo 1 commi 1126, 1127 e 1128 dalla Legge Finanziaria n. 296 del 27 dicembre 2006.

A corredo della relazione, se del caso, l'operatore economico dovrà allegare:

- **DICHIARAZIONE DELLE PARTI DELL'OFFERTA CONTENENTI SEGRETI TECNICI O COMMERCIALI** presentata sulla base dello schema *Allegato F - Dichiarazione segreti tecnici e commerciali*, allegato al disciplinare.

Ai sensi del comma 5 lett. a) dell'art. 53 del D.lgs n. 50/2016, si precisa che il concorrente dovrà indicare, illustrando le motivazioni di cui all'articolo 98 del D.lgs n. 30/2005, quali parti dell'offerta tecnica sono segretate, precisando analiticamente quali sono le informazioni riservate che costituiscono segreto tecnico o commerciale. Qualora le motivazioni siano formulate in maniera generica, non saranno tenute in considerazione.

In mancanza, in caso di accesso agli atti, l'offerta verrà resa disponibile oscurando i soli dati personali ivi contenuti, nel rispetto delle prescrizioni di cui al GDPR 679/2016.

Raccomandazione:

Si raccomanda ai concorrenti, nello sviluppo dell'offerta tecnica, di attenersi rigidamente alla sequenza dei criteri indicati nelle tabelle sottostanti e di attenersi alla modulistica al fine di facilitare l'operato della Commissione e garantire *par condicio* tra i concorrenti .

3. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE: VALUTAZIONE DEGLI ELEMENTI QUALITATIVI/QUANTITATIVI E RELATIVI PUNTEGGI MASSIMI

L'appalto sarà aggiudicato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'articolo 95, comma 3a e dell'articolo 144, comma 1, D.lgs.50/2016 e ss.mm.ii., assegnando i seguenti punteggi massimi:

1	Elementi qualitativi/quantitativi – OFFERTA TECNICA	80
2	Elementi economici - OFFERTA ECONOMICA	20
TOTALE		100

Nota: i punteggi indicati nelle tabelle seguenti sono da intendere come punteggi massimi attribuibili.

A	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	50 punti di cui:	Tipologia criterio:
a.1	<p>Organizzazione del servizio rappresentata mediante diagramma di Gantt, contenente la descrizione delle attività e del personale in aderenza alle prescrizioni del Capitolato.</p> <p>L'organizzazione deve essere riferita alle condizioni ordinarie e non emergenziali Covid-19.</p> <p>La valutazione avverrà in base all'organizzazione proposta dal concorrente e ritenuta più efficiente nel rispetto delle prescrizioni di capitolato e secondo quanto indicato in premessa. Il punteggio discrezionale (D) verrà assegnato secondo criteri motivazionali dettagliati a seguire.</p>	15	D
a.2	<p>Tempi di percorrenza tra il centro cottura e le scuole - riferimento sede comunale via XXV Aprile, 4 - calcolato mediante l'utilizzo delle mappe di cui al sito internet https://www.google.it/maps. Il punteggio quantitativo (Q) verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $X = C * Tp/To$ <p>X = Punteggio da attribuire al concorrente in esame C = Punteggio attribuito all'elemento considerato (9 punti) Tp = tempo di percorrenza più basso offerto tra la sede del centro cottura e la sede comunale To = tempo di percorrenza offerto dal concorrente in esame tra la sede del centro cottura e la sede comunale</p>	9	Q
a.3	<p>Tempi di percorrenza tra il centro cottura di emergenza e le scuole (riferimento sede comunale via XXV Aprile, 4 - calcolato mediante l'utilizzo delle mappe di cui al sito internet https://www.google.it/maps. Il punteggio quantitativo (Q) verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $X = C * Tp/To$ <p>X = Punteggio da attribuire al concorrente in esame</p>	3	Q

	<p>C = Punteggio attribuito all'elemento considerato (3 punti)</p> <p>Tp = tempo di percorrenza più basso offerto tra la sede del centro cottura di emergenza e la sede comunale</p> <p>To = tempo di percorrenza offerto dal concorrente in esame tra la sede del centro cottura di emergenza e la sede comunale</p>		
a.4	<p>Piano dei trasporti dei pasti per ciascuna tipologia di utenza per la quale è previsto il trasporto</p> <p>Il punteggio discrezionale (D) verrà assegnato, nel rispetto di quanto indicato in premessa, secondo criteri motivazionali dettagliati a seguire.</p>	5	D
a.5	<p>Gestione e risoluzione delle emergenze in caso di scioperi, emergenze e altri eventi</p> <p>Il punteggio discrezionale (D) verrà assegnato, nel rispetto di quanto indicato in premessa, secondo criteri motivazionali dettagliati a seguire.</p>	3	D
a.6	<p>Monte ore complessivo per tutta la durata contrattuale, del personale realmente impiegato nel servizio per l'intera durata contrattuale.</p> <p>Nel caso i cui vi siano almeno 3 offerte, il punteggio quantitativo (Q) sarà determinato applicando la seguente formula:</p> $X = P_{max} * \frac{(1 - Vm - Vo)}{Vm}$ <p>Ove:</p> <p>X= punteggio da attribuire al concorrente in esame</p> <p>Pmax = Punteggio massimo assegnato al monte ore (15 punti)</p> <p>Vm = Valore medio delle offerte presentate</p> <p>Vo = Valore dell'offerta in esame</p> <p>In caso di un numero di offerte inferiore a 3 il punteggio relativo sarà assegnato in maniera direttamente proporzionale ovvero il maggior punteggio sarà attribuito all'offerta contenente il monte ore più alto, riproporzionando il punteggio dell'altra offerto secondo la seguente formula:</p>	15	Q

Carne suina	10%	90%			1
Carne avicola	40%	60%			1,5
Prodotti ittici	1 volta/anno	Più di una volta/anno	Sub-criterio con punteggio tabellare (1 volta all'anno = 0 punti; più di 1 volta all'anno = 0,5 punti)		0,5
Salumi	30%	70%			1
Formaggi	30%	70%			1
Olio extravergine di oliva	40%	60%			0,5
Pelati, polpa e passata di pomodoro	33%	67%			0,5

Il singolo punteggio per ciascuna categoria di prodotto offerto (con esclusione dei soli prodotti ittici) sarà attribuito in maniera proporzionale secondo la seguente formula

$$P_i = P_{max} * \frac{\% \text{ incremento offerta}}{\% \text{ residua}}$$

Ove

P_i = Punteggio da attribuire all'offerta *iesima*

P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio

Il punteggio assegnato sarà dato dalla somma dei singoli punteggi relativi a ciascuna categoria di prodotto offerto

b.2	PRODOTTI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA SOCIALE INDIVIDUATI AI SENSI DELL'ART. 6 DELLA LEGGE, 18/08/2015 N. 141		
	Il concorrente dovrà indicare la percentuale (%) di prodotti provenienti da agricoltura sociale rispetto alle quantità richieste dalla Stazione appaltante e individuato nelle macro-categorie di cui sotto , per l'intera durata contrattuale. Il suddetto valore dovrà essere corredato da tabella di dettaglio (come sotto riportata) indicante la descrizione della derrata e la percentuale offerta.	punti 4	Q

<p>N.B - per i prodotti alimentari, convenzionali o biologici, che il concorrente intende offrire oltre alla quantità deve specificare la varietà/taglio del prodotto offerto (esempio: Frutta: mele golden. Carne vitellone spalla ecc.). Il prodotto deve essere coerente con il menu (Allegato 01) e con le tabelle delle grammature (Allegato 03)</p>								
<table border="1"> <tr> <td>MACRO CATEGORIE DELLE DERRATE</td> <td>percentuale (%) di prodotti provenienti da agricoltura sociale (L. 141/2015) rispetto al totale dei prodotti richiesti per ciascuna macrocategoria</td> <td></td> </tr> </table>	MACRO CATEGORIE DELLE DERRATE	percentuale (%) di prodotti provenienti da agricoltura sociale (L. 141/2015) rispetto al totale dei prodotti richiesti per ciascuna macrocategoria						
MACRO CATEGORIE DELLE DERRATE	percentuale (%) di prodotti provenienti da agricoltura sociale (L. 141/2015) rispetto al totale dei prodotti richiesti per ciascuna macrocategoria							
<table border="1"> <tr> <td>PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE</td> <td rowspan="4">_____ %</td> <td rowspan="4">2 punti</td> </tr> <tr> <td>-----</td> </tr> <tr> <td>-----</td> </tr> <tr> <td>-----</td> </tr> </table>	PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	_____ %	2 punti	-----	-----	-----		
PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	_____ %			2 punti				

<table border="1"> <tr> <td>PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE</td> <td rowspan="4">_____ %</td> <td rowspan="4">2 punti</td> </tr> <tr> <td>-----</td> </tr> <tr> <td>-----</td> </tr> <tr> <td>-----</td> </tr> </table>	PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE	_____ %	2 punti	-----	-----	-----		
PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE	_____ %			2 punti				

<p>Il singolo punteggio per ciascuna macro-categoria di prodotti offerti sarà attribuito in maniera proporzionale secondo la seguente formula:</p> $P_i = P_{max} * \frac{PSO}{PS_{max}}$ <p>Ove</p> <p>P_i = Punteggio da attribuire all'offerta <i>iesima per ciascuna macrocategoria</i></p> <p>P_{max} = Punteggio massimo previsto per il subcriterio (2 punti)</p> <p>PSO = % di prodotti da agricoltura sociale offerta dal concorrente in esame</p> <p>PS_{max} = % più alta di prodotti da agricoltura sociale offerta</p> <p>Il punteggio assegnato sarà dato dalla somma dei singoli punteggi relativi a ciascuna macro-categoria di prodotto offerto</p>								

C	ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE <i>Non saranno valutate soluzioni migliorative riguardanti corsi o iniziative di educazione alimentare</i>	Punti 8	D
----------	---	----------------	----------

	Saranno maggiormente apprezzate le soluzioni con la migliore ricaduta sulla qualità del servizio e/o in grado di migliorare l'impatto sociale sulle fasce deboli della popolazione (es. famiglie in difficoltà economica, anziani, ...). Il punteggio discrezionale (D) verrà assegnato secondo criteri motivazionali dettagliati a seguire.		
--	--	--	--

D	PROGETTO PER IL RECUPERO DEI PASTI NON CONSUMATI AI FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE		
	Saranno maggiormente apprezzate le relazioni che, in modo chiaro ed esaustivo, descriveranno la fattibilità del progetto e i tempi della messa in atto dello stesso, in caso di richiesta di attivazione da parte della Stazione appaltante. Il punteggio discrezionale (D) verrà assegnato secondo criteri motivazionali dettagliati a seguire.	2	D

E	MISURE ADOTTATE PER LA RIDUZIONE DEGLI IMPATTI AMBIENTALI		
	Il punteggio sarà attribuito in base ai reali benefici sull'ambiente. Le soluzioni proposte per essere valutate devono essere corredate da calcoli atti a dimostrare i reali benefici all'ambiente (esempio: riduzione di CO2, riduzione del rumore, ecc.) e da progetto esecutivo ai sensi del Dlgs n. 50/2016 e al D.P.R. 207/2010 (per quanto applicabile), se riguardano interventi su strutture e impianti. Qualora accettate, gli interventi devono essere concordati e realizzati in accordo e con la supervisione della Stazione appaltante. Resta inteso che le soluzioni proposte non devono generare alcun onere economico per la Stazione appaltante. Il punteggio discrezionale (D) verrà assegnato secondo criteri motivazionali dettagliati a seguire.	3	D

4. METODO DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI ALL'OFFERTA TECNICA

Per i criteri quantitativi, identificati con la lettera Q: a ciascuno degli elementi quantitativi il punteggio sarà attribuito con formula matematica contenuta nelle tabelle sopra riportate.

Per i criteri qualitativi identificati con la lettera D: ogni commissario esprimerà il proprio giudizio per ciascun criterio/sub criterio, che corrisponderà a un coefficiente numerico compreso tra zero e uno, secondo quanto indicato nella tabella sotto riportata.

Giudizio	Ottimo	Più che adeguato	Adeguato	Parzialmente adeguato	Scarsamente adeguato	Non adeguato
Coefficiente assegnato	1,00	0,80	0,60	0,40	0,20	0,00

I valori sopra riportati sono gli unici ammissibili.

Successivamente verrà calcolata la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari in relazione al criterio/sub-criterio in esame, riportando poi al valore 1 la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate, secondo la seguente formula:

$$M_{coe} = 1 * M_{ci} / M_x$$

dove

M_{coe}: media riparametrata dei coefficienti degli apprezzamenti

M_{ci} = coefficiente della media attribuito dalla commissione per il criterio/sub criterio in esame

M_x = coefficiente massimo della media attribuita dalla commissione per il criterio/sub criterio in esame

Quindi si moltiplica per il punteggio massimo da assegnare a ciascun criterio o sub criterio per il coefficiente riparametrato, secondo la seguente formula:

$$P = M_{coe} * P_{max}$$

dove

P = punteggio assegnato a ciascun criterio o sub criterio

M_{coe} = media riparametrata dei coefficienti di apprezzamento.

P_{max} = punteggio massimo attribuibile al criterio o subcriterio in esame.

Il punteggio attribuito complessivamente all'offerta tecnica di ciascun offerente sarà calcolato sommando tutti i punteggi parziali previsti qualitativi (a seguito del processo di riparametrazione sopra descritto) e quantitativi (a seguito dell'applicazione delle formule indicate in tabella):

$PT = a1 + a2 + a3 + a4 + a5 + a6 + b.1 + b2 + c1 + d1 + e1.$

dove:

PT = punteggio tecnico complessivo attribuito all'offerta tecnica del concorrente i-esimo

a1 = Organizzazione del servizio

a2 = Tempi di percorrenza tra il centro cottura e le scuole

a3 = Tempi di percorrenza tra il centro cottura di emergenza e le scuole

a4 = Piano dei trasporti dei pasti

a5 = Gestione e risoluzione delle emergenze

a6 = Monte ore complessivo

b1 = % d'incremento di prodotti biologici in più rispetto alla % prescrittiva dei CAM

b2 = % prodotti provenienti da agricoltura sociale, ai sensi dell'art. 6 della legge, 18/08/2015 n. 141.

c1 = altre soluzioni migliorative

d1 = progetto per il recupero dei pasti non consumati ai fini di solidarietà sociale

e1 = misure adottate per la riduzione degli impatti ambientali

Dopo aver sommato tutti i punteggi parziali previsti, verranno escluse le offerte che non avranno ottenuto un punteggio pari almeno a 48 PUNTI.
--

Non è prevista la cd. "doppia riparametrazione".

5. METODO DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI ALL'OFFERTA ECONOMICA

La valutazione dell'Offerta Economica avverrà utilizzando la formula al prezzo minimo:

$$PE = P_{\text{Emax}} * P_{\text{min}} / P_o$$

PE= punteggio economico da attribuire al concorrente i-esimo

P_{Emax}= punteggio economico massimo attribuibile (20 punti)

P_{min}= prezzo più basso offerto

P_o= prezzo offerto dal concorrente in esame

6. METODO DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI ALL'OFFERTA ECONOMICA

Il servizio verrà affidato al concorrente che avrà ottenuto il punteggio più elevato, sommando i punti attribuiti all'offerta tecnica e quelli dell'offerta economica, fatta salva la verifica di cui all'art. 97 del D.lgs 50/2016.