

MODALITA' VALUTAZIONE OFFERTA

Il servizio sarà aggiudicato mediante procedura aperta, ai sensi degli artt. 81 e 83 del decreto legislativo 163/2006 con l'ammissione di offerte economiche esclusivamente in ribasso sugli importi a base d'asta e l'attribuzione dei punti qualità sulla base degli elementi più sotto elencati.

L'appalto sarà aggiudicato alla Ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, valutabile in base ad elementi diversi (prezzo e qualità) e, precisamente, secondo il metodo seguente:

prezzo - al prezzo verranno attribuiti massimo 40 punti;
qualità - alla qualità verranno attribuiti massimo 70 punti.

PREZZO

Alle offerte che presenteranno il prezzo più basso per tipologia di pasto (pasto e pasto+ prestazioni aggiuntive), verranno assegnati n. 20 punti max rispettivamente. Alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori secondo la seguente formula:

$$X = \frac{P_i \times C}{PO}$$

Dove: X = punteggio da attribuire al concorrente; P_i = prezzo più basso; C = punteggio massimo da attribuire al miglior prezzo (20); PO = prezzo offerto dal concorrente

La somma dei due punteggi così attribuiti determinerà il punteggio complessivo dell'offerta economica.

QUALITA'

Le valutazioni qualitative, del **progetto** predisposto dalla ditta sulla base della documentazione prevista in capitolato e totalmente ed esclusivamente redatto in lingua italiana, pena l'esclusione dalla gara, saranno discrezionalmente effettuate dalla Commissione aggiudicatrice con riferimento ai sotto indicati parametri.

Al progetto in questione, che dovrà essere redatto **senza superare le 20 cartelle** su fogli A4, è ammessa la presentazione di allegati, che verranno valutati solo ed esclusivamente se di effettiva pertinenza rispetto agli argomenti qualitativi richiesti. Ulteriori fogli aggiuntivi rispetto alle 20 cartelle richieste ed allegati di non effettiva pertinenza non verranno considerati oggetto di valutazione progettuale.

Il progetto verrà valutato alla luce di 2 aspetti specifici:

- 1) fino a 44 punti** – in cui la ditta offerente dovrà indicare le modalità:
 - a. di approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari – max 11 punti -;
 - b. di preparazione dei pasti – max 11 punti -;
 - c. di pregio tecnico da cui si evincano suggerimenti atti alla trasparenza, efficacia ed efficienza del servizio e alla collaborazione con Ente e Scuola – max 15 punti -;
 - d. di pulizia e sanificazione delle attrezzature e dei locali – max 7 punti -;
- 2) fino a 16 punti** – in cui la ditta offerente dovrà indicare:
 - a. eventuali integrazioni delle attrezzature in uso presso i refettori di ogni scuola che intende porre in essere – max 8 punti -;
 - b. personale destinato ad operare presso le strutture (numero, qualifica, professionalità, ecc.), piano di formazione previsto per il personale impiegato per l'esecuzione del servizio (es: corso addetto antincendio per attività a rischio medio) – max 8 punti -.