

1) Criteri e sub criteri 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.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente.

La Stazione Appaltante - ai sensi dell'art. 95, comma 12, D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. - si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

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

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

1.1) 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.

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 40 (quaranta) punti su 70 per il punteggio complessivo assegnato alla componente tecnica dell'offerta. Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia. I criteri per la valutazione delle offerte sono i seguenti:

Offerta tecnica

CRITERIO	PUNTEGGIO
A. Servizio <i>(descrizione della stovaglieria utilizzata per le varie pietanze ed indicazione delle loro caratteristiche)</i>	Max. 10 punti <ul style="list-style-type: none">- Stoviglie in materiale biodegradabile: 5 punti- Stoviglie in ceramica: 10 punti
B. Utilizzo di prodotti a filiera corta	Max. 15 punti <ul style="list-style-type: none">- prodotti provenienti esclusivamente da aziende con sede nel raggio di 40 chilometri dalla sede comunale (15 punti)- prodotti solo in parte provenienti da aziende con sede nel raggio di 40 chilometri dalla sede comunale (10 punti)- prodotti provenienti da aziende con sede oltre il raggio di 40 chilometri dalla sede comunale ma entro il raggio di 100 chilometri (5 punti)- prodotti provenienti esclusivamente da aziende con sede oltre il raggio di 100 chilometri dalla sede comunale (5

	<i>punti)</i>
B. Utilizzo di prodotti di stagione e DOP o IGP	Max. 15 punti <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzo esclusivo di prodotti di stagione e prodotti DOP e IGP (15 punti) - Utilizzo prevalente di prodotti di stagione e di prodotti DOP e IGP (10 punti) - Utilizzo non prevalente di prodotti di stagione e di prodotti DOP e IGP (5 punti)
C. Proposte migliorative <i>Realizzazione di progetti di educazione alimentare rivolti all'utenza</i>	Max. 15 punti <ul style="list-style-type: none"> - Progetti rivolti a tutti gli alunni delle scuole interessate dal servizio (15 punti) - Progetti rivolti agli alunni di alcune delle scuole interessate dal servizio (10 punti) - Nessun progetto (punti 0)
D. Solidarietà sociale <i>Fornitura di pasti gratuiti da destinare ai servizi sociali</i>	Max. 10 punti <i>Un punto per ogni pasto gratuito offerto fino ad un massimo di 10 punti</i>
E. Recupero di generi alimentari non consumati, anche per scopi assistenziali	5 punti <i>Se si prevede il meccanismo di recupero: 5 punti</i> <i>In assenza di meccanismi di recupero: 0 punti</i>

Offerta economica

L'offerta economica dovrà contenere il prezzo offerto per lo svolgimento del servizio, calibrato sul singolo pasto.

La valutazione dell'offerta economica sarà effettuata attribuendo il punteggio massimo (30) al miglior prezzo offerto ed attribuendo alle altre offerte il punteggio (P) ottenuto sulla base della seguente formula:

$$P = (N \times 30) / Q$$

Dove N è il miglior prezzo offerto e Q è il prezzo offerto dal singolo concorrente.

Tutti i calcoli saranno eseguiti approssimando le cifre al secondo decimale arrotondato per eccesso se il terzo decimale è pari o superiore a 5.

Saranno ammesse solo offerte in ribasso mentre saranno escluse offerte alla pari o in aumento.