



# Comune di Pogliano Milanese

Servizi al Cittadino, Affari Generali,  
Pubblica Istruzione Sport Cultura e Digitalizzazione

## **SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO PER IL COMUNE DI POGLIANO MILANESE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

**ANNI SCOLASTICI 2024/2025 - 2025/2026 – 2026/2027**

Vengono di seguito elencati i requisiti di partecipazione da indicare nel bando e nel disciplinare di gara, ai sensi dell'art. 87 del D.Lgs. 36/2023 a mente del quale *“il disciplinare di gara fissa le regole per lo svolgimento del procedimento di selezione delle offerte. Il capitolato speciale definisce i contenuti del futuro rapporto contrattuale tra l'aggiudicatario e la stazione appaltante”*

### **REQUISITI DI ORDINE GENERALE**

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti di ordine generale previsti dal Codice nonché degli ulteriori requisiti indicati nel presente articolo.

La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine generale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (di seguito: FVOE).

Le circostanze di cui all'articolo 94 del Codice sono cause di esclusione automatica. La sussistenza delle circostanze di cui all'articolo 95 del Codice è accertata previo contraddittorio con l'operatore economico.

In caso di partecipazione di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c) del Codice, i requisiti di cui al punto 5 sono posseduti dal consorzio e dalle consorziate indicate quali esecutrici.

In caso di partecipazione di consorzi stabili di cui all'articolo 65, comma 2, lett. d) del Codice, i requisiti di cui al punto 5 sono posseduti dal consorzio, dalle consorziate indicate quali esecutrici e dalle consorziate che prestano i requisiti.

### **Altre cause di esclusione**

Sono esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo del 2001 n. 165 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni.

Gli operatori economici devono possedere, pena l'esclusione dalla gara, l'iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (cosiddetta white list) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco.

## REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

Fatturato globale maturato nel triennio precedente almeno pari € 1.500.000,00.

## REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

Esecuzione con buon esito in ciascuno degli ultimi tre anni di almeno un servizio analogo [intendendo per servizi analoghi servizi di refezione scolastica, gestiti in appalto o in concessione] per un numero di almeno 90.000 pasti/anno per ciascun servizio

## CRITERI DI AGGIUDICAZIONE OFFERTA TECNICA

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'articolo 95, comma 3 lettera a) del Codice.

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

OFFERTA	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70 punti
Offerta economica	30 punti – attribuiti in relazione al <u>costo del singolo pasto (punteggio attribuito al minor costo a pasto offerto espresso in valuta euro, oneri per la sicurezza da DUVRI esclusi)</u> , destinati al servizio di refezione scolastica
TOTALE	100

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio tecnico complessivamente inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a **40 su 70** punti.

○

## CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione discrezionali, tabellari e quantitativi elencati nelle sottostanti tabelle con la relativa ripartizione dei punteggi.

Nella colonna identificata con la lettera **D** vengono indicati i “*Punteggi Discrezionali*”, vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla Commissione Giudicatrice.

Nella colonna identificata con la lettera **T** vengono indicati i “*Punteggi Tabellari*”, vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti collegialmente dalla Commissione Giudicatrice in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

	<b>A</b>	<b>D</b>	<b>Q</b>	<b>T</b>
	<b>MODALITÀ OPERATIVE DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, GESTIONE DIETE SPECIALI, COTTURA, DISTRIBUZIONE, LAVAGGIO, SANIFICAZIONE</b>			
	<b>MAX 14 PUNTI</b>			
<b>A1</b>	<b>Modalità operative del servizio</b>	4	-	-
	Modalità operative del servizio, con particolare riferimento alla gestione e alla conservazione delle derrate, alle fasi di trasformazione, cottura e somministrazione dei pasti: valutazione dei contenuti e individuazione di soluzioni messe in atto per il miglioramento del servizio, rispetto a quanto previsto dal Capitolato.			
<b>A2</b>	<b>Materie prime per diete speciali (sanitarie, bianche, etico-religiose):</b>	2	-	-
	tipologia e varietà di materie prime utilizzate e opportunità del loro inserimento al fine di minimizzare le differenze fra l'utenza			
<b>A3</b>	<b>Gestione diete speciali (sanitarie, bianche, etico-religiose):</b>	2		
	descrizione del processo con individuazione degli elementi qualificanti atti a garantire la sicurezza delle diete sanitarie; saranno valutati anche gli elementi messi in campo per garantire il rispetto delle temperature nonché la buona presentazione delle stesse in aderenza al menù tipo allegato al Capitolato.			
<b>A4</b>	<b>Piano Analitico microbiologico</b> su MP, semilavorati, prodotti Finiti e Acqua di rete prelevata presso i punti di erogazione situati presso i refettori/cucine	1		
<b>A5</b>	<b>Piano di monitoraggio infestanti</b> gestito da parte di ditta esterna specializzata:	3	-	-
	frequenza degli interventi di monitoraggio e modalità di gestione di eventuali azioni correttive.			
<b>A6</b>	<b>Valutazione della gestione delle emergenze</b> in relazione a: carenza di approvvigionamento idrico, energetico, problemi legati alle somministrazioni di diete. Saranno valutate le casistiche proposte e le migliori soluzioni realisticamente attuabili.	2	-	-
	<b>B</b>	<b>D</b>	<b>Q</b>	<b>T</b>
	<b>GESTIONE DEL PERSONALE</b>			
	<b>MAX 14 PUNTI</b>			
<b>B1</b>	<b>Direttore tecnico del Servizio:</b> titolo di studio, esperienza professionale (non inferiore a tre anni minimi di esperienza, prevista dal CSA) e indicazione delle ore minime garantite di presenza presso le sedi di servizio, al fine di migliorare la qualità del servizio globale	2	-	-
<b>B2</b>	<b>Dietista:</b> esperienza professionale e indicazione delle ore di presenza presso le sedi di servizio, al fine di migliorare la qualità della Gestione Diete	1	-	-

<b>B3</b>	<b>Cuoco responsabile cucina presso Infanzia Bernasconi:</b> esperienza professionale, con riferimento ai servizi analoghi a quello oggetto del presente contratto.	2	-	-
<b>B4</b>	<b>Cuoco responsabile cucina presso Primaria Don Milani:</b> esperienza professionale, con riferimento ai servizi analoghi a quello oggetto del presente contratto.	2	-	-
<b>B5</b>	<b>Progetto organizzativo del personale dedicato alla distribuzione presso il refettorio della Scuola dell'Infanzia</b> , che indichi, oltre al numero di personale impiegato e al monte ore settimanale, l'indice di produttività medio settimanale inteso come n° pasti/n° ore complessive relative all'attività di apparecchio, somministrazione, sparecchio, riassetto e pulizia dei refettori. Il progetto deve essere documentato mediante diagramma di Gantt. L'offerente dovrà prevedere un congruo numero di figure professionali tali da garantire un'impeccabile organizzazione del servizio nonché tempi di lavorazione adeguati.	2		
<b>B6</b>	<b>Progetto organizzativo del personale dedicato alla distribuzione presso il refettorio della Scuola Primaria</b> , che indichi, oltre al numero di personale impiegato e al monte ore settimanale, l'indice di produttività medio settimanale inteso come n° pasti/n° ore complessive relative all'attività di apparecchio, somministrazione, sparecchio, riassetto e pulizia dei refettori. Il progetto deve essere documentato mediante distinti diagrammi di Gantt. L'offerente dovrà prevedere un congruo numero di figure professionali tali da garantire un'impeccabile organizzazione del servizio nonché tempi di lavorazione adeguati.	2		
<b>B7</b>	<b>Valutazione delle modalità di sostituzione del personale</b>	2		
<b>B8</b>	<b>Piano degli interventi formativi</b> (con esclusione di quelli obbligatori): valutazione dell'articolazione degli argomenti e cronoprogramma degli interventi previsti.	1	-	-
	<b>C</b>			
	<b>MISURE DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE</b>	<b>D</b>	<b>Q</b>	<b>T</b>
	<b>MAX 4 PUNTI</b>			
<b>C1</b>	Offerta di banane BIO ed equosolidali ogni volta che sono presenti a menù; offerta di barrette di cioccolato equosolidali ogni volta che sono presenti a menù Offerto: 1 punto Non offerto: 0 punti			1
<b>C2</b>	Soluzioni o progetti atti a ridurre l'impatto ambientale dovuto ai rifiuti prodotti nell'ambito della ristorazione scolastica. Saranno valutati progetti realizzabili, maggiormente efficaci allo scopo	1		
<b>C3</b>	Interventi migliorativi atti a ridurre i consumi energetici, non previsti in altri criteri Saranno valutati interventi proposti, maggiormente efficaci allo scopo	1		
<b>C4</b>	Disponibilità a fornire Pomodori pelati e o passata di pomodoro biologica al 100% e Legumi biologici al 100%. Se forniti: 1 punto - Se no forniti: 0 punti			1
	<b>D</b>			
	<b>PROPOSTE MIGLIORATIVE</b>	<b>D</b>	<b>Q</b>	<b>T</b>
	<b>MAX 10 PUNTI</b>			
<b>D1</b>	<b>proposte di integrazione/sostituzione delle attrezzature e/o degli arredi in uso presso i Centri Cottura</b>	6	-	-

	<p>Il concorrente dovrà descrivere le proposte di integrazione/sostituzione delle attrezzature e/o degli arredi attualmente in uso presso i Centri Cottura che garantiscano maggiore efficienza e ridotti consumi energetici</p> <p>Il concorrente dovrà motivare la sostituzione o l'integrazione di quanto proposto, sulla base di quanto accertato durante il sopralluogo.</p> <p>Il punteggio sarà assegnato sulla base dell'efficacia delle soluzioni proposte.</p>			
<b>D2</b>	Proposta di un progetto volto all'erogazione di acqua di rete microfiltrata, comprensiva di manutenzione annuale e ampliabile ad altre sedi comunali.	2	-	-
<b>D3</b>	<p><b>Sistema di rilevazione della customer satisfaction (gradimento) del servizio presso gli utenti e le famiglie;</b></p> <p>L'offerente descrive il sistema di rilevazione del gradimento e della qualità percepita dagli utenti, le modalità di effettuazione del sondaggio, la sua durata e periodicità, il sistema di valutazione dello stesso, di reportistica alla stazione appaltante e all'utenza degli esiti della rilevazione,</p> <p><i>La commissione valuta positivamente sistemi maggiormente efficaci in termini di maggiore periodicità della rilevazione, ampiezza quali-quantitativa dei sondaggi, efficacia della reportistica alla stazione appaltante, maggiore visibilità agli utenti, anche telematica, degli esiti della customer satisfaction</i></p>	2		
	<b>E</b>			
	<b>APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME</b>	<b>D</b>	<b>Q</b>	<b>T</b>
	<b>MAX 6 PUNTI</b>			
<b>E1</b>	<p><b><u>Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci / sezione 2 sub criterio b del D.M. 10 marzo 2020.</u></b></p> <p>Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune, gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti).</p> <p><i>L'impegno da parte del concorrente all'adesione ad un Sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto merci sarà valutato sulla base dei seguenti parametri tabellari:</i></p> <p>- protocollo con sistema di gestione centralizzata → <b>2 punti</b></p> <p>- assenza di sistema di gestione centralizzata → <b>0 punti</b></p>	-	-	2
<b>E2</b>	<p><b>Impegno a garantire la</b> presenza di doppio fornitore per le seguenti specificità di prodotto (sempre compresi prodotti BIO):</p> <p>prodotti ortofrutticoli freschi;</p> <p>ortofrutticoli surgelati;</p> <p>prodotti ittici;</p> <p>carni avicole;</p> <p>altre carni;</p> <p>pasta secca;</p> <p>riso, orzo, farro e legumi;</p> <p>prodotti per diete speciali;</p> <p>olio evo;</p>	-	-	2

	passata di pomodoro. <i>Se presente doppio fornitore per un numero di tipologie di prodotto compreso fra 6 e 10: <b>2 punti</b></i> <i>Presenza di doppio fornitore per un numero di tipologie di prodotto compreso fra 1 e 5: <b>1 punto</b></i> <i>Nessun doppio fornitore: <b>0 punti</b></i>			
<b>E3</b>	<b>Presenza di fornitori certificati.</b> Fornire sintetica elencazione dei fornitori e delle relative certificazioni. <i>Verrà valutato il maggior numero di fornitori qualificati, la tipologia di certificazione in relazione ai prodotti forniti</i>	2	-	-
	<b>F</b> <b>Iniziative di supporto ai servizi sociali del Comune</b>	<b>D</b>	<b>Q</b>	<b>T</b>
	<b>MAX 2 PUNTI</b>			
<b>F3</b>	<b>Proposta di supporto</b> al Comune per eventi istituzionali o culturali organizzati dal Comune in genere, indicare il numero di eventi e il numero indicativo medio di partecipanti possibili  All'offerente che offre il maggior numero di eventi all'anno, la commissione attribuisce un punteggio pari a <b>2</b> . Agli altri offerenti verrà attribuita un punteggio ottenuto per interpolazione lineare, secondo la seguente formula: $PT-F3(a) = \text{Eventi}(a) / \text{Eventi}(\text{max})$ <b>Dove:</b> $PT-F3(a) = \text{punteggio tecnico ottenuto dal concorrente (a) in relazione al criterio F3}$ $\text{Eventi}(a) = \text{Eventi annui gratuiti offerti dal concorrente (a)}$ $\text{Eventi}(\text{max}) = \text{numero massimo di Eventi annui fra tutti i concorrenti}$		2	
	<b>G</b> <b>GESTIONE DELLE MANUTENZIONI ARREDI E ATTREZZATURE</b>	<b>D</b>	<b>Q</b>	<b>T</b>
	<b>MAX 6 PUNTI</b>			
<b>G1</b>	Piano del programma di manutenzione preventiva di arredi e attrezzature programmata presso le cucine	4	-	-
<b>G2</b>	Piano del programma di manutenzione preventiva, programmata di arredi e attrezzature presso i refettori	2	-	-
	<b>H</b> <b>VALUTAZIONE DELLE INIZIATIVE EDUCATIVE A SUPPORTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA</b>	<b>D</b>	<b>Q</b>	<b>T</b>
	<b>MAX 8 PUNTI</b>			
<b>H1</b>	<b>Il piano delle iniziative di comunicazione</b> , contenente la descrizione delle iniziative di educazione <b>alimentare</b> tese a sensibilizzare gli utenti nei confronti dei temi della <b>corretta alimentazione</b> (frutta, verdura, legumi), migliorative rispetto a quanto previsto dal Capitolato.  Il piano delle iniziative di comunicazione, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che saranno realizzati; i supporti che saranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.  Saranno valutati l'eterogeneità e la ricchezza dei contenuti, la fruibilità e le modalità di accesso per l'utenza, l'esperienza degli esperti, l'idoneità dei supporti proposti	2	-	-

H2	Il piano delle iniziative di comunicazione, contenente la descrizione delle iniziative di educazione <b>ambientale</b> tese a sensibilizzare gli utenti in merito alle <b>problematiche ambientali</b> ed alla riduzione degli sprechi, migliorative rispetto a quanto previsto dal Capitolato.	2	-	-
	Il piano delle iniziative di comunicazione, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che saranno realizzati; i supporti che saranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.			
	Saranno valutati l'eterogeneità e la ricchezza dei contenuti, la fruibilità e le modalità di accesso per l'utenza, l'esperienza degli esperti, l'idoneità dei supporti proposti.			
H3	Proposta inerenti MENU A TEMA, come meglio dettagliato all'art. 36 e 50 del Capitolato Speciale d'Appalto. Sarà valutate le specialità regionali maggiormente differenziate e l'utilizzo di derrate alimentari tipiche.	1		
H4	Ipotesi di supporto alla realizzazione di progetti curati dall'amministrazione relativi a temi sui <b>disturbi dell'alimentazione</b> (es. specialista alimentare per incontri, supporto nella redazione di opuscoli o materiale divulgativo ...)	1		
H5	Valutazione del <b>progetto volto alla riduzione dello spreco alimentare e al recupero delle eccedenze</b> , considerando ogni fase del processo di produzione e distribuzione pasti, comprensivo di eventuale recupero delle eccedenze prodotte nella fase terminale (somministrazione). Non saranno valutati interventi già previsti in altri criteri	2	-	-
	I	D	Q	T
	TRASPORTO PASTI			
	MAX 2 PUNTI			
I1	Impatto ambientale dei mezzi di trasporto utilizzati per il trasporto pasti	-	-	2
	<b><u>Attuazioni di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica / sezione 2 sub criterio a) del D.M. 10 marzo 2020.</u></b>			
	Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL).			
	<b><u>Verifica: il concorrente dovrà presentare una dichiarazione con la quale si attestino gli impegni assunti ed elencare i veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile.</u></b>			
	Il punteggio sarà attribuito come segue:			
	-automezzi elettrici: 2 punti			
	-altri automezzi a ridotte emissioni/consumi 1 punto	D	Q	T
	-nessun automezzo a ridotte emissioni 0 punti			
	L	D	Q	T
	SISTEMA INFORMATICO			
	MAX 3 PUNTI			
L1	Sistema informatizzato di gestione delle prenotazioni: il concorrente deve descrivere il sistema automatizzato che intende utilizzare, nel rispetto dei requisiti minimi indicati nell'art. 35 del capitolato descrittivo e prestazionale	3		

	<i>La commissione giudicatrice valuterà la maggiore facilità di accesso e di uso del sistema da parte delle famiglie, un migliore flusso informativo verso il Comune, più completi comunicazioni dirette in automatico agli utenti del servizio</i>			
<b>TOTALE COMPLESSIVO</b>		<b>70</b>		

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio tecnico complessivamente inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a **40 su 70** punti.

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

A ciascun offerente è attribuito il punteggio tecnico totale dato dalla somma dei punteggi tecnici parziali ottenuti dal medesimo concorrente in relazione ai singoli criteri tecnici, come indicati nella tabella che precede.

I criteri tecnici, come analiticamente indicato nella tabella, si distinguono in criteri discrezionali, quantitativi e tabellari, a cui viene attribuito un punteggio secondo quanto segue.

## METODO DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO TECNICO PARZIALE AI CRITERI TECNICI DISCREZIONALI

In relazione a ciascun **sotto-criterio** tecnico discrezionale, laddove i singoli criteri siano divisi in **sottocriteri** e in relazione a ciascun **criterio** tecnico discrezionale, laddove gli stessi siano privi di **sottocriteri**, a ciascuna offerta viene attribuito da parte di ciascun commissario una valore, compreso da 0 a 1, corrispondente alla propria *valutazione individuale*, effettuata sulla base dei parametri valutativi indicati nella tabella di cui sopra, come segue:

<b>V(a)</b>	<b>Giudizio di ciascun singolo commissario:</b>	
0	non valutabile	contenuti assenti
0,10	del tutto inadeguata	i contenuti oggetto di valutazione vengono semplicemente richiamati
0,20	inconsistente	indicato qualche contenuto, ma non articolato e/o inconsistente sotto il profilo quali-quantitativo



0,30	gravemente insufficiente	contenuti limitati, scarsamente articolati e/o inconsistenti sotto il profilo quali-quantitativo
0,40	insufficiente	contenuti limitati, articolati in modo frammentario e/o poco consistenti sotto il profilo quali-quantitativo
0,50	scarsa	contenuti modesti, con articolazione non ancora sufficiente e/o poco consistenti sotto il profilo quali-quantitativo
0,60	sufficiente	contenuti pertinenti, anche se essenziali, descritti in modo abbastanza chiaro e ordinato ma poco consistenti  sotto il profilo quali-quantitativo
0,70	discreta	contenuti pertinenti, descritti in modo chiaro e abbastanza articolato e/o abbastanza consistenti  sotto il profilo quali-quantitativo
0,80	buona	contenuti esaurienti, descritti in modo chiaro e articolato e/o abbastanza consistenti  sotto il profilo quali-quantitativo
0,90	molto buona	contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro e completo e/o consistenti  sotto il profilo quali-quantitativo
1	ottima	contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato e/o molto consistenti  sotto il profilo quali-quantitativo

I commissari hanno facoltà di attribuire anche punteggi intermedi tra quelli sopraindicati.

- (i) una volta attribuiti i singoli coefficienti, la commissione stabilirà la media, arrotondata alla seconda cifra decimale, dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari;
- (ii) nel caso in cui nessuna offerta abbia ottenuto come media un coefficiente pari ad 1, si procederà ad attribuire coefficiente 1 alla media più alta e a riproporzionare di conseguenza le medie relative alle altre offerte, ottenendo così i coefficienti definitivi. Anche in tal caso, eventuali arrotondamenti saranno effettuati alla seconda cifra decimale;
- (iii) coefficienti definitivi saranno moltiplicati per il punteggio o sub-punteggio di riferimento. Anche in tal caso, eventuali arrotondamenti saranno effettuati alla seconda cifra decimale.

Non verranno effettuate ulteriori riparametrazioni del punteggio.

In relazione a ciascun criterio tecnico tabellare e quantitativo, a ciascuna offerta viene attribuita una valutazione secondo le indicazioni riportate nella tabella sopra riportata-

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

L'offerta economica è articolata nell'unico criterio economico, di seguito indicato:

CRITERIO ECONOMICO			
n.	descrizione	Tipologia di criterio (Q: quantitativo)	PESO (W <sub>i</sub> )
E.1	<p><b>Costo offerto del pasto per la refezione scolastica, SENZA ONERI PER LA SICUREZZA DA DUVRI:</b> l'offerente indica la propria offerta del costo unitario del singolo pasto, oneri per la sicurezza da DUVRI esclusi, <b>non superiore al valore soggetto a ribasso di € 5,28700.</b> SINTEL calcola automaticamente il prodotto del costo offerto per il numero di pasti nel triennio (225.687), per calcolare l'offerta complessiva per servizio di refezione scolastica</p> <p><b>Costo offerto del pasto per il servizio a domicilio:</b> l'offerente indica la propria offerta del costo unitario del singolo pasto, <b>non superiore al valore soggetto a ribasso di € 5,30000.</b> SINTEL moltiplica automaticamente il costo a pasto offerto per il numero totale di pasti nel triennio (5.235), per calcolare l'offerta complessiva per servizio consegna pasti a domicilio</p> <p><b>L'offerta complessiva è calcolata automaticamente da SINTEL come somma del offerta complessiva per servizio di refezione scolastica + offerta complessiva per servizio</b></p>	<p><b>Q</b></p> <p><b>formula: PREZZO MINIMO</b></p>	<b>30</b>

	consegna pasti a domicilio		
--	----------------------------	--	--

Quanto all'offerta economica, è attribuito un punteggio, calcolato tramite la seguente formula, presente in SINTEL e denominata "FORMULA AL PREZZO MINIMO", come descritta nel manuale SINTEL "Formule di attribuzione del punteggio economico" par. 3.5 e di seguito riportata:

$$PE_i = PE_{max} * P_{min}/P_i$$

dove:

$PE_i$ = punteggio spettante al concorrente i-esimo

$PE_{max}$ = punteggio massimo attribuito all' "Offerta Economica"

$P_i$ = prezzo dell'offerta i-esima

$P_{min}$ = prezzo minimo offerto

\* = operatore di moltiplicazione

## METODO DI CALCOLO DEL PUNTEGGIO COMPLESSIVO

Il punteggio complessivo attribuito a ciascun concorrente è dato dalla somma del Punteggio tecnico Totale + Punteggio economico totale ottenuto dal medesimo concorrente, secondo la seguente formula:

$$PTOT_i = PTtot_i + PEtot_i$$

**Dove:**

$PTOT_i$  = Punteggio Totale attribuito al concorrente i;

$PTtot_i$  = Punteggio Tecnico totale attribuito al concorrente i;

$PEtot_i$  = Punteggio Economico totale attribuito al concorrente i;