

Allegato 1

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio sarà aggiudicato mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. n. 50/2016.

La valutazione delle offerte sarà effettuata da una apposita commissione, nominata ai sensi dell'art. 77 del D.lgs. n. 50/2016.

Il punteggio relativo alla qualità, per un massimo di punti 70, verrà attribuito sulla base dei seguenti criteri:

A. Progetto di gestione del servizio articolato in: A1. Descrizione sintetica dell'organizzazione del servizio proposta Punti da 0 a 10 A. 2 Modalità e tempi di sostituzione del personale assente Punti da 0 a 3 A3. Modalità di coordinamento e supervisione del servizio, con particolare riferimento alle attività che saranno svolte dal referente tecnico organizzativo ed esplicita indicazione delle ore di presenza mensili di tale figura in ciascuna mensa e del suo orario di reperibilità Punti da 0 a 15 A4. Sistema aziendale di verifica e di controllo delle attività oggetto del presente affidamento: metodologia, frequenza, raccolta dati e reportistica Punti da 0 a 4	Max punti 32
B. Servizi aggiuntivi (senza alcun onere finanziario per il Comune) Il concorrente potrà indicare un numero massimo di servizi aggiuntivi pari a 3 (tre). Per ciascun servizio aggiuntivo proposto sarà assegnato un punteggio da 0 a 6 sulla base della coerenza con il servizio, dell'utilità e del valore economico	Max punti 18
C. Qualifiche ed esperienza del coordinatore tecnico-organizzativo Punti da 0 a 6	Max punti 6
D. Formazione del personale. Dovrà essere indicata la formazione in programma nel periodo di affidamento del servizio e relativa al solo personale utilizzato nel servizio, con indicazione sintetica dei temi formativi e del <u>numero medio di ore di formazione per ciascun dipendente</u> Punti da 0 a 6	Max punti 6
E. Tipologia e numero delle attrezzature che saranno messe a disposizione del servizio, per tutta la durata dell'affidamento, senza alcun onere finanziario per il Comune (in aggiunta alle attrezzature previste all'art. 13 del capitolato) Punti da 0 a 8	Max punti 8

L'OFFERTA TECNICA dovrà essere articolata in sezioni, una per ogni criterio di valutazione (A1.....A4, B, C,E).

L'offerta tecnica dovrà essere sintetica, chiara ed esaustiva; dovrà essere redatta su fogli formato A4 e non potrà superare, nel suo complesso le 5 pagine, formato Arial 12, interlinea 1.

Relativamente a ciascun criterio, ciascun commissario attribuisce un coefficiente tra quelli riportati nella tabella sottostante

Giudizio	coefficienti
Ottimo	1
Buono	0,8
Sufficiente	0,6
Insufficiente	0,3
Non valutabile	0

Il punteggio è dato dalla seguente formula: $p = mc * \text{punteggio massimo attribuibile}$.

dove mc = media aritmetica dei coefficienti corrispondenti al giudizio espresso da ciascun commissario

OFFERTA ECONOMICA

Sono ammesse solo offerte in diminuzione rispetto all'importo a base di gara.

Il punteggio massimo attribuibile è 30/100.

Il punteggio relativo al prezzo sarà attribuito con l'applicazione della seguente formula:

$$P_i = P_{\max} * P_{\text{rmax}} / P_{\text{ri}}$$

Dove:

P_i è il punteggio da attribuire all'offerta economica del concorrente i-esimo

P_{\max} è il punteggio massimo attribuibile all'elemento prezzo (nella fattispecie 30)

P_{ri} è il prezzo offerto dal concorrente i-esimo

P_{rmax} è il prezzo migliore offerto

Per ciascun concorrente, il calcolo del punteggio complessivo sarà effettuato sommando il punteggio ottenuto nella valutazione della qualità al punteggio ottenuto per l'offerta economica.

Si precisa che i punteggi assegnati saranno arrotondati alla seconda cifra decimale (al centesimo inferiore se

la terza cifra decimale è < 5 , al centesimo superiore se la terza cifra decimale è ≥ 5)

L'aggiudicazione verrà effettuata a favore della Ditta che avrà riportato complessivamente il punteggio più alto.