

## CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'**offerta economicamente più vantaggiosa** sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 108 comma 1 e 2 DLgs. 36/2023.

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

Offerta Tecnica           punti 70/100

Offerta Economica       punti 30/100

### 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 massimi attribuibili:

Nr.	Criteri di Valutazione	Punti max Criterio	Sub - Criteri di Valutazione	Punti Sub-Criteri
A)	<b>Proposte migliorative in relazione ai prodotti</b> indicati nei diversi gruppi merceologici di cui all'Elenco derrate alimentari, fatte salve le prescrizioni indicate nell'Allegato A – Merceologia generale delle derrate	34	<b>A1)</b> Fornitura per il gruppo merceologico – Carni – di carne bovina delle seguenti razze: Limousine, Charolaise, Shorthorn, Hereford, Galloway, Blu belga BIO o non BIO ( <i>si richiede l'indicazione dei produttori e relativa descrizione con i quali il soggetto concorrente si impegna ad instaurare contratti di somministrazione nonché delle caratteristiche merceologiche dei prodotti offerti</i> ). razze sopra indicate BIO - <b>punti 10</b>  razze sopra indicate non BIO - <b>punti 8</b>  <i>Si segnala che i suddetti punteggi sono fissi e predefiniti e saranno pertanto attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente sopra richiesto</i>	10
			<b>A2)</b> Fornitura di prodotti biologici e/o a marchio di qualità DOP/IGP. Indicazione e descrizione dei prodotti biologici che il soggetto concorrente si impegna a fornire in sostituzione dei prodotti elencati in ciascuno dei seguenti gruppi merceologici: 1) latte e latticini 2) carni avicunicole 3) olii 4) frutta e verdura 5) surgelati 6) uova, impegno a fornire uova di gallina biologiche per la quota pari al 100% del fabbisogno. <i>(si richiede l'allegazione di idonee certificazioni del metodo di produzione biologico e certificazioni del marchio di qualità relativo a ciascun prodotto offerto)</i> <b>Almeno 1 prodotto biologico e/o DOP/IGP</b>  per ciascun gruppo merceologico <b>punti 3</b>  <b>Almeno 2 prodotti biologici e/o DOP/IGP</b>  per ciascun gruppo merceologico <b>punti 4</b>  <b>Almeno 3 prodotti biologici e/o DOP/IGP</b>  per ciascun gruppo merceologico <b>punti 5</b>	10

			<p>Uova di gallina cat. A 60/65 biologiche <b>punti 5</b></p> <p><i>Si segnala che i suddetti punteggi sono fissi e predefiniti e saranno pertanto attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente sopra richiesto.</i></p>	
			<p><b>A3) Fornitura per il gruppo merceologico – Frutta e verdura fresca - di verdura fresca di stagione e di frutta di stagione a chilometro 0 e/o a filiera corta Liguria</b> <i>(si richiede l'indicazione dei generi offerti, la descrizione delle caratteristiche merceologiche dei prodotti offerti nonché l'elenco dei produttori e relativa descrizione con i quali il soggetto concorrente si impegna ad instaurare contratti di somministrazione):</i></p> <p><b>Verdura fresca di stagione (almeno 3 generi) punti 3</b> <b>Frutta di stagione (almeno 3 generi) punti 5</b></p> <p><i>(Si segnala che i suddetti punteggi sono fissi e predefiniti e saranno pertanto attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente sopra richiesto e che le proposte per la frutta e verdura fresca devono essere diverse rispetto alle proposte formulate in relazione al punto A2)</i></p>	8
			<p><b>A4) Fornitura di prodotti senza glutine</b></p> <p>Indicazione e descrizione dei prodotti senza glutine che il soggetto concorrente si obbliga a fornire in sostituzione dei prodotti elencati nel gruppo merceologico: <b>1) cereali e derivati</b> <i>(si richiede la descrizione della fonte di approvvigionamento con indicazione dell'impresa certificata )</i></p> <p><b>Almeno 2 prodotti punti 4</b></p> <p><b>Almeno 3 prodotti punti 6</b></p> <p><i>Si segnala che i suddetti punteggi sono fissi e predefiniti e saranno pertanto attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente sopra richiesto.</i></p>	6
<b>B)</b>	Progetto organizzativo e distributivo <i>(relazione tecnica di n.10 cartelle A4)</i>	<b>33</b>	<p><b>Valutazione della struttura organizzativa prevista per l'esecuzione della fornitura:</b> si terrà conto delle modalità e criteri di approvvigionamento, conservazione derrate, caratteristiche dei luoghi di deposito dei vari generi alimentari, selezione dei propri fornitori, numero dei mezzi di trasporto utilizzati e relativa descrizione avuto riguardo in particolare alle garanzie di mantenimento delle temperature differenziate e controlli effettuati, sistema di gestione dei reclami e delle non conformità: azioni preventive/correttive poste in essere per la soluzione di eventuali problematiche nonché piano delle emergenze per la gestione di eventuali guasti e/o imprevisti che possono compromettere il normale espletamento del servizio, numero e descrizione delle professionalità dedicate al presente appalto, piano di formazione del personale sia per quello impiegato per</p>	<b>17</b>

				gli aspetti afferenti la sicurezza alimentare e la qualità e relativi corsi di formazione effettuati, che per il personale utilizzato per il trasporto delle derrate con indicazione dei criteri e modalità nella relativa sostituzione in caso di assenza.	
			<b>B2)</b>	<b>Sostenibilità ambientale:</b> Descrizione degli strumenti e delle iniziative rientranti nella politica di sostenibilità ambientale adottati dal soggetto concorrente, in particolare delle tipologie dei mezzi di trasporto utilizzati con caratteristiche di impatto ambientale migliorative rispetto a quelle minime richieste euro 4), deposito e trasporto delle merci mediante soluzioni collettive quali il magazzinaggio comune e gli spostamenti a pieno carico degli automezzi con conseguente riduzione del numero di viaggi, soluzioni per la riduzione degli imballaggi con caratteristiche migliorative rispetto a quelle minime richieste nel CS.	<b>12</b>
			<b>B3)</b>	<b>Sistemi informatizzati per l'esecuzione dell'appalto:</b> Descrizione degli eventuali sistemi informatizzati messi a disposizione dal soggetto concorrente nelle diverse fasi di esecuzione dell'appalto avuto riguardo, in particolare, all'invio degli ordini di approvvigionamento, la gestione degli stessi e relativa reportistica. Messa a disposizione da parte del soggetto concorrente di apparecchiature HW per la migliore realizzazione dell'esecuzione informatizzata dell'appalto.	<b>4</b>
<b>c)</b>	Ulteriori proposte migliorative	<b>3</b>	<b>C1)</b>	<b>Migliorie aggiuntive</b> (es. proposta progetti degustativi, progetti alimentari, iniziative per eventi e festività, iniziative culturali legate al cibo, proposte di attività sportive e culturali volte ad incrementare le occasioni di aggregazione, socializzazione e condivisione tra gli studenti, ulteriori iniziative/proposte che tengano comunque preferibilmente conto del tipo di utenza - studenti universitari – del Centro di Ristorazione Gastaldi	<b>3</b>
	Punteggio Offerta Tecnica	<b>70</b>		<b>Nr. 8 Sub-criteri</b>	<b>70</b>
	Punteggio Offerta Prezzo	<b>30</b>		<b>Ribasso ponderato</b>	<b>30</b>
<b>Totale</b>					<b>100</b>

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

Per il criterio **A) (sub criteri A1 – A2 – A3 – A4)**, il punteggio tabellare, sarà attribuito in relazione ai prodotti migliorativi che il soggetto concorrente intenderà offrire per tutta la durata dell'appalto e che dovranno essere contrassegnati nelle apposite caselle dell'*Allegato 2 – Offerta Progetto – prodotti migliorativi*.

A Ciascuno degli elementi qualitativi di cui ai criteri **B) (sub-criteri B1 – B2 – B3)** e **C) (sub-criterio C1)** il punteggio sarà attribuito secondo il seguente procedimento:

- a) ciascun Commissario attribuirà discrezionalmente, per ciascuno dei sopra elencati elementi di valutazione, un coefficiente variabile tra "0" (zero) e "1" (uno) dove "0" corrisponde alla preferenza minima e "1" alla preferenza massima.

L'attribuzione dei coefficienti avverrà secondo la seguente tabella di graduazione:

gravemente inadeguato	equivalente al coefficiente 0,00
inadeguato	equivalente al coefficiente 0,20
gravemente insufficiente	equivalente al coefficiente 0,40
insufficiente	equivalente al coefficiente 0,50
sufficiente	equivalente al coefficiente 0,60
discreto	equivalente al coefficiente 0,70
buono	equivalente al coefficiente 0,80
ottimo	equivalente al coefficiente 0,90
eccellente	equivalente al coefficiente 1,00

- b) si provvederà poi a calcolare, per ogni elemento, un coefficiente provvisorio dato dalla media dei coefficienti attribuiti a quell'elemento da ciascun Commissario come al punto che precede
- c) il coefficiente provvisorio così ottenuto sarà poi trasformato in coefficiente definitivo riportando a 1 la media ottenuta per il singolo elemento dall'offerta migliore e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie ottenute dalle altre offerte per l'elemento in esame;
- d) il coefficiente definitivo così ottenuto sarà moltiplicato per il fattore ponderale associato all'elemento in esame (punteggio massimo allo stesso attribuibile secondo quanto riportato nelle tabelle di cui sopra – prima riparametrazione).

*Quanto agli elementi cui è assegnato un **punteggio tabellare**, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto in base a quanto sopra descritto.*

**Il punteggio dell'Offerta tecnica sarà dato dalla somma dei punteggi ottenuti per ogni singolo elemento secondo le modalità sopra descritte; saranno esclusi dalla fase successiva della procedura i concorrenti che abbiano riportato per l'Offerta tecnica un punteggio inferiore a 35 punti che sarà calcolato prima della riparametrazione.**

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

L'offerta economica sarà costituita dall'Allegato 1 - Offerta Economica – Elenco derrate alimentari e pertanto tale allegato, (si segnala che, qualora non venga utilizzato il predetto Allegato, l'offerta deve essere comunque redatta in conformità al predetto Allegato 1 - Offerta Economica – Elenco derrate alimentari), dovrà essere completato in ogni sua parte e sottoscritto in ogni foglio dal legale rappresentante del soggetto

concorrente o da suo procuratore (nel qual caso deve essere allegata la relativa procura in originale o copia fotostatica dichiarata conforme all'originale).

Nel caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di concorrenti non ancora costituiti l'offerta (e cioè il predetto Allegato 1 – Offerta Economica – Elenco derrate alimentari) deve essere sottoscritta in ogni foglio da tutti gli operatori economici che costituiranno il raggruppamento o consorzio.

Nell'Allegato 1 – Offerta Economica – Elenco derrate alimentari dovrà essere altresì indicato negli appositi spazi il prezzo annuo complessivamente offerto in cifre e in lettere I.V.A. esclusa e il conseguente ribasso percentuale (espresso in cifre ed in lettere e con un massimo di due cifre decimali dopo la virgola) rispetto all'importo presunto di spesa annua pari a € 450.000,00 I.V.A. e oneri sicurezza esclusi. Dovrà essere altresì indicato (sempre negli appositi spazi) il prezzo per un biennio complessivamente offerto in cifre e in lettere I.V.A. esclusa.

In caso di discordanza tra il prezzo offerto scritto in lettere e quello in cifre sarà ritenuto valido il prezzo indicato in lettere.

All'Offerta Economica che presenterà il valore più basso rispetto all'importo presunto di spesa annua pari a € 450.000,00 IVA esclusa (gli oneri della sicurezza da interferenza pari a € 332,00/anno sono esclusi dal ribasso) saranno assegnati punti 30 (cioè il massimo dei punti previsti per il parametro prezzo) e alle altre offerte punti proporzionalmente decrescenti secondo il metodo bilineare di seguito indicato:

$C_i$  (per  $A_i \leq A$  soglia) =  $X \cdot A_i / A$  soglia

$C_i$  (per  $A_i > A$  soglia) =  $X + (1,00 - X) \cdot [(A_i - A$  soglia) / (A max – A soglia)]

Dove:

$C_i$	=	coefficiente attribuito al concorrente iesimo
$A_i$	=	valore dell'offerta (ribasso) del concorrente iesimo
A soglia	=	media aritmetica dei ribassi offerti dai concorrenti
X	=	percentuale da applicare pari allo 0,85
A max	=	valore dell'offerta (ribasso) più conveniente

I valori ottenuti con le operazioni saranno arrotondati alla terza cifra decimale dopo la virgola con arrotondamento all'unità superiore qualora la quarta cifra decimale sia pari o superiore a cinque.

Il punteggio complessivo dell'offerta sarà costituito dalla somma dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica e all'offerta economica e la gara sarà aggiudicata al soggetto concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo di offerta più elevato.

In caso di parità di punteggio complessivo si procederà all'aggiudicazione della gara in favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio maggiore per l'offerta tecnica.

Si precisa che i soggetti concorrenti non potranno pretendere alcun compenso e/o rimborso per la redazione dell'offerta tecnica.

Non saranno ammesse le offerte in aumento rispetto all'importo annuo stimato in € 450.000,00 nonché le offerte che riguardino solo parte delle derrate alimentari richieste.

Non saranno altresì ammesse offerte condizionate e/o espresse in modo indeterminato o con riferimento ad altra offerta propria od altrui.

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

Si procederà all'individuazione delle offerte anormalmente basse ai sensi dell'art. 110 del d.lgs. n. 36/2023.

La Stazione appaltante si riserva, in ogni caso, di non procedere ad aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, ai sensi dell'art. 108 comma 10 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i. senza che i soggetti concorrenti abbiano nulla a che pretendere, analogamente si procederà per sopraggiunte ragioni di carattere pubblico.