

Stazione appaltante: POLITECNICO DI TORINO	Procedura aperta, ai sensi dell'art. 60, D.lgs. 50/2016 e s.m.i. per l'affidamento, in concessione, della gestione di servizi di ristorazione a basso impatto ambientale, servizi bar, tavola fredda e tavola calda per il periodo 01.08.2018 – 31.07.2023
--	--

Rif. Par. 18 disciplinare	Allegato B – Criterio di aggiudicazione
----------------------------------	--

L'aggiudicazione, per ciascun lotto, avverrà ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a) e dell'art. 144, comma 1, D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. ovvero secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base dei criteri e sub-criteri di valutazione e relativi pesi e sub-pesi nonché delle formule di cui alla sottostante tabella e successivi paragrafi.

ELEMENTI		PUNTEGGIO MASSIMO
A	Elementi qualitativi	70
B	Elementi economici	30
TOTALE		100

Per gli elementi qualitativi, sia per il Lotto 1 sia per il Lotto 2, i punteggi saranno attribuiti come indicato nella tabella che segue.

		PUNTEGGI MASSIMI
A.1	Organizzazione del servizio	28 di cui:
a	Organizzazione complessiva del servizio del lotto cui il concorrente presenta offerta, rappresentata mediante diagramma di Gantt, contenente la descrizione delle attività e del personale in aderenza alle prescrizioni del Capitolato. <i>Sarà valutata l'organizzazione proposta dal concorrente, ritenuta più efficiente nel rispetto delle prescrizioni di capitolato.</i>	15
b	Titolo di studio ed esperienze professionali maturate dai soggetti concretamente responsabili della prestazione del servizio (direttore del servizio, cuoco unico) fatti salvi i requisiti prescrittivi previsti dal capitolato. <i>Il punteggio sarà attribuito in base al titolo di studio più adeguato alla mansione (tecnologo alimentare, veterinario, agronomo, biologo) e alla maggiore esperienza professionale.</i> In particolare: <i>-Titolo di studio Direttore del servizio</i> • 1 punto per possesso di diploma di laurea triennale in Tecnologie alimentari o equipollente • 1,5 punti per possesso di diploma laurea magistrale Tecnologie	5

Stazione appaltante: POLITECNICO DI TORINO	Procedura aperta, ai sensi dell'art. 60, D.lgs. 50/2016 e s.m.i. per l'affidamento, in concessione, della gestione di servizi di ristorazione a basso impatto ambientale, servizi bar, tavola fredda e tavola calda per il periodo 01.08.2018 – 31.07.2023
--	--

	alimentari o equipollente <i>-Esperienza professionale del Direttore del servizio</i> 0,25 punti per ogni anno ulteriore al requisito richiesto, fino a un massimo di 1,5 <i>-Esperienza professionale del cuoco unico</i> 0,25 punti per ogni anno ulteriore al requisito richiesto, fino a un massimo di 2	
c	Monte ore settimanale e complessivo del personale impiegato nei singoli servizi (ristorazione e servizi bar, tavola calda e tavola fredda) nell'intera durata contrattuale, specificando altresì il numero delle unità lavorative – i rispettivi livelli professionali - le mansioni attribuite. <i>Nel caso in cui vi siano almeno 3 offerte, il punteggio sarà determinato applicando la seguente formula:</i> $X = P_{max} \times (1 - \frac{ V_m - V_o }{V_m})$ Ove: P_{max} = Punteggio massimo assegnato al monte ore V_m = Valore medio V_o = Valore dell'offerta in esame In caso di un numero di offerte inferiore a 3 il punteggio relativo sarà assegnato in maniera inversamente proporzionale ovvero il maggior punteggio sarà attribuito all'offerta contenente il monte ore più basso e riproporzionando il punteggio delle altre offerte secondo la seguente formula $P_i = P_{max} * (\frac{V_{min}}{V_o})$ Ove: P_i = Coefficiente attribuito all'offerta iesima P_{max} = Coefficiente massimo previsto pari a 1 V_{min} = Valore minimo V_o = Valore dell'offerta in esame	4
d	Gestione delle emergenze per il servizio di ristorazione in caso di scioperi, emergenze e altri eventi comprese le cause di forza maggiore del Capitolato Il punteggio verrà attribuito in base alla capacità della soluzione proposta nel garantire la puntuale rilevazione delle emergenze e la loro immediata risoluzione al fine di garantire la continuità del servizio.	4
A.2	SOLUZIONI MIGLIORATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI	27 di cui:
	Prodotti locali (filiera corta)	

Stazione appaltante: POLITECNICO DI TORINO	Procedura aperta, ai sensi dell'art. 60, D.lgs. 50/2016 e s.m.i. per l'affidamento, in concessione, della gestione di servizi di ristorazione a basso impatto ambientale, servizi bar, tavola fredda e tavola calda per il periodo 01.08.2018 – 31.07.2023
--	--

a	Prodotti locali convenzionali Quantità complessiva (espressa in peso o in numero o in litri) per l'intera durata contrattuale. Ai fini dell'attribuzione del punteggio saranno valutati i prodotti presenti nell'elenco di cui all'Allegato C "Listino prezzi figurativi dei prodotti biologici e dei prodotti convenzionali" prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati. Nel caso in cui nell'Allegato C non fossero presenti alcuni prodotti che il concorrente intende offrire, la Commissione di gara effettuerà una ricerca di mercato per individuare il prezzo del prodotto offerto. L'offerta sarà valutata secondo i seguenti parametri:	6 di cui
	- <i>N° di prodotti locali convenzionali offerti</i>	3
	Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula: $P_i = P_{max} * \left(\frac{N_{off}}{N_{max}} \right)$ Ove: <i>P_i</i> = Punteggio attribuito all'offerta <i>iesima</i> <i>P_{max}</i> = Punteggio massimo previsto per il sub criterio <i>N_{off}</i> = Numero di prodotti locali convenzionali offerti dal concorrente, per l'intera durata contrattuale tra i prodotti previsti nell'alegato C <i>N_{max}</i> = Numero massimo di prodotti locali convenzionali offerti, per l'intera durata contrattuale	
	- <i>Valore economico figurativo di prodotti locali convenzionali offerti determinato attraverso la seguente formula:</i>	3
	$P_i = P_{max} * \frac{Val\ Loc_{off}}{Val\ Loc_{max}}$ Ove: <i>P_i</i> = Punteggio attribuito all'offerta <i>iesima</i> <i>P_{max}</i> = Punteggio massimo previsto per il sub criterio <i>Val Loc_{off}</i> = Valore di prodotti locali convenzionali offerti dal concorrente <i>Val Loc_{max}</i> = Valore massimo di prodotti locali convenzionali offerti dal miglior offerente determinato attraverso la seguente formula: $Val\ Loc_i = \sum_{y=1}^n Q_y * P\ conv_y$ Ove: <i>Val Loc_i</i> = Valore economico figurativo dei prodotti locali offerto dal concorrente <i>iesimo</i>	

Stazione appaltante: POLITECNICO DI TORINO	Procedura aperta, ai sensi dell'art. 60, D.lgs. 50/2016 e s.m.i. per l'affidamento, in concessione, della gestione di servizi di ristorazione a basso impatto ambientale, servizi bar, tavola fredda e tavola calda per il periodo 01.08.2018 – 31.07.2023
--	--

	y = il prodotto locali convenzionali yesimo offerto dal concorrente Q_y = Quantità di prodotto locali convenzionali y offerto dal concorrente, per l'intera durata contrattuale Pconv_y = Prezzo del prodotto locali convenzionali y indicato nell'Allegato C al disciplinare o in subordine i prezzi individuati dalla Commissione a seguito di indagine di mercato	
b	Prodotti locali biologici Quantità complessiva (espressa in peso o in numero o in litri) per l'intera durata contrattuale. Ai fini dell'attribuzione del punteggio saranno valutati i prodotti presenti nell'elenco di cui all'Allegato C prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati. Nel caso in cui nell'Allegato C non fossero presenti alcuni prodotti che il concorrente intende offrire, la Commissione di gara effettuerà una ricerca di mercato per individuare il prezzo del prodotto offerto. L'offerta sarà valutata secondo i seguenti parametri:	6 di cui
	- N° di prodotti locali biologici offerti	3
	Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula $P_i = P_{max} * \frac{N_{off}}{N_{max}}$ Ove: P_i = Punteggio da attribuire all'offerta in esame P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio N_{off} = Numero di prodotti locali biologici offerti dal concorrente, per l'intera durata dell'appalto tra i prodotti previsti nell'Allegato C N_{max} = Numero massimo di prodotti locali biologici offerti dal miglior offerente per l'intera durata contrattuale	
	- Valore figurativo dei prodotti biologici locali	3
	Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula $P_i = P_{max} * \frac{Val\ Bio_{off}}{Val\ Bio_{max}}$ Ove: P_i = Punteggio attribuito all'offerta iesima P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio Val Bio_{off} = Valore di prodotti biologici offerti dal concorrente Val Bio_{max} = Valore massimo di prodotti biologici offerti dal miglior	

Stazione appaltante: POLITECNICO DI TORINO	Procedura aperta, ai sensi dell'art. 60, D.lgs. 50/2016 e s.m.i. per l'affidamento, in concessione, della gestione di servizi di ristorazione a basso impatto ambientale, servizi bar, tavola fredda e tavola calda per il periodo 01.08.2018 – 31.07.2023
--	--

	offerente. Il <i>Val Bio off</i> e il valore <i>Val Bio max</i> sarà determinato mediante la seguente formula: $Val\ Bio_i = \sum_{y=1}^n Q_y * (P\ bio_y - P\ conv_y)$ Ove: Val Bio_i = Valore figurativo dei prodotti biologici offerto dal concorrente iesimo y = il prodotto biologico yesimo offerto dal concorrente Q_y = Quantità di prodotto biologico y offerto dal concorrente espressa nell'unità di misura indicata nell'Allegato C al disciplinare Pbio_y = Prezzo figurativo del prodotto biologico y offerto dal concorrente indicato nell'Allegato C al disciplinare Pconv_y = Prezzo figurativo del prodotto convenzionale y indicato nell'Allegato C al disciplinare	
C	Prodotti locali DOP Quantità complessiva per l'intera durata contrattuale. Ai fini dell'attribuzione del punteggio saranno valutati i prodotti presenti nell'elenco di cui all'allegato C prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati. Nel caso in cui nell'allegato C non fossero presenti alcuni prodotti che il concorrente intende offrire, la Commissione di gara effettuerà una ricerca di mercato per individuare il prezzo del prodotto offerto. L'offerta sarà valutata secondo i seguenti parametri:	3 di cui:
	<i>N° di prodotti DOP locali offerti</i>	1
	Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula $P_i = P_{max} * \frac{N_{dop\ loc\ off}}{N_{dop\ loc\ max}}$ Ove: Pi = Punteggio da attribuire all'offerta in esame Pmax = Punteggio massimo previsto per il sub criterio N dop loc off = Numero di prodotti DOP locali offerti dal concorrente, per l'intera durata dell'appalto tra i prodotti previsti nell'elenco C N dop loc max = Numero massimo di prodotti DOP locali offerti dal miglior	

Stazione appaltante: POLITECNICO DI TORINO	Procedura aperta, ai sensi dell'art. 60, D.lgs. 50/2016 e s.m.i. per l'affidamento, in concessione, della gestione di servizi di ristorazione a basso impatto ambientale, servizi bar, tavola fredda e tavola calda per il periodo 01.08.2018 – 31.07.2023
--	--

	offerente per l'intera durata contrattuale	
	<i>Valore figurativo dei prodotti DOP locali</i>	2
	Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula $P_i = P_{max} * \frac{Val Dop_{off}}{Val Dop_{max}}$ Ove: Pi = Punteggio attribuito all'offerta iesima Pmax= Punteggio massimo previsto per il sub criterio Val Dop off = Valore di prodotti DOP locali offerti dal concorrente Val Dop max = Valore massimo di prodotti DOP locali offerti dal miglior offerente. Il Val dop loc off e il valore Val Bio max sarà determinato mediante la seguente formula: $Val dop loc_i = \sum_{y=1}^n Q_y * (Pdop loc_y - P conv_y)$ Ove: Val dop loci = Valore figurativo dei prodotti DOP locali offerto dal concorrente iesimo y = il prodotto DOP locale yesimo offerto dal concorrente Qy = Quantità di prodotto DOP locale y offerto dal concorrente espressa nell'unità di misura indicata nell'allegato C al presente disciplinare. P dop locy = Prezzo figurativo del prodotto DOP locale y offerto dal concorrente indicato nell'allegato C al presente disciplinare Pconvy = Prezzo figurativo del prodotto convenzionale y indicato nell'allegato C al presente disciplinare.	
d	Prodotti locali DOP biologici Quantità complessiva per l'intera durata contrattuale. Ai fini dell'attribuzione del punteggio saranno valutati i prodotti presenti nell'elenco di cui all'allegato C prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati. Nel caso in cui nell'allegato C non fossero presenti alcuni prodotti che il concorrente intende offrire, la Commissione di gara effettuerà una ricerca di mercato per individuare il prezzo del prodotto offerto. L'offerta sarà valutata secondo i seguenti parametri:	3 di cui

<i>Stazione appaltante:</i> POLITECNICO DI TORINO	Procedura aperta, ai sensi dell'art. 60, D.lgs. 50/2016 e s.m.i. per l'affidamento, in concessione, della gestione di servizi di ristorazione a basso impatto ambientale, servizi bar, tavola fredda e tavola calda per il periodo 01.08.2018 – 31.07.2023
---	--

	<i>N° di prodotti DOP biologici locali offerti</i>	1
	Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula $P_i = P_{max} * \frac{N_{off}}{N_{max}}$ Ove: Pi = Punteggio da attribuire all'offerta in esame Pmax = Punteggio massimo previsto per il sub criterio Noff = Numero di prodotti DOP biologici locali offerti dal concorrente, per l'intera durata dell'appalto tra i prodotti previsti nell'elenco C. Nmax = Numero massimo di prodotti DOP biologici locali offerti dal miglior offerente per l'intera durata contrattuale	
	<i>Valore figurativo dei prodotti DOP biologici locali</i>	2
	Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula $P_i = P_{max} * \frac{Val\ Bio_{off}}{Val\ Bio_{max}}$ Ove: Pi = Punteggio attribuito all'offerta iesima Pmax= Punteggio massimo previsto per il sub criterio Val Bio off = Valore di prodotti DOP biologici locali offerti dal concorrente Val Bio max = Valore massimo di prodotti DOP biologici locali offerti dal miglior offerente. Il Val dop Bio off e il valore Val dop Bio max sarà determinato mediante la seguente formula: $Valdop\ Bio_i = \sum_{y=1}^n Q_y * (Pdopbio_y - P\ conv_y)$ Ove: Val dop Bioi = Valore figurativo dei prodotti DOP biologici locali offerti dal concorrente iesimo y = il prodotto DOP biologici locali yesimo offerto dal concorrente Qy = Quantità di prodotto DOP biologici locali y offerto dal concorrente espressa nell'unità di misura indicata nell'allegato C al presente disciplinare. P dop bioy = Prezzo figurativo del prodotto DOP biologici locali y offerto dal concorrente indicato nell'allegato C al presente disciplinare	

Stazione appaltante: POLITECNICO DI TORINO	Procedura aperta, ai sensi dell'art. 60, D.lgs. 50/2016 e s.m.i. per l'affidamento, in concessione, della gestione di servizi di ristorazione a basso impatto ambientale, servizi bar, tavola fredda e tavola calda per il periodo 01.08.2018 – 31.07.2023
--	--

	Pconvy = Prezzo figurativo del prodotto convenzionale y indicato nell'allegato C al presente disciplinare.	
e	PRODOTTI NON LOCALI	
	Prodotti biologici Quantità complessiva (espressa in peso o in numero o in litri) per l'intera durata contrattuale. Ai fini dell'attribuzione del punteggio saranno valutati i prodotti presenti nell'elenco di cui all'Allegato C prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati. Nel caso in cui nell'Allegato C non fossero presenti alcuni prodotti che il concorrente intende offrire, la Commissione di gara effettuerà una ricerca di mercato per individuare il prezzo del prodotto offerto. L'offerta sarà valutata secondo i seguenti parametri:	5 di cui
	- N° di prodotti biologici offerti	2
	Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula: $P_i = P_{max} * \frac{N_{off}}{N_{max}}$ Ove: P_i = Punteggio attribuito all'offerta iesima P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio N_{off} = Numero di prodotti biologici offerti dal concorrente, per l'intera durata dell'appalto tra i prodotti previsti nell'Allegato C. N_{max} = Numero massimo di prodotti biologici offerti dal miglior offerente per l'intera durata contrattuale	
	- Valore figurativo dei prodotti biologici	3
	Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula $P_i = P_{max} * \frac{Val Bio_{off}}{Val Bio_{max}}$ Ove: P_i = Punteggio attribuito all'offerta iesima P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio Val Bio_{off} = Valore di prodotti biologici offerti dal concorrente Val Bio_{max} = Valore massimo di prodotti biologici offerti dal miglior offerente. Il Val Bio off e il valore Val Bio max sarà determinato mediante	

Stazione appaltante: POLITECNICO DI TORINO	Procedura aperta, ai sensi dell'art. 60, D.lgs. 50/2016 e s.m.i. per l'affidamento, in concessione, della gestione di servizi di ristorazione a basso impatto ambientale, servizi bar, tavola fredda e tavola calda per il periodo 01.08.2018 – 31.07.2023
--	--

	la seguente formula: $Val\ Bio_i = \sum_{y=1}^n Q_y * (P\ bio_y - P\ conv_y)$ Ove: Val Bio_i = Valore figurativo dei prodotti biologici offerto dal concorrente iesimo y = il prodotto biologico yesimo offerto dal concorrente Q_y = Quantità di prodotto biologico y offerto dal concorrente espressa nell'unità di misura indicata nell'Allegato C al disciplinare Pbio_y = Prezzo figurativo del prodotto biologico y offerto dal concorrente indicato nell'Allegato C al disciplinare Pconv_y = Prezzo figurativo del prodotto convenzionale y indicato nell'Allegato C al disciplinare di gara.	
f	Prodotti biologici DOP Quantità complessiva (espressa in peso o in numero o in litri) per l'intera durata contrattuale. per l'intera durata contrattuale. Ai fini dell'attribuzione del punteggio per il presente elemento saranno valutati i prodotti presenti nell'elenco di cui all'Allegato C al disciplinare o in subordine i prezzi individuati dalla Commissione a seguito di indagine di mercato. L'offerta sarà valutata secondo i seguenti parametri:	4 di cui
	- N° di prodotti biologici DOP offerti	1
	Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula $P_i = P_{max} * \frac{N_{off}}{N_{max}}$ Ove: P_i = Punteggio da attribuire all'offerta in esame P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio N_{off} = Numero di prodotti biologici Dop offerti dal concorrente, per l'intera durata dell'appalto tra i prodotti previsti nell'Allegato C N_{max} = Numero massimo di prodotti biologici Dop offerti dal miglior offerente per l'intera durata contrattuale	
	- Valore economico figurativo dei prodotti biologici DOP	3
	Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula	

Stazione appaltante: POLITECNICO DI TORINO	Procedura aperta, ai sensi dell'art. 60, D.lgs. 50/2016 e s.m.i. per l'affidamento, in concessione, della gestione di servizi di ristorazione a basso impatto ambientale, servizi bar, tavola fredda e tavola calda per il periodo 01.08.2018 – 31.07.2023
--	--

	$P_i = P_{max} * \frac{Val Biod_{off}}{Val Biod_{max}}$ Ove: P_i = Punteggio attribuito all'offerta iesima P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio Val Biod_{off} = Valore di prodotti biologici DOP offerti dal concorrente Val Biod_{max} = Valore massimo di prodotti biologici DOP offerti dal miglior offerente. Il <i>Val Bio off</i> e il valore <i>Val Bio max</i> sarà determinato mediante la seguente formula: $Val Biodop_i = \sum_{y=1}^n Q_y * (P biodop_y - P conv_y)$ Ove: Val Biodop_i = Valore figurativo dei prodotti biologici DOP offerto dal concorrente iesimo y = il prodotto biologici DOP yesimo offerto dal concorrente Q_y = Quantità di prodotto biologici DOP y offerto dal concorrente espressa nell'unità di misura indicata nell'Allegato C al disciplinare Pbiodop_y = Prezzo figurativo del prodotto biologici DOP y offerto dal concorrente indicato nell'Allegato C al disciplinare Pconv_y = Prezzo figurativo del prodotto convenzionale y indicato nell'Allegato C al disciplinare di gara.	
A.3	Altre soluzioni migliorative al servizio di ristorazione	8 di cui
	Valore economico stimato dalla Commissione	4
	Originalità e ricaduta qualitativa sul servizio	4
	Le soluzioni proposte saranno valutate in base alle ricadute qualitative sul servizio e al loro grado di originalità. Il punteggio relativo al "valore economico stimato dalla Commissione" verrà attribuito in maniera direttamente proporzionale assegnando il maggior punteggio al economico valore più elevato. Si precisa che: Le soluzioni che il concorrente intende eventualmente proporre devono risultare esplicitate in una apposita tavola redatta secondo il Modello 6 – Altre soluzioni migliorative, allegato all'offerta tecnica. Nella tavola	

Stazione appaltante: POLITECNICO DI TORINO	Procedura aperta, ai sensi dell'art. 60, D.lgs. 50/2016 e s.m.i. per l'affidamento, in concessione, della gestione di servizi di ristorazione a basso impatto ambientale, servizi bar, tavola fredda e tavola calda per il periodo 01.08.2018 – 31.07.2023
--	--

	devono risultare chiare ed evidenti le migliori offerte, le relative motivazioni, i tempi massimi di attuazione, nonché le ragioni che possano essere di interesse per la Stazione appaltante. Nel caso in cui le soluzioni riguardino strutture e impianti, per essere valutate devono essere corredate dal progetto esecutivo redatto ai sensi del D.lgs. n. 50/2016 e del D.P.R. 207/2010 (ove applicabile).	
A.4	Misure adottate per la riduzione degli impatti ambientali connessi alle attività di ristorazione, secondo i principi del GPP di cui al Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008 "Piano d'azione per la sostenibilità dei consumi nel settore della pubblica amministrazione" previsto dall'articolo 1 commi 1126, 1127 e 1128 dalla Legge Finanziaria n. 296 del 27 Dicembre 2006. Il punteggio sarà attribuito in base all'originalità della proposta ed in base ai reali benefici sull'ambiente. Le soluzioni proposte per essere valutate devono essere corredate da calcoli atti a dimostrare i reali benefici all'ambiente (esempio: riduzione di CO ₂ , riduzione del rumore, ecc.). Si precisa che: Nel caso in cui le soluzioni riguardino strutture e impianti, per essere valutate devono essere corredate dal progetto esecutivo redatto ai sensi del D.lgs. n. 50/2016 e del D.P.R. 207/2010 (ove applicabile).	4
A.5	Progetto inerente la messa in atto degli strumenti di comunicazione con gli utenti Il progetto deve indicare: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione (caratteristiche del servizio, le tipologie di derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti, il menu per ciascuna settimana, le modalità di monitoraggio della soddisfazione degli utenti, modalità di recupero dei pasti non distribuiti e degli avanzi ecc.). I contenuti del progetto devono essere resi anche mediante un layout grafico. <i>La valutazione sarà effettuata in base all'accuratezza e all'originalità del piano di comunicazione ed ai contenuti del piano nonché all'aspetto grafico degli strumenti di comunicazione.</i>	2
A.6	Coerenza complessiva dell'Offerta Tecnica Sarà valutata la chiarezza, la coerenza e la puntualità dell'offerta tecnica nel suo insieme in relazione a tutte le attività prescritte dal Capitolato.	1

Per la determinazione del punteggio tecnico:

- a) ove non è prevista l'attribuzione mediante formule matematiche, il punteggio sarà assegnato, da ciascun commissario, mediante il criterio del confronto a coppie, in conformità a quanto

Stazione appaltante: POLITECNICO DI TORINO	Procedura aperta, ai sensi dell'art. 60, D.lgs. 50/2016 e s.m.i. per l'affidamento, in concessione, della gestione di servizi di ristorazione a basso impatto ambientale, servizi bar, tavola fredda e tavola calda per il periodo 01.08.2018 – 31.07.2023
--	--

previsto dalle Linee Guida n. 2 emanate da ANAC. Il confronto avverrà sulla base delle preferenze accordate da ciascun commissario a ciascuna offerta in confronto con tutte le altre, secondo i parametri contenuti nella suddetta tabella. Nel dettaglio la Commissione procederà come di seguito:

1. per ciascun sub criterio ogni commissario confronterà tra loro, a due a due, tutte le offerte, indicando l'offerta prevalente e il relativo grado di preferenza con un punteggio da 1 a 6 dove:

nessuna preferenza	preferenza minima	preferenza piccola	preferenza media	preferenza grande	preferenza massima
1	2	3	4	5	6

2. una volta terminato il "confronto a coppie" verranno sommati i valori attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari. Tali somme provvisorie verranno trasformate in coefficienti definitivi, riportando al valore 1 (uno) la somma più alta e proporzionando a tale somma massima le somme provvisorie prima calcolate.

Si precisa che nel caso in cui le offerte ammesse siano in numero inferiore a tre (3), a ciascun elemento di valutazione discrezionale verrà attribuito un punteggio, variabile tra zero ed uno, assegnato da parte di ciascun commissario. In tal caso, si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

I punteggi così assegnati saranno considerati con un arrotondamento fino alla seconda cifra decimale applicando la "regola di arrotondamento" di seguito descritta:

- se la terza cifra decimale è superiore o uguale a 5, la seconda cifra decimale verrà aumentata di una unità;
- se la terza cifra decimale è inferiore a cinque, essa sarà semplicemente troncata.

- **Riparametrazione Punteggi Tecnici**

I punteggi conseguiti dalle offerte tecniche saranno riparametrati secondo le modalità di seguito indicate avvalendosi di un foglio di calcolo Microsoft Excel. I calcoli saranno eseguiti senza arrotondamenti, se non quelli tecnici dovuti al supporto informatico; nel risultato verranno prese in considerazione le prime 3 cifre decimali troncando le successive.

- a. all'offerta tecnica che ha conseguito il punteggio più alto verranno assegnati 70 punti;

Stazione appaltante: POLITECNICO DI TORINO	Procedura aperta, ai sensi dell'art. 60, D.lgs. 50/2016 e s.m.i. per l'affidamento, in concessione, della gestione di servizi di ristorazione a basso impatto ambientale, servizi bar, tavola fredda e tavola calda per il periodo 01.08.2018 – 31.07.2023
--	--

- b. alle altre offerte tecniche, saranno assegnati punteggi direttamente proporzionali decrescenti mediante la seguente formula:

$$P_{def} = 70 * P_{tec} / P_{max}.$$

dove:

P_{def} -rappresenta il punteggio definitivo conseguito dal singolo concorrente;

P_{tec} - è il punteggio tecnico conseguito dal singolo concorrente;

P_{max} - è il punteggio tecnico più alto assegnato dalla Commissione giudicatrice.

Pertanto al concorrente che avrà ottenuto il punteggio massimo sarà attribuito un punteggio definitivo P_{def} di 70 punti, e gli altri concorrenti sarà attribuito il punteggio tecnico in proporzione.

Non sarà effettuata la riparametrazione dei singoli elementi qualitativi.

AVVERTENZE

- a) I prezzi *figurativi* dei prodotti sono utilizzati dalla Commissione esclusivamente per la quantificazione del valore economico dei prodotti offerti (quantità e tipologia) ai fini dell'attribuzione del punteggio tecnico e pertanto non avranno alcun riflesso sulla concessione. I prezzi "figurativi" di ciascun prodotto di cui all'**Allegato C** al disciplinare - derivano da una media dei prezzi rilevati dalle seguenti fonti: listini dei principali mercati ortofrutticoli italiani (Fondi, Parma, ecc.), prezzi riportati dall'Osservatorio dei Prezzi del Ministero dello Sviluppo Economico, prezzi delle Convenzioni Quadro stipulate da altre Centrali di Committenza (Consip, Intercenter, ecc.), prezzi all'ingrosso indicati dalle aziende produttrici o di trasformazione.
- b) L'OEA, in riferimento alle quantità di prodotti offerti di cui all'elemento A.2 "SOLUZIONI MIGLIORATIVE OFFERTE PER LE DERRATE ALIMENTARI" deve indicare le modalità di calcolo che hanno determinato l'offerta effettuata. Tale offerta deve essere congrua e coerente con le grammature e i menù allegati al capitolato.

Rif. Par. 18 disciplinare	Attribuzione Punteggio per Offerta Economica
----------------------------------	---

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la seguente **formula bilineare**

<i>Stazione appaltante:</i> POLITECNICO DI TORINO	Procedura aperta, ai sensi dell'art. 60, D.lgs. 50/2016 e s.m.i. per l'affidamento, in concessione, della gestione di servizi di ristorazione a basso impatto ambientale, servizi bar, tavola fredda e tavola calda per il periodo 01.08.2018 – 31.07.2023
---	--

Ci (per $A_i \leq A \text{ soglia}$) = $X (A_i / A \text{ soglia})$

Ci (per $A_i > A \text{ soglia}$) = $X + (1,00 - X) [(A_i - A \text{ soglia}) / (A \text{ max} - A \text{ soglia})]$

dove:

Ci = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo

Ai = ribasso percentuale del concorrente i-esimo

A soglia = media aritmetica dei valori del ribasso offerto dai concorrenti

X = 0,90

A max = valore del ribasso più conveniente

- **Metodo per il calcolo dei punteggi**

La Commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il seguente metodo aggregativo compensatore di cui alle linee Guida dell'ANAC n. 2/2016, par. VI, n. 1.

Il punteggio è dato dalla seguente formula:

Pi = Cai x Pa + Cbi x Pb+..... Cni x Pn

dove

Pi = punteggio concorrente i;

Cai = coefficiente criterio di valutazione a, del concorrente i;

Cbi = coefficiente criterio di valutazione b, del concorrente i;

.....

Cni = coefficiente criterio di valutazione n, del concorrente i;

Pa = peso criterio di valutazione a;

Pb = peso criterio di valutazione b;

.....

Pn = peso criterio di valutazione n.

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel punteggio tecnico complessivo nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio sarà riparametrato.

Non saranno prese in considerazione, ai fini dell'attribuzione del relativo punteggio, le offerte economiche di importo pari o superiore alla base d'asta.

L'aggiudicazione avrà luogo a favore dell'operatore economico che avrà conseguito il maggior punteggio complessivo risultante dalla combinazione prezzo - qualità.

<i>Stazione appaltante:</i> POLITECNICO DI TORINO	Procedura aperta, ai sensi dell'art. 60, D.lgs. 50/2016 e s.m.i. per l'affidamento, in concessione, della gestione di servizi di ristorazione a basso impatto ambientale, servizi bar, tavola fredda e tavola calda per il periodo 01.08.2018 – 31.07.2023
---	--

Ai sensi dell'art. 94, comma 2 del Codice, la Stazione appaltante si riserva la facoltà di non aggiudicare l'appalto all'offerente che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, se accerta che l'offerta non soddisfa gli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3 del Codice.

Ai sensi dell'art 95, comma 12, D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. non si procederà ad aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.