



I.S.I.S. “L. da Vinci – G.R. Carli- S. de Sandrinelli
Dirigenza e Sede amministrativa via Paolo Veronese, 3 - 34144 Trieste - Tel. 040 309210 - 040 313565
Sede di Via Armando Diaz, 20 - 34124 Trieste - Tel. 040 300744 - C.F. 80020660322
e-mail: tsis001002@istruzione.it - tsis001002@pec.istruzione.it - Sito web: www.davincicarli.edu.it

ALLEGATO N° 6 - Criteri di valutazione

Oggetto: **Procedura negoziata ai sensi dell’art. 187 del D. Lgs. n° 36/2023 ss. mm. ii. per l’affidamento della concessione degli spazi dedicati al servizio di ristorazione tramite bar interno all’Istituto per la distribuzione di alimenti e bevande.**
Periodo: novembre 2026 - ottobre 2030.
CPV 55410000-7 (Servizio di gestione bar).

La gara verrà aggiudicata valutando le proposte ricevute con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa di cui all’art. 130, comma 1, e all’art. 108 comma 2, lett. a), del D. Lgs. n° 36/2023 ss. mm. ii.. Per la comparazione delle offerte si prenderanno in considerazione i criteri obiettivi e comparativi indicati nel presente Allegato con i relativi punteggi.

Il punteggio massimo attribuibile a ciascuna offerta validamente formulata è pari a 100 punti suddivisi in 70 punti attribuiti all’Offerta Tecnica e 30 punti attribuiti all’Offerta Economica.

Tutti i prezzi offerti si intendono comprensivi di spese di trasporto, consegna, caricamento, installazione, istruzioni al personale sul corretto utilizzo, di IVA e ogni altro onere accessorio.

Tutti i prodotti offerti devono essere di prima qualità, nel rispetto della normativa vigente in materia.

Valutazione dell’Offerta Tecnica – Punteggio Massimo 70 punti su 100 punti

La Commissione attribuirà i punti per l’Offerta Tecnica fino ad un massimo di 70 punti su 100 punti utilizzando gli elementi di valutazione elencati di seguito:

POSIZIONE	CRITERIO	MODALITÀ ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO	PUNTEGGIO MASSIMO
1	Distributore acqua potabile naturale microfiltrata	punteggio forfettario	2
2	Prodotti biologici certificati	Punteggio: 1 punto per prodotto. Punteggio massimo di 5 punti - Nessun prodotto proposto: 0 punti	5
3	Prodotti senza conservanti	Punteggio: 1 punto per prodotto. Punteggio massimo di 10 punti - Nessun prodotto proposto: 0 punti	10
4	Prodotti per una fascia specifica di persone ad esempio privi di glutine o per diabetici	Punteggio: 1 punto per prodotto. Punteggio massimo di 10 punti - Nessun prodotto proposto: 0 punti	10
5	Diversificazione di tipo e qualità di prodotti da forno da pasticceria (es. brioches, krapfen, ciambella, brownie,	Diversificazione di tipo e qualità con almeno 5 prodotti diversi da forno da pasticceria: 1 punto per ogni prodotto,	5

	strudel, etc. etc.)	fino ad un massimo di 5 punti	
6	Diversificazione di tipo e qualità di prodotti da forno salati (es. panino, pizza, focaccia, tramezzino, toast, etc. etc.)	Diversificazione di tipo e qualità con almeno 5 prodotti diversi da forno salati: 1 punto per ogni prodotto, fino ad un massimo di 5 punti	5
7	Grammatura per ogni salume utilizzato in panini e/o toast e/o tramezzini	50 g minimo per ogni salume: 1 punto. Da 50 a 70 g per ogni salume: 3 punto Se superiore a 70g: 5 punti	5
8	Primi piatti pronti (es. pasticcio, pasta, gnocchi, tortellini, etc. etc.)	Punteggio: 1 punto per prodotto. Punteggio massimo di 5 punti Nessun prodotto proposto: 0 punti	5
9	Secondi piatti pronti (es. kebab, pollo alla piastra, hamburger alla piastra, etc. etc.)	Punteggio: 1 punto per prodotto. Punteggio massimo di 5 punti Nessun prodotto proposto: 0 punti	5
10	Insalate e/o insalatone pronte	Punteggio: 1 punto per prodotto. Punteggio massimo di 5 punti Nessun prodotto proposto: 0 punti	5
11	Piatti pronti per diete speciali (es. privi di glutine, diabetico, etc. etc.)	Punteggio: 1 punto per prodotto. Punteggio massimo di 5 punti Nessun prodotto proposto: 0 punti	5
12	Tessere prepagate caffè scontata rispetto al singolo caffè	Sconto fino al 5%: 1 punto Sconto tra 5 e 8%: 2 punti Sconto superiore al 8%: 3 punti	3
13	Certificazioni di qualità (per esempio: ISO 231:2001 UNI EN ISO 9001:2008 UNI ISO 22000:2005 PREIUNI EN ISO 14001:2004 OHAS 18001 - ecc.)	Saranno attribuiti all'operatore economico che avrà presentato il numero maggiore di certificati 5 punti, al secondo 3 punti, dal terzo in poi 2 punti. A chi non avrà presentato alcuna Certificazione sarà assegnato 1 punto.	5

Valutazione dell'offerta economica - Punteggio Massimo 30 punti su 100 punti

che i prezzi del caffè indicati nella Tabella A sono riferiti a prodotti con CAFFE' del tipo miscela bar, in grani, con macinatura istantanea in loco - marca nazionale. L'operatore economico deve proporre prodotti dei principali marchi presenti sul mercato.

La Commissione Tecnica attribuirà i punti per l'offerta economica fino ad un massimo di 30 su 100 utilizzando gli elementi di valutazione elencati di seguito:

TABELLA A - BEVANDE CALDE – PUNTEGGIO MASSIMO 8 PUNTI

TABELLA B - BEVANDE FREDDE – PUNTEGGIO MASSIMO 5 PUNTI

TABELLA C – PRODOTTI DA FORNO DOLCI E/O SALATI – PUNTEGGIO MASSIMO 8 PUNTI

TABELLA D – PIATTI PRONTI – PUNTEGGIO MASSIMO 5 PUNTI

Il punteggio attribuito a vari Offerenti per le tabelle di prodotti A-B-C-D sarà calcolato secondo la seguente formula:

$$PO = COE \times \text{Punteggio Massimo della Tabella dei prodotti in valutazione}$$

Dove: PO = Punteggio dell'Offerente in esame
COE = Coefficiente Offerta Economica dell'Offerente in esame.

Il Coefficiente Offerta Economica COE è calcolato come segue:

$$COE = \frac{\text{Prezzo Medio più basso proposto fra gli Offerenti della Tabella dei prodotti in valutazione}}{\text{Prezzo Medio della Tabella dei prodotti in valutazione proposto da Offerente in esame}}$$

L'offerente è vincolato ad inserire nei distributori tutti i prodotti per i quali ha scelto di presentare l'offerta economica.

TABELLA E - CANONE ANNUALE DELLA CONCESSIONE - PUNTEGGIO MASSIMO 4 PUNTI

Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula:

$$\frac{\text{Canone annuale proposto dall'Offerente}}{\text{Canone annuale proposto più elevato fra gli Offerenti}} \times 4$$

Entrambi i bar devono fornire il servizio di pagamento anche tramite POS.

Al momento dell'apertura dei bar dell'Istituto, la Ditta aggiudicataria si impegna ad applicare tassativamente i prezzi/prodotto indicati nella O.E. presentata in sede di gara.

Trascorso il primo anno di vigenza contrattuale a ditta aggiudicatrice potrà richiedere l'aggiornamento dei prezzi in presenza di documentati aumenti del settore merceologico specifico. Nell'ipotesi di richiesta di aggiornamento dei prezzi, la ditta aggiudicatrice dovrà produrre all' istituto Scolastico una relazione atta ad indicare le motivazioni e i documenti giustificativi a supporto di detta richiesta. Solo nel caso di accoglimento della richiesta di aggiornamento dei prezzi la ditta aggiudicatrice potrà aggiornare i listini.

L'erogazione di eventuali ulteriori prodotti deve essere preventivamente autorizzata da parte dell'Istituto Scolastico che si riserva la facoltà di fare effettuare dalle Autorità Sanitarie competenti controlli sulla qualità dei prodotti offerti all'interno dei bar di Istituto, sull'osservanza delle norme igieniche esanitarie e su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto funzionamento del servizio. L'impresa si impegna a sostituire i prodotti confezionati almeno 2 (due) giorni prima della data scadenza indicata sul prodotto stesso.

L'Istituto Scolastico si riserva in ogni momento di procedere a controlli qualitativi e quantitativi dei prodotti erogati al fine di verificarne la rispondenza alle caratteristiche dichiarate in sede di offerta. Gravi e ripetute risultanze negative riscontrate dai controlli sanitari dei prodotti, comporteranno la revoca della concessione.