

## STRUTTURA DELL'OFFERTA E CRITERI DI VALUTAZIONE

LOTTO 2 - SERVIZIO DI PREPARAZIONE E/O FORNITURA DEI PASTI.**A) CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

L'aggiudicazione sarà determinata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art.108, comma 2, lett. a), del D. lgs. n. 36/2023, sulla base dei seguenti punteggi:

| <b>Criterio</b>   | <b>Punteggio massimo</b> |
|-------------------|--------------------------|
| Offerta Tecnica   | <b>70</b>                |
| Offerta Economica | <b>30</b>                |

**B) CONTENUTO DELL'OFFERTA TECNICA**

L'offerta tecnica deve contenere, **a pena di esclusione**:

- 1) **relazione tecnica**, da articolare secondo quanto precisato al **punto B.1**, in modo da garantire l'esatta corrispondenza con gli elementi di valutazione dell'offerta tecnica riportati nella parte D;
- 2) *[la Prefettura elimina questo punto quando, all'articolo 8 del disciplinare, applica la clausola sociale relativa alle mutate condizioni dell'appalto]* **progetto di riassorbimento**  
Il concorrente allega il progetto di assorbimento atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale sulla stabilità occupazionale.

L'offerta tecnica può altresì contenere:

- 3) *(per gli operatori che applicano un CCNL diverso da quello indicato all'art. 3 del disciplinare)* dichiarazione di equivalenza delle tutele e documentazione probatoria sulla equivalenza del proprio CCNL;
- 4) dichiarazione in cui il concorrente indica le parti dell'offerta coperte da riservatezza e spiega le ragioni per le quali tali parti sono da considerare segreti tecnici/commerciali.  
Il concorrente allega anche copia firmata della relazione tecnica adeguatamente oscurata nelle suddette parti. Resta ferma, la facoltà della stazione appaltante di valutare la fondatezza delle motivazioni addotte e di chiedere al concorrente di dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali.

L'assenza dei documenti di cui ai nn. 3) e 4) non comporta l'esclusione.

### B.1 CONTENUTO DELLA RELAZIONE TECNICA

Nella relazione, il concorrente deve illustrare i seguenti elementi:

1. ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE DEDICATO AL CENTRO COTTURA (cucina interna o esterna) ED AL TRASPORTO DEI PASTI: il documento dovrà essere corredato di apposita tabella con l'indicazione del numero degli operatori con relative mansioni, qualifica e monte ore settimanale; dovrà essere inoltre indicato il personale riservato stabilmente allo svolgimento dello specifico servizio oggetto dell'appalto e delle figure con responsabilità di gestione e di supervisione della commessa.
2. PIANO DI FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO DEL PERSONALE, con l'indicazione del monte ore previsto distinto per ciascuna figura professionale (addetti preparazione pasti, trasporto e consegna, etc.), sia con riferimento alla formazione obbligatoria per il rispetto delle disposizioni normative in materia igienico-sanitaria, sia con riferimento all'aggiornamento professionale per le differenti figure impiegate nel servizio;
3. PIANO ALIMENTARE, contenente le modalità di approvvigionamento, selezione ed accreditamento fornitori, l'elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione di qualità, le metodologie di verifica delle certificazioni, scadenze, provenienze etichettature degli alimenti; gestione delle non conformità di prodotto e di processo.
4. PRODOTTI UTILIZZATI PER IL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI, con l'indicazione della percentuale di prodotti utilizzati per il confezionamento dei pasti provenienti da produzione biologica, DOP, IGP e tradizionale; dovrà essere presentata la lista merceologica dei prodotti alimentari indicando a fianco di ciascuno quali saranno biologici, IGP, DOP, tradizionali, etc. con l'indicazione finale dell'incidenza percentuale sul totale dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti; dovranno altresì essere indicati i prodotti a "filiera corta" e a "chilometri zero" con garanzie di continuità per tutto il periodo di erogazione del servizio.
5. PIANO DEI TRASPORTI - PIANO PREPARAZIONE PASTI, con descrizione dell'organizzazione oraria, modalità, tempi previsti, numero dei mezzi impiegati, con particolare riferimento al trasporto e consegna pasti.
6. PIANO DI GESTIONE DEGLI IMPREVISTI ed emergenze che comportino modifiche conseguenti al servizio: dovranno essere illustrate le valutazioni delle soluzioni proposte anche con riferimento a variazioni di pasti del menu ordinario e per diete particolari.
7. ATTIVAZIONE DELLE PROCEDURE INFORMATICHE, funzionalità del software di gestione proposto per la gestione giornaliera dei pasti, la gestione anagrafica degli utenti, per la generazione dei rendiconti sul consumo dei pasti, nonché per la tenuta della contabilità.
8. PROPOSTE MIGLIORATIVE CON INDICAZIONE DEI SERVIZI AGGIUNTIVI E DELLE MODALITA' E TERMINI DI ESECUZIONE DEGLI STESSI.
9. RISPETTO DELL'AMBIENTE: predisposizione di una relazione indicante le misure gestionali, gli impegni ed i correlati mezzi di prova documentali volti a garantire, anche mediante personale adeguatamente formato, la qualità del servizio di preparazione e fornitura pasti nonché la relativa conformità ai criteri ambientali minimi richiamati nelle specifiche tecniche di cui all'allegato 4-quater;
10. FORNITURE ECOSOSTENIBILI: fornitura esclusivamente di prodotti (tovaglioli) in carta tessuto in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel (Ue) o di etichette equivalenti, conformi alla norma tecnica UNI EN ISO 14024. Per la descrizione e la verifica della fornitura

## ALLEGATO 4-QUINQUES

si applica quanto previsto dall'Allegato 1, paragrafo F – lett. a) e b), rubricato “*Criteri ambientali minimi per l'affidamento dei servizi di pulizia di edifici ed altri ambienti ad uso civile*” del vigente Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 51 del 29 gennaio 2021, recante “*Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti*”.

### C) CONTENUTO DELL'OFFERTA ECONOMICA.

L'offerta economica deve contenere, **a pena di esclusione**:

- a) **ribasso percentuale** che sarà applicato ai prezzi a base di gara indicati nel disciplinare al netto di IVA e degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze  
Verranno prese in considerazione fino a ... [indicare il numero] cifre decimali;
- b) **stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza** sui luoghi di lavoro di cui all'art. 108, comma 9, del D.lgs. n. 36/2023;
- c) la **stima dei costi della manodopera**, ai sensi dell'art. 108, comma 9, del D.lgs. n. 36/2023

Ai sensi dell'articolo 41 comma 14 del Codice i costi della manodopera indicati al punto 3 del disciplinare non sono ribassabili. Resta la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale o da sgravi contributivi che non comportano penalizzazioni per la manodopera.

Il concorrente allega altresì:

- d) le giustificazioni relative alle voci di prezzo e di costo della propria offerta.  
La mancata presentazione anticipata delle giustificazioni non è causa di esclusione.

### D) CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è pari a **70** punti ed è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

|    | CRITERI DI VALUTAZIONE  | PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE |
|----|---|--------------------------------|
| 1. | ORGANIGRAMMA PERSONALE DEDICATO CENTRO COTTURA (cucina interna o esterna), TRASPORTI - dovrà essere allegata tabella con numero operatori e relative mansioni, qualifica, monte ore settimanale di ciascuno, collocazione per ogni terminale; indicazione del personale riservato stabilmente allo svolgimento dello specifico servizio oggetto dell'appalto e delle figure con responsabilità di gestione e di supervisione della commessa | 10                             |
| 2. | PIANO DI FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO DEL PERSONALE- sia con riferimento alla formazione obbligatoria per il rispetto delle disposizioni normative in materia igienico-sanitaria sia con riferimento all'aggiornamento professionale per le differenti figure impiegate nel servizio; dovrà essere indicato il monte ore previsto, distinto per le varie figure professionali (addetti preparazione pasti, trasporto e consegna, etc).       | 6                              |

**ALLEGATO 4-QUINQUIES**

|    |  |           |
|----|--|-----------|
| 3. | PIANO ALIMENTARE - Valutazione modalità di approvvigionamento, selezione ed accreditamento fornitori, elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti possesso della certificazione di qualità, metodologie di verifica certificazioni, scadenze, provenienze etichettature; gestione delle non conformità di prodotto e di processo  | 9         |
| 4. | PRODOTTI UTILIZZATI PER IL CONFEZIONAMENTO PASTI - Percentuale di prodotti utilizzati per il confezionamento dei pasti provenienti da produzione biologica, DOP, IGP e tradizionale; dovrà essere presentata la lista merceologica dei prodotti alimentari indicando a fianco di ciascuno quali saranno biologici, IGP, DOP, tradizionali, etc. con l'indicazione finale dell'incidenza percentuale sul totale dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti; dovranno altresì essere indicati i prodotti a "filiera corta" e a "chilometri 0" con garanzie di continuità per tutto il periodo di erogazione del servizio. | 13        |
| 5. | PIANO DEI TRASPORTI - PIANO PREPARAZIONE PASTI Organizzazione oraria, modalità, tempi previsti, numero dei mezzi impiegati, con particolare riferimento al trasporto e consegna pasti  | 8         |
| 6. | PIANO DI GESTIONE DEGLI IMPREVISTI ed emergenze – modifiche conseguenti al servizio: valutazione delle soluzioni proposte anche con riferimento a variazioni di pasti del menu ordinario e per diete particolari   | 6         |
| 7. | ATTIVAZIONE DELLE PROCEDURE INFORMATICHE, funzionalità del software di gestione proposto per la gestione giornaliera dei pasti, gestione anagrafica utenti, generazione rendiconti sul consumo pasti, generazione contabilità  | 3         |
| 8. | PROPOSTE MIGLIORATIVE CON INDICAZIONE DEI SERVIZI AGGIUNTIVI E DELLE MODALITA' E TERMINI DI ESECUZIONE DEGLI STESSI  | 7         |
| 9  | RISPETTO DELL'AMBIENTE: predisposizione di una relazione indicante le misure gestionali, gli impegni ed i correlati mezzi di prova documentali volti a garantire, anche mediante personale adeguatamente formato, la qualità del servizio di preparazione e fornitura pasti nonché la relativa conformità ai criteri ambientali minimi richiamati nelle specifiche tecniche di cui all'allegato 4-quater.  | 5         |
| 10 | FORNITURE ECOSOSTENIBILI: fornitura esclusivamente di prodotti (tovaglioli) in carta tessuto in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel (Ue) o di etichette equivalenti, conformi alla norma tecnica UNI EN ISO 14024.  | 3         |
|    | <b>TOTALE</b>  | <b>70</b> |

A ciascuno degli elementi qualitativi è attribuito un coefficiente mediante il metodo del confronto a coppie definito dalle Linee Guida n. 2 dell'ANAC recanti "*Offerta economicamente più vantaggiosa*".

I punteggi relativi agli elementi di valutazione qualitativi verranno determinati moltiplicando il suddetto coefficiente per il punteggio massimo attribuibile per ciascun fattore ponderale e il punteggio complessivo dell'offerta tecnica sarà determinato sulla base della sommatoria dei suddetti punteggi.

## ALLEGATO 4-QUINQUIES

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel punteggio per l'offerta tecnica complessiva nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato attribuendo all'offerta del concorrente che ha ottenuto il punteggio complessivo più alto per l'offerta tecnica il punteggio massimo previsto e alle offerte degli altri concorrenti un punteggio proporzionale decrescente.

### E) CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

Il punteggio dell'offerta economica è pari a **30 punti** ed è attribuito secondo la seguente formula:

$$Pe = 30 * Ci$$

Dove:

- **Pe** è il punteggio attribuito all'offerta economica del concorrente i-esimo.
- **Ci** è il coefficiente attribuito al concorrente i-esimo.

Il coefficiente **Ci** viene calcolato per tutte le offerte con la seguente formula bilineare:

|                              |  |
|------------------------------|--|
| (per $A_i \leq A_{soglia}$ ) | $C_i = X * A_i / A_{soglia}$   |
| (per $A_i > A_{soglia}$ )    | $C_i = X + (1,00 - X) * [(A_i - A_{soglia}) / (A_{max} - A_{soglia})]$ |

dove:

- **Ai** è il valore di ribasso dell'offerta i-esima
- **Asoglia** è il valore di ribasso medio
- **Amax** è il valore di ribasso massimo offerto
- **X** è una costante che si assume pari a **0,85**

### F) PUNTEGGIO COMPLESSIVO

Il **punteggio complessivo**, in applicazione del metodo aggregativo compensatore utilizzato, è dato dalla somma dei punteggi riportati nell'offerta tecnica e in quella economica