



ISTITUTO AGRARIO  
DI SAN MICHELE ALL'ADIGE  
**SERVIZIO AMMINISTRATIVO**  
*Ufficio acquisti, servizi generali e appalti*

**Oggetto:** Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione nella mensa della Fondazione Edmund Mach. CIG 628459108F

## PARAMETRI E CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

### 1. PREMESSE

Il presente documento, allegato al bando di cui costituisce sua parte integrante e sostanziale, descrive le modalità di presentazione dell'offerta tecnica e offerta economica, i criteri di valutazione delle offerte, i sottocriteri, i criteri motivazionali, i pesi e i sub-pesi necessari alla Commissione giudicatrice per la valutazione delle offerte tecniche relative alla procedura di aggiudicazione, l'attribuzione dei punteggi per l'offerta economica nell'ambito della procedura di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione presso la mensa della Fondazione Edmund Mach (d'ora innanzi FEM).

L'aggiudicazione è effettuata con **il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 81, comma 1, 83 e 84, del d.lgs. 163/2006.**

Ai sensi dell'art. 283, comma 1 del DPR 207/2010, il punteggio massimo attribuibile è pari a 100 punti ed è così distinto:

- **OFFERTA TECNICA** fino ad un massimo di **80 PUNTI**;
- **OFFERTA ECONOMICA** fino ad un massimo di **20 PUNTI**.

Si procederà ad aggiudicazione anche nel caso di una sola offerta valida purché la stessa sia ritenuta conveniente o idonea per la FEM in relazione all'oggetto dell'appalto ed alle prescrizioni degli atti di gara.

**Non saranno ammesse offerte economiche in aumento, parziali o condizionate.**

### 2. OFFERTA TECNICA

All'offerta tecnica possono essere attribuiti fino al massimo di **80 punti** così suddivisi:

	ELEMENTI	Punteggio	SUBELEMENTI	
SOSTENIBILITA' AMBIENTALE ECONOMICA E SOCIALE				
1	Utilizzo di detersivi e detergenti ecologici (etichetta ECOLABEL)	15	TIPOLOGIA	punti
			Detersivi piatti	5
			Detersivi lavastoviglie	5
			Detergenti per pavimenti e altre superfici lavabili	5
2	destinazione del cibo non somministrato	10	Nessun sub-elemento	
3	Iniziative formative	5	Nessun sub-elemento	

TIPOLOGIE DI PRODUZIONE			
4	Prodotti biologici	10	Nessun sub-elemento
5	prodotti a kilometro zero a filiera trentina/interamente trentina	10	Nessun sub-elemento
6	Prodotti IGP, DOP, STG	6	Nessun sub-elemento
ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO			
7	Proposte di menu, diete speciali e menu alternativi	8	Nessun sub-elemento
8	Piano di formazione del cuoco e secondo cuoco	5	Nessun sub- elemento
9	Professionalità del referente del servizio	4	Nessun sub-elemento
10	Monte ore settimanali del referente del servizio	4	Nessun sub-elemento
11	Verifica soddisfazione del cliente	3	Nessun sub-elemento
TOTALE OFFERTA TECNICA		80	

### 3. CRITERI DI VALUTAZIONE E MODALITA' DI ATTRIBUZIONE

#### SOSTENIBILITA' AMBIENTALE, ECONOMICA E SOCIALE

##### 1. Utilizzo di detersivi e detergenti ecologici (etichetta ECOLABEL)

Verranno attribuiti **fino a un massimo di 15 punti** così distribuiti:

- 5 punti se il concorrente dichiarerà di utilizzare UNICAMENTE **detersivi per il lavaggio delle stoviglie** con etichetta ECOLABEL
- 5 punti se il concorrente dichiarerà di utilizzare UNICAMENTE **detersivi per lavastoviglie** con etichetta ECOLABEL
- 5 punti se il concorrente dichiarerà di utilizzare UNICAMENTE **detergenti per pavimenti e altre superfici lavabili**, con etichetta ECOLABEL

Verrà utilizzata la seguente formula:

$$P_i = 15 * \text{Punti-}i / \text{Punti-max}$$

dove

$P_i$  = punteggio attribuito al concorrente  $i$ -esimo

$\text{Punti-}i$  = punti conseguiti dal concorrente  $i$ -esimo

$\text{Punti-max}$  = punti offerta migliore

## 2. Destinazione del cibo non somministrato

Verranno attribuiti **fino a un massimo di 10 punti** per una proposta da parte dell'offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo a organizzazioni non lucrative di utilità sociale del territorio regionale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la *ratio* della Legge n. 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale"

Il servizio di trasporto deve essere a carico dell'offerente. Nella proposta deve essere descritta la modalità di conservazione dei pasti (per esempio con la dotazione di un abbattitore di temperatura).

Verrà applicata la seguente formula:

$$P_i = 10 * C_i / C_{MAX} \text{ dove}$$

$P_i$  = punteggio attribuito al concorrente  $i$ -esimo

$C_i$  = media dei voti espressi discrezionalmente dai commissari e variabili tra 0 e 1

$C_{MAX}$  = valore di  $C_i$  massimo

## 3. Iniziative formative

Verranno attribuiti **fino a un massimo di 5 punti** per la redazione di un progetto per l'organizzazione di iniziative (allestimento e distribuzione di materiale informativo/divulgativo all'interno della mensa, organizzazione di incontri tematici/seminari per l'utenza e interventi formativi rivolti agli studenti) sulle seguenti tematiche:

- *educazione alimentare* (piramide alimentare, caratteristiche salutari di frutta e ortaggi, distribuzione dei pasti nella giornata, guida alla lettura delle etichette)
- *sostenibilità alimentare* (consapevolezza dei nessi causali esistenti tra lo stile di vita, scelte di consumo alimentare e l'ambiente)

Il progetto dovrà prevedere almeno un'iniziativa all'anno per ciascuno dei due argomenti sopraindicati.

Verrà applicata la seguente formula:

$$P_i = 5 * C_i / C_{MAX} \text{ dove}$$

$P_i$  = punteggio attribuito al concorrente  $i$ -esimo

$C_i$  = media dei voti espressi discrezionalmente dai commissari e variabili tra 0 e 1

$C_{MAX}$  = valore di  $C_i$  massimo

## TIPOLOGIE DI PRODUZIONE

### 4. Prodotti biologici

Verranno attribuiti **fino al massimo di 10 punti** in base all'incidenza percentuale in termini di peso dei prodotti biologici che il concorrente si impegna a utilizzare oltre a quella prevista come obbligatoria dal capitolato (**35%**) per le seguenti categorie di prodotti alimentari:

**Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine e aceto.**

Verrà utilizzata la seguente formula:

$$P_i = 10 * C_i / C_{max}$$

dove

$P_i$  = punteggio attribuito al concorrente  $i$ -esimo

$C_i$  = punti % in più rispetto alla % minima obbligatoria (35%)

$C_{MAX}$  = valore di  $C_i$  massimo offerto

Se la % dichiarata è inferiore al 35% il concorrente verrà escluso.

## 5. Prodotti a kilometro zero a filiera trentina/interamente trentina

Verranno attribuiti fino al **massimo di 10** punti sulla base del numero dei prodotti a kilometro zero a filiera trentina (o interamente trentina) che il concorrente si impegna a utilizzare nella preparazione dei pasti e nel rispetto dei calendari di stagionalità stabiliti nell'allegato B al capitolato -Piano alimentare.

Ad ogni prodotto dichiarato è attribuito 1 punto.

Per prodotti a km zero si intendono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati e confezionati ad una distanza non superiore a 70 km dal luogo di consumo.

Per prodotti di filiera trentina si intendono quelli i cui ingredienti sono coltivati/prodotti, lavorati e confezionati in Trentino. Per prodotti di filiera interamente trentina sono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati, confezionati e distribuiti da piattaforme interamente trentine.

PRODOTTI A KM ZERO- FILIERA TRENTINA/INTERAMENTE TRENTINA	PUNTI MASSIMI
Carni bovine	2
Frutta fresca: mele, pere, pesche, albicocche, kiwi, fragole e piccoli frutti, prugne e susine, uva	2
Trote	2
Latte e derivati	2
Verdura fresca, patate, carote, verze, cappucci, cavolfiori, zucche, zucchine	2

Verrà utilizzata la seguente formula:

$$P_i = 10 * P_{unti-i} / P_{unti-max}$$

dove

$P_i$  = punteggio attribuito al concorrente  $i$ -esimo

$P_{unti-i}$  = punti conseguiti dal concorrente  $i$ -esimo

$P_{unti-max}$  = punti offerta migliore

## 6. Prodotti IGP, DOP, STG

Verranno attribuiti **fino al massimo di 6** punti in base all'incidenza percentuale in termini di peso sul totale dei prodotti IGP, DOP, STG che il concorrente si impegna a utilizzare oltre a quella prevista come obbligatoria dal capitolato (**15%**) per le seguenti categorie di prodotti alimentari:

**Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva e aceto.**

Verrà utilizzata la seguente formula:

$$P_i = 6 * C_i / C_{max}$$

dove

$P_i$  = punteggio attribuito al concorrente *i*-esimo

$C_i$  = punti % in più rispetto alla % minima obbligatoria (15%)

$C_{MAX}$  = valore di  $C_i$  massimo offerto

Se la % dichiarata è inferiore al 15% il concorrente verrà escluso.

## ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

### 7. Proposta di menu, diete speciali e menu alternativi

Verranno attribuiti fino **al massimo di 8 punti** in base alla proposta del concorrente di menù giornaliero strutturato su 10 settimane di cui 5 primaverile/estivo e 5 autunnali/invernali nel rispetto di quanto previsto dall'allegato B al capitolato speciale d'appalto- Piano alimentare. Nel menù giornaliero dovranno essere specificati:

- **Menu standard pranzo e cena**

- **Menu per diete speciali:**

- menù con esclusione di glutine (con certificato medico);
- menù per allergie/intolleranze con particolare riferimento alle seguenti tipologie: menù con esclusione di uova e derivati; menù con esclusione di latte e derivati; menù con esclusione di uova, latte e derivati; menù per intolleranza al lattosio; menù con esclusione di frutta a guscio (con certificato medico);
- menù etico - religiosi con particolare riferimento alle seguenti tipologie: menù senza carne; menù senza carne suina e salumi; menù senza carne bovina, menu vegetariano/vegano (senza certificato medico);

Una volta alla settimana deve essere proposto un **Menu a tema:** (piatto totalmente biologico, piatto unico tradizionale e non....)

Ai fini della valutazione dovranno essere fornite le seguenti precisazioni inerenti le sole diete speciali:

- una nota riportante gli alimenti da escludere;
- le indicazioni dei prodotti nei quali può essere presente l'allergene/sostanza vietata;
- le indicazioni relative al controllo delle etichette e dei termini che definiscono l'eventuale presenza dell'allergene;
- ove necessario altre indicazioni utili alla preparazione/distribuzione della dieta stessa.

Si precisa che ai fini dell'attribuzione del punteggio verranno considerati i seguenti aspetti in ordine di importanza:

1. la qualità e la varietà degli alimenti alternativi proposti nei menu (anche per le diete speciali);
2. le modalità di attivazione e di gestione della dieta speciale e di risposta alle richieste.

Verrà utilizzata la seguente formula:

$P_i = 8 * C_i / C_{MAX}$  dove

$P_i$  = punteggio attribuito al concorrente *i*-esimo

$C_i$  = media dei voti espressi discrezionalmente dai commissari e variabili tra 0 e 1

$C_{MAX}$  = valore di  $C_i$  massimo

### 8. Piano di formazione del cuoco e secondo cuoco

Verranno attribuiti fino **al massimo di 5 punti** per le iniziative di formazione che il concorrente si impegna a programmare per il cuoco e secondo cuoco durante l'esecuzione dell'appalto, oltre a quelle previste obbligatorie per legge.

I corsi formativi dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- dovranno avere come obiettivo l'accrescimento della professionalità della qualifica di cuoco;

- dovranno essere tenuti da agenzie formative qualificate nell'attività di formazione afferente il servizio di ristorazione indicando se le stesse sono anche certificate e/o accreditate;
- tutti i corsi dovranno prevedere una verifica finale.

Non verranno valutati i corsi che non risultano avere le suddette specifiche.

Dovrà essere indicato **il numero delle ore annuali di formazione** complessive per il cuoco e secondo cuoco

Verrà utilizzata la seguente formula:

$$P_i = C_i * 5$$

$$C_i = N_i / N_{\max}$$

dove

$C_i$  = coefficiente attribuito al concorrente  $i$ -esimo

$N_i$  = numero di ore annuali di formazione complessive (per cuoco e secondo cuoco) offerte dal concorrente  $i$ -esimo

$N_{\max}$  = numero massimo di ore annuali di formazione offerto (migliore offerta)

## **9. Professionalità del referente del servizio**

Verranno attribuiti fino al **massimo di 4 punti** per la professionalità del referente del servizio, con i requisiti di cui al paragrafo 16.2 del capitolato, che il concorrente si impegna a adibire alla gestione della commessa del presente appalto in caso di aggiudicazione. Il nominativo indicato è vincolante e, in fase di esecuzione del contratto, potrà essere sostituito con altro direttore solo per fatti sopravvenuti, non imputabili all'appaltatore, e a condizione che la FEM accerti, a suo insindacabile giudizio, l'equipollenza del curriculum professionale.

Per quanto attiene alle esperienze lavorative dovranno essere indicati i periodi lavorativi precisando l'orario settimanale, la durata e l'inquadramento professionale, allegando l'estratto della declaratoria del relativo contratto collettivo.

Verrà attribuito fino a 4 punti ai curricula presentati, secondo i seguenti criteri di valutazione in ordine di importanza:

- a) analoghe esperienze lavorative nella ristorazione scolastica o collettiva (deve possedere esperienza **almeno** triennale nella posizione direzionale di un servizio nel settore della ristorazione)
- b) formazione specifica per quanto riguarda l'organizzazione della ristorazione scolastica o collettiva.

Verrà applicata la seguente formula:

$$P_i = 4 * C_i / C_{\max} \text{ dove}$$

$P_i$  = punteggio attribuito al concorrente  $i$ -esimo

$C_i$  = media dei voti espressi discrezionalmente dai commissari e variabili tra 0 e 1

$C_{\max}$  = valore di  $C_i$  massimo

## **10. Monte ore settimanali del referente del servizio**

Verranno attribuiti **fino al massimo di 4 punti** in base al monte ore settimanale del referente di servizio di cui al paragrafo 16.2 del Capitolato individuato dal concorrente nell'ambito del servizio di ristorazione oggetto del presente appalto, oltre a quello minimo di 9 ore settimanali previsto dal capitolato.

Il punteggio verrà attribuito valutando il monte ore settimanale offerto, utilizzando la seguente formula:

$$P_i = C_i * 4$$

$$C_i = (N_i - 9) / (N_{\max} - 9)$$

dove

$P_i$  = punteggio attribuito al concorrente  $i$ -esimo

$C_i$  = coefficiente attribuito al concorrente  $i$ -esimo

$N_i$  = numero complessivo di ore settimanali offerto dal concorrente *i*-esimo

$N_{max}$  = numero complessivo massimo di ore settimanali offerto (migliore offerta)

Se  $N_i < 9$  il concorrente viene escluso.

## 11. Verifica soddisfazione del cliente

Verranno attribuiti **fino al massimo di 3 punti** sulla base della descrizione da parte del concorrente dei metodi e strumenti di monitoraggio della customer satisfaction che verranno utilizzati in corso d'appalto da effettuarsi con cadenza semestrale.

Verrà applicata la seguente formula:

$P_i = 3 * C_i / C_{MAX}$  dove

$P_i$  = punteggio attribuito al concorrente *i*-esimo

$C_i$  = media dei voti espressi discrezionalmente dai commissari e variabili tra 0 e 1

$C_{MAX}$  = valore di  $C_i$  massimo

I coefficienti attribuiti agli elementi di valutazione di natura discrezionale (elementi di valutazione n. 2, 3, 7, 9 e 11) saranno determinati in base ai seguenti giudizi espressi dai componenti della Commissione:

Giudizio sintetico di valutazione	Motivazione	Coefficiente
Ottimo	Si rileva un ottimo livello qualitativo dell'offerta per l'elemento oggetto di valutazione, in termini di rispondenza tecnica e funzionale rispetto agli standard attesi di servizio.	1
Buono	Si rileva un buono e soddisfacente livello qualitativo dell'offerta per l'elemento oggetto di valutazione, in termini di rispondenza tecnica e funzionale rispetto agli standard attesi di servizio.	0,8
Idoneo	Si rileva un livello qualitativo dell'offerta idoneo e sufficiente, in termini di rispondenza tecnica e funzionale rispetto agli standard attesi di servizio.	0,6
Inidoneo	Si rileva un livello qualitativo dell'offerta non sufficiente e inidoneo, per l'elemento oggetto di valutazione, in termini di rispondenza tecnica e funzionale, rispetto agli standard attesi di servizio.	0,3
Gravemente insufficiente	Si rileva un livello qualitativo dell'offerta gravemente insufficiente e del tutto inidoneo, per l'elemento oggetto di valutazione, in termini di rispondenza tecnica e funzionale, rispetto agli standard attesi di servizio	0,0

Il punteggio attribuito all'offerta tecnica del concorrente verrà calcolato dalla sommatoria dei punteggi attribuiti agli elementi di valutazione di cui sopra, ciascuno preventivamente riparametrato come indicato nelle formule, con successiva riparametrazione dei punteggi totali complessivi, riportando a 80 il punteggio complessivo più alto e proporzionando a tale punteggio massimo i punteggi complessivi provvisori prima calcolati:

$$P_{tec} = 80 * \sum P_i / \sum P_{imax}$$

Dove

$P_{tec}$  = punteggio finale conseguito per l'offerta tecnica dal concorrente *i*-esimo

$\sum P_i$  = sommatoria di tutti i punteggi conseguiti dal concorrente *i*-esimo per gli elementi da 1 a 11

$\sum P_{imax}$  = punteggi conseguiti dall'offerta tecnica migliore

#### 4. CONTENUTO DELL'OFFERTA TECNICA

La **BUSTA B “Offerta tecnica”** dovrà contenere una **relazione** sottoscritta dall'offerente come di seguito specificato. Eventuali allegati dovranno essere sottoscritti con le medesime modalità.

Ai fini della valutazione, da parte della Commissione tecnica, delle offerte tecniche le stesse dovranno essere necessariamente articolate in capitoli rubricati in modo corrispondente agli elementi di valutazione di cui alla tabella riportata nel precedente paragrafo 2 (a titolo esemplificativo: “Punto 1: Utilizzo di detersivi e detersivi ecologici (etichetta ECOLABEL)” ; “Punto 2: Destinazione del cibo non somministrato” ....)

##### 1. Utilizzo di detersivi e detersivi ecologici (etichetta ECOLABEL) fino a 15 punti

Autodichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante con la quale dichiara che:

- ☐ In caso di aggiudicazione per tutto il periodo previsto per l'appalto in oggetto l'impresa si impegna a utilizzare UNICAMENTE **detersivi per il lavaggio delle stoviglie** con etichetta ECOLABEL. Precisamente (indicare nome commerciale e marca) 5 punti
- ☐ In caso di aggiudicazione per tutto il periodo previsto per l'appalto in oggetto l'impresa utilizzerà UNICAMENTE **detersivi per lavastoviglie** con etichetta ECOLABEL. Precisamente (indicare nome commerciale e marca): 5 punti
- ☐ In caso di aggiudicazione per tutto il periodo previsto per l'appalto in oggetto l'impresa utilizzerà UNICAMENTE **detersivi per pavimenti e altre superfici lavabili** con etichetta ECOLABEL. Precisamente (indicare nome commerciale e marca): 5 punti

##### 2. Destinazione del cibo non somministrato fino a 10 punti

Descrizione di una proposta da parte dell'offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo a organizzazioni non lucrative di utilità sociale *del territorio regionale* che effettuano ai fini di beneficenza distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la *ratio* della Legge n. 155/2003 recante “Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale”.

Possono essere presentate proposte per al **massimo 2 ONLUS**.

Il servizio di trasporto deve essere a carico dell'offerente. Nella proposta deve essere descritta la modalità di conservazione dei pasti (per esempio con la dotazione di un abbattitore di temperatura).

Nella proposta per ONLUS è necessaria la dichiarazione del legale rappresentante con la quale attesta che l'impresa si impegna a destinare il cibo non somministrato ad un'ONLUS che effettua, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari in linea con quanto previsto dalla Legge n. 155/2003, corredata da uno specifico accordo sottoscritto tra concorrente e ONLUS con il quale si attesti tale impegno. Nel protocollo devono essere specificate: generalità della ONLUS, descrizione del servizio proposto, obblighi e oneri a carico delle parti e altre condizioni oggetto di valutazione....

Max .n. 2 facciate, formato A4 con massimo 50 righe per facciata più allegato il contratto

##### 3. Iniziative formative fino a 5 punti

Redazione di un progetto per l'organizzazione di iniziative sulle seguenti tematiche:

- *educazione alimentare* (piramide alimentare, caratteristiche salutari di frutta e ortaggi, distribuzione dei pasti nella giornata, guida alla lettura delle etichette)
- *sostenibilità alimentare* (consapevolezza dei nessi causali esistenti tra lo stile di vita, scelte di consumo alimentare e l'ambiente)

Il progetto dovrà prevedere almeno un'iniziativa all'anno per ciascuna delle due tematiche.

Dovrà essere specificato:

- tipo di iniziativa (allestimento e distribuzione di materiale informativo/divulgativo all'interno della mensa, organizzazione di incontri tematici/seminari per l'utenza e interventi formativi rivolti agli studenti)
- titolo



- finalità
- descrizione
- contenuti
- destinatari
- collaborazione con enti e istituzioni locali per allestimento o progettazione
- tempi per la realizzazione
- modalità di distribuzione(per materiale informativo)

Max .n. 2 facciate, formato A4 con massimo 50 righe per facciata

#### 4. Prodotti biologici fino a 10 punti

Autodichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante con la quale dichiara la percentuale in termini di peso di prodotti biologici che l'impresa si impegna a impiegare nel corso dell'appalto (deve essere maggiore o uguale al 35% altrimenti il concorrente viene escluso) nelle categorie di prodotti: **Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine e aceto.**

A comprova dovrà essere compilata l'allegata "Tabella" ALLEGATO D1.

#### 5 Prodotti a kilometro zero a filiera trentina/interamente trentina fino a 10 punti

Autodichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante con la quale dichiara quali prodotti a kilometro zero a filiera trentina o interamente trentina l'impresa si impegna a utilizzare nella preparazione dei pasti nel rispetto dei calendari di stagionalità stabiliti nel capitolato.

**Per prodotti a km zero si intendono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati e confezionati ad una distanza non superiore a 70 km dal luogo di consumo.**

**Per prodotti di filiera di trentina si intendono quelli i cui ingredienti sono coltivati/prodotti, lavorati e confezionati in trentino. Per prodotti di filiera interamente trentina sono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati, confezionati e distribuiti da piattaforme interamente trentine.**

PRODOTTI A KM ZERO- FILIERA TRENTINA/INTERAMENTE TRENTINA	Indicare marca e provenienza
Carni bovine	
Frutta fresca: mele, pere, pesche, albicocche, kiwi, fragole e piccoli frutti, prugne e susine, uva	
Trote	
Latte e derivati	
Verdura fresca, patate, carote, verze, cappucci, cavolfiori, zucche, zucchine	

#### 6 Prodotti IGP, DOP, STG fino a 6 punti

Autodichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante con la quale dichiara la percentuale in termini di peso di prodotti IGP, DOP e STG che l'impresa si impegna a impiegare nel corso dell'appalto (deve essere maggiore o uguale al 15% altrimenti il concorrente viene escluso) nelle categorie di prodotti: **Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva e aceto.**

A comprova dovrà essere compilata l'allegata "Tabella" ALLEGATO D1

**7 Proposta di menu, diete speciali e menu alternativi** **fino a 8 punti**

Proposta di menù giornaliero strutturato su 10 settimane di cui 5 primaverile/estivo e 5 autunnali/invernali, nel rispetto di quanto previsto dall'allegato B al capitolato speciale d'appalto.

Nel menù giornaliero dovranno essere specificati:

- **Menu standard pranzo e cena**

- **Menu per diete speciali:**

- menù con esclusione di glutine (con certificato medico);
- menù per allergie/intolleranze con particolare riferimento alle seguenti tipologie: menù con esclusione di uova e derivati; menù con esclusione di latte e derivati; menù con esclusione di uova, latte e derivati; menù per intolleranza al lattosio; menù con esclusione di frutta a guscio (con certificato medico);
- menù etico - religiosi con particolare riferimento alle seguenti tipologie: menù senza carne; menù senza carne suina e salumi; menù senza carne bovina, menu vegetariano/vegano (senza certificato medico);

Una volta alla settimana deve essere proposto un **Menu a tema:** (piatto totalmente biologico, piatto unico tradizionale e non....)

Ai fini della valutazione dovranno essere fornite le seguenti precisazioni inerenti le sole diete speciali:

- una nota riportante gli alimenti da escludere;
- le indicazioni dei prodotti nei quali può essere presente l'allergene/sostanza vietata;
- le indicazioni relative al controllo delle etichette e dei termini che definiscono l'eventuale presenza dell'allergene;
- ove necessario altre indicazioni utili alla preparazione/distribuzione della dieta stessa.

Il presente capitolo deve essere sviluppato in massimo di 10 facciate formato A4 con massimo 50 righe per facciata. Eventuali pagine in eccesso non saranno valutate.

**8 Piano di formazione del cuoco e secondo cuoco** **fino a 5 punti**

Autodichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante con la quale dichiara le *ore annuali* di formazione dedicate al cuoco e secondo cuoco durante l'esecuzione dell'appalto oltre a quelle previste obbligatorie per legge, specificando titolo del corso, numero di ore del corso, ente organizzatore e contenuti.

Verranno valutati solamente i corsi formativi che avranno le seguenti caratteristiche:

- dovranno avere come obiettivo l'accrescimento della professionalità della qualifica di cuoco;
- dovranno essere tenuti da agenzie formative qualificate nell'attività di formazione afferente il servizio di ristorazione indicando se le stesse sono anche certificate e/o accreditate;
- tutti i corsi dovranno prevedere una verifica finale.

Max .n. 2 facciate, formato A4 con massimo 50 righe per facciata

**9. Professionalità del referente del servizio** **fino a 4 punti**

Autodichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante con la quale dichiara il nominativo del referente del servizio di cui al paragrafo 16.2 del capitolato che l'impresa si impegna a adibire alla gestione della commessa del presente appalto in caso di aggiudicazione. Il nominativo indicato è vincolante e, in fase di esecuzione del contratto, potrà essere sostituito con altro direttore solo per fatti sopravvenuti, non imputabili all'appaltatore, e a condizione che la FEM accerti, a suo insindacabile giudizio, l'equipollenza del curriculum professionale.

Dovrà essere allegato il curriculum del referente del servizio che dovrà avere i requisiti stabiliti al paragrafo 16.2 del capitolato.

Per quanto attiene alle esperienze lavorative dovranno essere indicati i periodi lavorativi precisando l'orario settimanale, la durata e l'inquadramento professionale, allegando l'estratto della declaratoria del relativo contratto collettivo.

Il curriculum, redatto preferibilmente secondo il modello "Europass", dovrà constare di massimo 5 facciate,

esclusi gli allegati, formato A4 con massimo 50 righe, redatto in lingua italiana.

**10. Monte ore settimanali del referente del servizio**

**fino a 4 punti**

Autodichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante con la quale dichiara il monte ore complessivo settimanali del referente di servizio di cui al paragrafo 16.2 del Capitolato individuato dal concorrente nell'ambito del servizio di ristorazione oggetto del presente appalto, che deve essere almeno pari a quello minimo di 9 ore settimanali previsto dal Capitolato.

**11. Verifica soddisfazione del cliente**

**fino a 3 punti**

Descrizione dei metodi e strumenti che l'impresa utilizzerà nel corso dell'appalto (con cadenza semestrale) per il monitoraggio della customer satisfaction attraverso indagini, interviste e questionari i cui contenuti siano concepiti quale strumento utile al miglioramento del servizio ed alla soddisfazione delle esigenze dell'utenza.

**ATTENZIONE:**

Si precisa che non saranno valutate le parti della relazione in eccesso laddove i sopra descritti criteri di valutazione stabiliscono limiti massimi all'estensione degli elaborati.

Nel caso di impresa singola, l'offerta tecnica dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentate dell'impresa concorrente, a PENA DI ESCLUSIONE dalla gara.

Nel caso di imprese riunite in raggruppamento temporaneo non ancora costituito, l'offerta tecnica dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentate di ciascuna impresa raggruppata, a PENA DI ESCLUSIONE dalla gara.

Nel caso di imprese riunite in raggruppamento temporaneo di imprese già costituito, l'offerta tecnica dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentate dell'impresa capogruppo, a PENA DI ESCLUSIONE dalla gara.

Nel caso di consorzio ex 2602 c.c. già costituito o di G.e.i.e., l'offerta tecnica dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante del Consorzio o del G.e.i.e., a PENA DI ESCLUSIONE dalla gara.

Nel caso di consorzio ex 2602 c.c. non ancora costituito, l'offerta tecnica dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante di ciascuna impresa consorziata, a PENA DI ESCLUSIONE dalla gara.

Per tutte le altre forme di Consorzio l'offerta tecnica dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante del Consorzio, a PENA DI ESCLUSIONE dalla gara.

Si ricorda che le caratteristiche tecniche, organizzative e gestionali del servizio descritte nel Capitolato speciale d'appalto e suoi allegati rappresentano requisiti minimi tassativi ed inderogabili. Si procederà all'ESCLUSIONE del concorrente la cui offerta tecnica non rispetti le caratteristiche minime.

Le offerte duplici (con alternative) o comunque condizionate non saranno ritenute valide e saranno ESCLUSE.

Si evidenzia che, al fine di consentire la valutazione dell'offerta da parte della Commissione tecnica, l'offerta **deve necessariamente evidenziare** gli elementi che consentono la valutazione e l'attribuzione dei punteggi secondo quanto indicato al presente elaborato.

Si evidenzia che in nessun caso, a **PENA DI ESCLUSIONE**, al di fuori della busta contenente l'offerta economica, potrà essere inserito alcun documento contenente indicazioni di importi, neppure indicativi.

**NOTA BENE:**

L'impresa può allegare all'offerta tecnica l'eventuale dichiarazione di **non consentire l'accesso**, da parte di altre imprese, alle informazioni contenute nell'offerta che costituiscono segreti tecnici o commerciali; in tal caso, sarà onere dell'impresa individuare in modo **preciso** le parti dell'offerta contenenti le predette informazioni e fornire un'**adeguata motivazione**.

#### 4. OFFERTA ECONOMICA

**Non sono ammesse offerte in aumento, anche con riferimenti ai singoli prezzi unitari.**

L'offerta economica dovrà essere formulata utilizzando il modulo allegato al bando (allegato E) , debitamente sottoscritto secondo le indicazioni esposte nel prosieguo.

La compilazione avviene mediante l'indicazione da parte dell'offerente:

**- del prezzo unitario offerto per ogni singola voce** relativa alle varie categorie di prestazioni (**colazione, pranzo/cena intero, pranzo ridotto, servizio al tavolo**) (in cifre ed in lettere, con l'avvertenza che in caso di discordanza la FEM considererà valido il prezzo espresso in lettere) **e del prodotto** dello stesso moltiplicato per la quantità indicata dalla FEM (prezzi complessivi parziali).

**Si precisa che, a PENA DI ESCLUSIONE, i prezzi unitari proposti non potranno superare i seguenti importi:**

voce	valore massimo (IVA esclusa)
colazione	Euro 2,50
pranzo/cena intero	Euro 6,50
pranzo ridotto	Euro 4,50
servizio al tavolo	Euro 0,80

**- del prezzo complessivo offerto** derivante dalla somma di tutti i prezzi complessivi parziali, che deve essere espresso in cifre ed in lettere;

**- della percentuale di ribasso con due decimali dopo la virgola, che deve essere espressa in cifre ed in lettere** (sia nella parte intera sia nella parte decimale); in caso di discordanza la FEM considererà valida la percentuale espressa in lettere.

La percentuale di ribasso, espressa in cifre e in lettere, da indicare in calce all'offerta deve essere calcolata rapportando il prezzo complessivo offerto, con il prezzo stimato dalla FEM e posto a base di gara, **relativo a quattro anni e pari ad Euro 3.760.616,00.**

*I prezzi unitari, i prezzi complessivi e la percentuale di ribasso espressa in cifre e in lettere devono essere espressi con al massimo due decimali dopo la virgola. Eventuali decimali ulteriori rispetto ai due richiesti, verranno troncati e non saranno presi in considerazione. Qualora il concorrente indichi un numero inferiore di decimali rispetto a quelli richiesti, la commissione considererà i decimali mancanti pari a 0.*

#### ESEMPI DI INDICAZIONE DELLA PERCENTUALE DI RIBASSO:

**- ES. 1**

**Percentuale di ribasso in cifre = 9,99**

**Percentuale di ribasso in lettere = nove virgola novantanove**

**- ES. 2**

**Percentuale di ribasso in cifre = 1,00**

**Percentuale di ribasso in lettere = uno virgola zerozero**

**- ES. 3**

**Percentuale di ribasso in cifre = 5,20**

**Percentuale di ribasso in lettere = cinque virgola venti**

**In caso di discordanza** tra il prezzo complessivo offerto ed il ribasso percentuale, prevarrà ai fini dell'aggiudicazione il ribasso percentuale indicato in lettere.

La FEM, prima della stipulazione del contratto, procede alla verifica dei conteggi presentati dall'aggiudicatario tenendo per validi e immutabili i prezzi unitari e provvedendo, ove si riscontrino errori di calcolo, a correggerli. In caso di discordanza fra il prezzo complessivo risultante da tale verifica e quello dipendente dal ribasso percentuale offerto in lettere tutti i prezzi unitari sono corretti in modo costante in base alla percentuale di discordanza. I prezzi unitari offerti, eventualmente corretti, costituiscono l'elenco dei prezzi unitari contrattuali.

Si precisa infine che, ai sensi dell'art. **87 comma 4** del D.Lgs. 163/06, l'offerta dovrà indicare specificamente i costi relativi alla **sicurezza aziendale** (o oneri per la sicurezza da rischio specifico di impresa), a **PENA DI ESCLUSIONE**.

Eventuali correzioni ai prezzi unitari e al ribasso percentuale (sia nella parte intera sia nella parte decimale) dovranno essere effettuate con un tratto di penna che consenta di leggere quanto si è inteso correggere. Non sono ammesse correzioni ai prezzi unitari e al ribasso percentuale (sia nella parte intera sia nella parte decimale) effettuate mediante cancellature, abrasioni o mediante uso dei correttori a vernice, tipo bianchetto e similari. Le correzioni ai prezzi unitari e al ribasso percentuale (sia nella parte intera sia nella parte decimale) dovranno essere confermate mediante apposizione della sottoscrizione del legale rappresentante dell'impresa ovvero di un suo procuratore, o di ciascuna Impresa raggruppata in caso di Raggruppamento temporaneo non costituito o della sola capogruppo se il Raggruppamento è già costituito.

Non saranno considerati validamente espressi i prezzi unitari e il ribasso percentuale indicati a seguito di correzioni ad essi non chiaramente riconducibili, non effettuate con le modalità di cui sopra e non sottoscritte dal legale rappresentante dell'impresa ovvero di un suo procuratore, o di ciascuna Impresa raggruppata in caso di Raggruppamento temporaneo non costituito o della sola capogruppo se il Raggruppamento è già costituito.

**Comporta l'ESCLUSIONE AUTOMATICA dell'offerta:**

- **la mancata sottoscrizione del modulo, con le modalità sopra indicate;**
- **la mancata indicazione di uno o più prezzi unitari (qualora non siano validamente espressi né in cifre né in lettere);**
- **la mancata indicazione del ribasso percentuale (qualora non sia validamente espresso né in cifre né in lettere);**
- **la presentazione di offerte in aumento, anche con riferimento ad uno o più prezzi unitari;**
- **la mancata indicazione dei costi relativi alla sicurezza aziendale.**

**L'offerta economica** dovrà essere **sottoscritta dal legale rappresentante** dell'impresa (o da persona in possesso dei poteri di impegnare l'impresa), a **PENA DI ESCLUSIONE dalla gara**.

Nel caso di imprese riunite in raggruppamento temporaneo di imprese non ancora costituito, l'offerta economica dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentate di **ciascuna impresa raggruppata**, a **PENA DI ESCLUSIONE dalla gara**.

Nel caso di imprese riunite in raggruppamento temporaneo di imprese già costituito, l'offerta economica dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentate dell'impresa capogruppo, a **PENA DI ESCLUSIONE dalla gara**.

Nel caso di consorzio ex 2602 c.c. già costituito o di Ge.i.e., l'offerta economica dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante del Consorzio o del Ge.i.e., a **PENA DI ESCLUSIONE dalla gara**.

Nel caso di consorzio ex 2602 c.c. non ancora costituito, l'offerta economica dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante di ciascuna impresa consorziata, a **PENA DI ESCLUSIONE dalla gara**.

Per tutte le altre forme di Consorzio, l'offerta economica dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante del Consorzio, a **PENA DI ESCLUSIONE dalla gara**.

All'offerta economica deve essere allegata *copia fotostatica del documento di identità*, in corso di validità del/i sottoscrittore/i o di altro documento di riconoscimento equipollente. In caso di mancata allegazione

della copia fotostatica del documento di identità del/i sottoscrittore/i, il concorrente dovrà provvedere alla regolarizzazione, a pena di esclusione, entro il termine posto dalla FEM. Non si procederà alla regolarizzazione nell'ipotesi in cui in cui la/le copia/e del documento di identità mancante/i sono già state allegate alla documentazione amministrativa.

Il punteggio assegnato all'offerta economica sarà determinato applicando la seguente formula:

$$P_{econ} = 20 * C_i$$

dove

$P_{econ}$	= <b>punteggio</b> attribuito al concorrente i-esimo per l'offerta economica		
$C_i$	(per $A_i \leq A_{soglia}$ )	=	$0,90 * A_i / A_{soglia}$
$C_i$	(per $A_i > A_{soglia}$ )	=	$0,90 + (1,00 - 0,90) * [(A_i - A_{soglia}) / (A_{max} - A_{soglia})]$
$C_i$	= <b>coefficiente</b> attribuito al concorrente i-esimo		
$A_i$	= <b>valore</b> dell'offerta (ribasso) del concorrente i-esimo		
$A_{soglia}$	= <b>media aritmetica</b> dei valori delle offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti		
$A_{max}$	= <b>valore</b> dell'offerta con il maggior ribasso		

Nel calcolo di  $C_i$  vengono considerati fino a 3 decimali dopo la virgola

#### **DICHIARAZIONI/DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE ALL'OFFERTA ECONOMICA**

Nella busta contenente l'offerta economica dovranno essere inserite, le seguenti dichiarazioni/documentazione:

1. **l'eventuale dichiarazione di subappalto**, sottoscritta con le stesse modalità prescritte per la sottoscrizione dell'offerta economica;
2. **le eventuali giustificazioni dell'offerta**, al fine della valutazione dell'anomalia.

Una volta attribuito il punteggio relativo al prezzo è possibile determinare il **punteggio complessivo** ottenuto dalle offerte dei concorrenti attraverso l'applicazione della seguente formula:

$$P_{tot} = P_{tec} + P_{econ}$$

dove:

$P_{tot}$  = punteggio complessivo ottenuto dall'offerta del concorrente i-esimo

$P_{tec}$  = punteggio ottenuto dall'offerta tecnica del concorrente i-esimo

$P_{econ}$  = punteggio ottenuto dall'offerta economica del concorrente per il prezzo

IL DIRETTORE GENERALE  
- dott. Mauro Fezzi -  
(Documento sottoscritto digitalmente)

FC/DI