

MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE

Punteggio offerta tecnica + punteggio offerta economica

L'offerta dovrà essere redatta in conformità alle prescrizioni del presente documento e alla vigente normativa **in materia di imposta di bollo**. Essa dovrà essere composta da un'**offerta tecnica** e da un'**offerta economica**.

L'aggiudicazione dell'appalto avverrà a seguito di procedura aperta esperita ai sensi del D.lgs. 36/2023, con il criterio di aggiudicazione dell'**offerta economicamente più vantaggiosa**, sulla base dei seguenti elementi:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE E PESO PONDERALE

Ai fini dell'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, la stazione appaltante assume gli elementi ed i relativi fattori ponderati di seguito indicati:

QUALITÀ: punti massimi **70**

PREZZO: punti massimi **30**

Totale punti massimi **100**

I punteggi relativi agli elementi di valutazione dell'offerta tecnica ed economica saranno attribuiti con l'ausilio di una commissione giudicatrice nominata ai sensi degli art. 51 e 93 del D. Lgs. n. 36 del 2023.

L'aggiudicazione verrà disposta nei confronti del soggetto che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa e cioè che avrà ottenuto il **punteggio complessivo più alto (max 100 punti)** risultante dalla somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica e del punteggio attribuito all'offerta economica, con le modalità di seguito indicate.

In caso di parità di punteggio (sommatoria di punteggio tecnico ed economico), l'individuazione dell'aggiudicatario avverrà mediante estrazione a sorte in seduta pubblica. La stazione appaltante procederà ad aggiudicare anche nel caso di una sola offerta valida purché ritenuta conveniente e idonea in relazione all'oggetto dell'appalto ed alle prescrizioni degli atti di gara.

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

Analogamente saranno **escluse** le offerte economiche indeterminate, parziali, condizionate, plurime o in aumento.

Si precisa che:

- quanto riportato nell'offerta è vincolante per il concorrente per tutta la durata contrattuale;
- le migliorie offerte dal concorrente saranno a totale carico dell'aggiudicatario.

I) OFFERTA TECNICA

La stazione appaltante, giovandosi dell'ausilio di una Commissione, esprime una scelta insindacabile del soggetto la cui offerta tecnica è considerata preferibile, sulla base degli elementi di valutazione.

Il modello di assegnazione dei punteggi è stato elaborato tenendo conto anche della struttura e delle voci di capitolato presenti nell'allegato 1 al decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011 "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni" (cfr. art. 8 del Capitolato speciale).

Quanto riportato nel Capitolato è considerato minimo inderogabile di carattere prestazionale richiesto dalla stazione appaltante; il mancato rispetto nell'offerta di tale minimo inderogabile renderà non conforme l'offerta con conseguente **esclusione** del concorrente dal prosieguo della gara.

L'offerta tecnica dovrà consistere in una relazione di max 20 pagine che si deve riferire a tutti i criteri discrezionali sotto riportati preferibilmente seguendo l'indice sotto proposto.

Pena l'esclusione, **l'offerta tecnica non dovrà contenere riferimenti, diretti o indiretti, ad elementi economici** ed in particolare al contenuto dell'offerta economica.

Parte tecnica		
Criteri relativi a profili gestionali dei servizi in appalto		
Criteri	Criteri motivazionali (parametri valutativi) per l'attribuzione del punteggio	Punteggio massimo attribuibile
Piano di gestione delle emergenze (D)	L'offerta deve descrivere il piano di gestione delle emergenze riportante le modalità proposte per assicurare, per tutta la durata contrattuale, in caso di un eventuale fermo cucina, almeno un centro di cottura di emergenza, con capacità di pasti idonea a corrispondere al fabbisogno dell'Aerostello Silano (fino a 200 pasti giornalieri), con riferimento al quale sarà valutata la capacità di produzione della cucina alternativa e la vicinanza ai centri di cottura esistenti.	10

Prodotti a filiera calabrese, filiera interamente calabrese, filiera corta e filiera locale	L'offerta deve indicare le tipologie di derrate alimentari a filiera calabrese, filiera interamente calabrese, filiera corta e filiera locale – al fine di dare seguito a queste iniziative, compatibilmente con le effettive potenzialità/disponibilità del territorio calabrese e l'andamento delle stagioni – che la ditta si impegna a utilizzare nella preparazione dei pasti per i quali formula l'offerta, come indicato nelle righe che seguono. In ogni caso dovranno essere presentate le modalità di approvvigionamento dei prodotti della filiera locale proposti.	Max 15 come da dettaglio in basso.
	Carni bovine	3
	Frutta fresca: mele, pere, pesche, albicocche, kiwi, fragole, ecc.	3
	Pesce	2
	Latte e derivati	3
	Verdura fresca: patate, carote, verze, cappucci, cavolfiori, 4 zucche, zucchine, pomodori, ecc.	4
Disponibilità on line menu	Indicare l'eventuale disponibilità del menù on line, la periodicità, e la tipologia di canale impiegato.	2
Prenotazione on line menu	Indicare l'eventuale possibilità di prenotazione on line dei menu.	2
Produzione delle derrate alimentari	Produzione artigianale dei prodotti di panetteria, pasticceria e gastronomia	5
Protocollo per la destinazione del cibo non somministrato	Derrate non consumate e consegnate ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale del territorio.	5
Centro cottura	Indicare, in caso di fermo cucina, il luogo di preparazione dei pasti e la sua distanza in KM dal luogo della somministrazione. Verrà assegnato il punteggio in proporzione della minore distanza intercorrente tra il luogo di cottura e quello di consumo (secondo Google Maps): fino a 30 Km: punti 4, oltre 30 Km e fino a 40 Km: punti 3, oltre 40 Km fino a 50 Km punti 2, oltre 50 KM punti 1.	Max 4

Personale impiegato per la gestione del servizio (D)	Descrizione della struttura operativa che il concorrente intende impiegare per la gestione del servizio in termini di: razionale suddivisioni delle funzioni e dei ruoli, curriculum, livelli, turnazioni, formazione prevista, processi di coordinamento e controllo con altre figure, contenimento del turnover. Deve inoltre fornire una pianificazione del personale in base agli orari di apertura e chiusura giornalieri dei servizi. Sarà valutata in particolare la coerenza con quanto richiesto nel capitolato tecnico e con quanto proposto nel progetto di gestione e nell'offerta gastronomica.	7
Prestazioni aggiuntive/migliorative (senza oneri aggiuntivi per l'Ente) (D)	Le soluzioni migliorative proposte dovranno essere esposte in maniera chiara e dettagliata, con la precisazione di termini, tempi, risorse e modalità di attuazione al fine di accertarne la concretezza, l'utilità e il grado di realizzazione. Saranno premiati:	Max 20 come da dettaglio in basso.
	Migliorie per la somministrazione, con cadenza mensile, di menù particolari a tema	5
	Installazione di distributori automatici di bevande calde/fredde e snack presso il Soggiorno Montano e la Zona Logistica	10
	Quantità e tipologia delle migliorie tecnologiche al parco attrezzature della cucina, sia di produzione che di somministrazione pasti, in grado di garantire l'ottimizzazione del servizio, sia sotto il profilo della produzione che della qualità, delle modalità di esecuzione del pasto e dell'ambiente lavorativo.	5
TOTALE		70

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

L'attribuzione dei punteggi relativi ai singoli Sub-Criteri di Valutazione Discrezionali "D" verrà fatta in base ai seguenti giudizi cui corrispondono i relativi "coefficienti percentuali":

GRADO DI GIUDIZIO COEFFICIENTE

OTTIMO 1,00

BUONO 0,80

DISCRETO 0,60

SUFFICIENTE 0,40

INSUFFICIENTE 0,00

Il punteggio verrà attribuito per singolo Sub-Criterio di Valutazione sulla base del giudizio espresso dalla Commissione giudicatrice. Una volta che ciascun commissario ha attribuito il coefficiente a ciascun concorrente, viene calcolata la media dei coefficienti attribuiti, viene attribuito il valore 1 al coefficiente più elevato e vengono di conseguenza riparametrati tutti gli altri coefficienti. La somma dei punteggi dei subcriteri di ciascun Criterio determina il valore di ciascun operatore per ciascun requisito. La formula da utilizzare è la seguente (linee guida ANAC n. 2 – aggregativo compensatore):

$$PT_{ca} = \sum_n [W_i * V_{\alpha i}]$$

dove:

ca = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

$V_{\alpha i}$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero ed uno.

II) OFFERTA ECONOMICA

Ai fini della determinazione dei coefficienti relativi all'elemento prezzo indicato nel disciplinare di gara sono utilizzate le seguenti formule:

$$Pecon = 30 * (R_i/R_{max})^{0,3}$$

dove:

Pecon = punteggio attribuito al concorrente 1-esimo per l'offerta economica

R_i = Ribasso percentuale offerto dal concorrenti i-esimo

R_{max} = Ribasso percentuale massimo offerto in gara

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:

$$P_{tot} = P_{tec} + Pecon \text{ dove:}$$

$$P_{tot} = P_{tec} = P_{eco}$$

Punteggio complessivo ottenuto dall'offerta del concorrente i-esimo punteggio ottenuto dall'offerta tecnica del concorrente i-esimo punteggio ottenuto dall'offerta economica del concorrente per il prezzo.

L'offerta economica deve indicare:

- 1) A PENA DI ESCLUSIONE, lo sconto unico percentuale che verrà applicato sia alla quota pasti adulti che pasti bambini come indicato di seguito:**

ADULTI quota giornaliera € 42,00 inclusa IVA al 10%;

BAMBINI (oltre i 3 anni e fino agli 8 anni) quota giornaliera € 21,00 inclusa IVA al 10%.

I prezzi del listino BAR di cui all'allegato "A" al Capitolato Tecnico non sono soggetti a sconto.

Lo sconto dovrà essere espresso in cifre (da indicarsi con DUE DECIMALI, al centesimo di Euro) e in lettere.

Non sono ammesse offerte in aumento con riferimento a alla base d'asta:

- In caso di discordanza tra il valore in cifre e quello in lettere, il seggio di gara considererà valido il valore espresso in lettere.
Eventuali decimali ulteriori rispetto ai 2 (due) richiesti verranno troncati e non saranno presi in considerazione. Qualora il concorrente indichi un numero inferiore di decimali rispetto a quelli richiesti, il seggio di gara considererà i decimali mancanti pari a zero.
- Ai fini dell'aggiudicazione la stazione appaltante terrà per valido ed immutabile lo sconto offerto (considerando quello espresso in lettere, se difforme da quello in cifre).

2) A PENA DI ESCLUSIONE deve essere inserita l'indicazione dei Costi della sicurezza e Costi della manodopera di cui all'art. 108, co. 9, del D. Lgs. n. 36/2023.

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO
(si identifica con il Comandante dell'Ente)
Ten.Col. Massimo ALLIGRI

Firmato Digitalmente da/Signed by:

MASSIMO ALLIGRI

In Data/On Date:

martedì 27 febbraio 2024 17:15:11