Testo coordinato con le modificazioni prot. n. 413317 del 01.08.2014

MODALITÀ DI FORMULAZIONE DELL'OFFERTA

L'offerta dovrà essere redatta in conformità alle prescrizioni del presente documento. Essa dovrà essere composta da un'**offerta tecnica** e da un'**offerta economica** in regola con la vigente normativa in materia di imposta di **bollo**. Le offerte dovranno essere presentate in **distinte buste (o plichi)** adeguatamente chiuse e sigillate con le medesime modalità previste per il plico esterno di cui al bando di gara, recanti all'esterno la denominazione dell'impresa, la scritta rispettivamente: **"Offerta tecnica"**, **"Offerta economica"** e l'oggetto della gara. Esse andranno quindi inserite **nel plico unico esterno**.

L'aggiudicazione dell'appalto avverrà con il criterio dell'**offerta economicamente più vantaggiosa**, valutata in base ai seguenti elementi:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE E PESO PONDERALE

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

- ♦ QUALITÁ: punti massimi **80**
- ♦ PREZZO: punti massimi **20**

Totale punti massimi **100**

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** risultante dalla somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica e del punteggio attribuito all'offerta economica, con le modalità di seguito indicate.

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

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

OFFERTA TECNICA

L'Amministrazione, giovandosi dell'ausilio di una Commissione Tecnica, esprime una scelta insindacabile del soggetto la cui offerta tecnica è considerata preferibile, sulla base degli elementi di valutazione di seguito riportati.
I coefficienti attribuiti agli elementi di valutazione di natura discrezionale (prima delle operazioni di riparametrazione) saranno determinati in base ai seguenti giudizi:

GIUDIZIO	COEFFICIENTE
non sviluppato:	0
parzialmente sviluppato:	maggiore di 0,00 e minore o uguale a 0,35
sviluppato in modo adeguato:	maggiore di 0,35 e minore o uguale a 0,70
alto valore aggiunto del progetto:	maggiore di 0,70 e minore o uguale a 1

Si illustrano di seguito gli elementi di valutazione e i criteri per l'attribuzione dei giudizi e dei punteggi in relazione a ciascun elemento di valutazione:

	ELEMENTI	PESO	SUBELEMENTI
1	**Prodotti biologici**	**27**	PRODOTTI / PUNTEGGIO MASSIMO lattiero-caseari: 10 cerealicoli: 5 ortofrutticoli: 7 olio evo: 3 aceto: 1 uova intere: 1
2	**diete speciali**	**6**	TIPOLOGIA / PUNTEGGIO MASSIMO celiaci: 2 Intolleranti e allergici: 2 particolari patologie: 1 motivi etico-religiosi: 1
3	**contenitori termici**	**2**	nessun subelemento
4	**centri di cottura alternativi**	**5**	nessun subelemento
5	**dotazioni aggiuntive**	**13**	DOTAZIONI / PUNTEGGIO MASSIMO forni: 5 abbattitori: 2,5 cuocipasta: 2,5 brasiere: 1,5 affettatrici: 0,5 tritacarne: 0,5 Frullatori ad immersione: 0,5
6	**prodotti biodegradabili**	**2**	nessun subelemento
7	**monte ore settimanale**	**12**	PERSONALE / PUNTEGGIO MASSIMO Capo cuoco: 0,5 Cuoco: 3 Secondo cuoco: 3 addetto al servizio mensa: 3 allestitore catering: 2,5
8	**professionalità**	**1**	nessun subelemento
9	**figure aggiuntive**	**8**	PERSONALE / PUNTEGGIO MASSIMO n. 1 dietista: 3 n. 1 resp. Logistica e manutenzione: 3 n. 1 operaio specializzato manutentore: 2

<table>
<tr><td>10</td><td>formazione del personale</td><td>4</td><td>
<table>
<tr><td>PERSONALE</td><td>PUNTEGGIO MASSIMO</td></tr>
<tr><td>cuoco e secondo cuoco</td><td>2</td></tr>
<tr><td>addetto al servizio mensa e allestitore catering</td><td>1</td></tr>
<tr><td>addetto alla consegna pasti qualificato</td><td>1</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th></th><th>ELEMENTI</th><th>CRITERI DI VALUTAZIONE</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Prodotti biologici</td><td>
Ciascun concorrente dovrà indicare la percentuale di prodotti biologici che si impegna ad impiegare nel corso di ciascun anno scolastico per ciascuna delle seguenti categorie di prodotti: lattiero-caseari; cerealicoli; ortofrutticoli; olio extra vergine di oliva; aceto; uova intere;
L'impiego riguarda le singole categorie di prodotti nel loro complesso e non i singoli prodotti di quella categoria. In fase esecutiva il rispetto della percentuale offerta verrà accertato con riferimento al peso dei prodotti.
I punteggi, riferiti a ciascuna categoria di prodotti, verranno attribuiti con la seguente formula:
<table>
<tr><td>PRODOTTI</td><td>PUNTEGGIO MASSIMO</td></tr>
<tr><td>lattiero-caseari</td><td>10</td></tr>
<tr><td>cerealicoli</td><td>5</td></tr>
<tr><td>ortofrutticoli</td><td>7</td></tr>
<tr><td>olio evo</td><td>3</td></tr>
<tr><td>aceto</td><td>1</td></tr>
<tr><td>uova intere</td><td>1</td></tr>
</table>
(Punteggio parziale)i = Ci * PUNTEGGIO MASSIMO
Ci = (Pi – Pb) / (Pmax – Pb)
dove
Ci = coefficiente attribuito al concorrente iesimo
Pb = percentuale minima prevista dal capitolato per ciascuna categoria (<u>40%</u>)
Pi = percentuale offerta dal concorrente iesimo
Pmax = percentuale massima offerta dai concorrenti

<u>Se Pi < Pb (40%) il concorrente sarà escluso dalla procedura di gara</u>.

Il punteggio riferito al presente elemento 1) verrà calcolato sommando i punteggi parziali conseguiti da ciascun concorrente; se nessun concorrente otterrà 27 punti si procederà alla riparametrazione, riportando a 27 il punteggio complessivo più alto e proporzionando a tale punteggio massimo i punteggi complessivi provvisori prima calcolati.
</td></tr>
<tr><td>2</td><td>diete speciali</td><td>
Nel rispetto di quanto previsto dall'allegato B al capitolato speciale d'appalto, ciascun concorrente dovrà presentare la propria proposta di menù giornaliero / menù standard strutturato su 10 settimane di cui 5 autunno/primaverili e 5 invernali; nel menù giornaliero / menù standard dovranno essere evidenziate le preparazioni sostitutive previste per ciascuna delle seguenti tipologie di diete speciali:

menù con esclusione di glutine;
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;
menù per diabete mellito-insulino dipendente;
menù etico - religiosi con particolare riferimento alle seguenti tipologie: menù senza carne; menù senza carne suina e salumi; menù senza carne bovina;

Ogni tipologia di menù dovrà essere accompagnata dalla descrizione delle modalità di attivazione e di gestione della dieta speciale e di risposta alle richieste. 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.

Alle singole tipologie di diete speciali proposte verrà attribuito il seguente punteggio massimo:
<table>
<tr><td>TIPOLOGIA</td><td>PUNTEGGIO MASSIMO</td></tr>
<tr><td>Senza glutine</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Allergie/intolleranze</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Diabete</td><td>1</td></tr>
<tr><td>motivi etico-religiosi</td><td>1</td></tr>
</table>
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 nella dieta;
2. le modalità di attivazione e di gestione della dieta speciale e di risposta alle richieste.
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula:
(Punteggio parziale)i = Ci * PUNTEGGIO MASSIMO
Ci = media dei voti espressi discrezionalmente dai commissari e variabili tra 0 e 1, riportando a 1 la media più alta e proporzionando a 1 le medie prima calcolate.
Il punteggio riferito al presente elemento 2) verrà calcolato sommando i punteggi parziali conseguiti da ciascun concorrente; se nessun concorrente otterrà 6 punti si procederà alla riparametrazione, riportando a 6 il punteggio complessivo più alto e proporzionando a tale punteggio massimo i punteggi complessivi provvisori prima calcolati.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>contenitori termici</td><td>Ciascun concorrente dovrà indicare il numero di contenitori termici monoporzione per il trasporto dei pasti per celiaci che la ditta fornirà gratuitamente alla gestione associata.
Si precisa che:
- verrà considerato il numero dei contenitori termici monoporzione per il trasporto dei pasti per celiaci che la ditta si impegna ad fornire fino ad un massimo di 70;
- i contenitori verranno ceduti in proprietà alla gestione associata;
- i contenitori dovranno avere le seguenti caratteristiche minime: contenitore termico monoporzione per trasporto di un pasto singolo a temperatura differenziata in legame caldo – freddo o misto; dimensioni indicative Larghezza 25 cm Profondità 26 cm Altezza 26 cm e capacità orientativa litri 5,5 – 6;
- i contenitori dovranno essere conformi alle normative vigenti, compresa quella CEE e alle normative in materia di sicurezza;
- alla ditta che offre il maggior numero di contenitori termici verrà attribuito il punteggio massimo;
- verranno considerati valori compresi nel seguente intervallo: 0 <= numero contenitori <= 70, ai fini dell’attribuzione del punteggio; eventuali valori superiori a 70 verranno riportati a 70;
- per i restanti punteggi si procederà secondo la seguente formula:
(Punteggio)i = Ci * 2
Ci = Ni / Nmax
dove
Ci = coefficiente attribuito al concorrente iesimo
Ni = numero di contenitori offerti dal concorrente iesimo
Nmax = numero massimo di contenitori offerto dai concorrenti
Se Ni, Nmax > 70, Ni, Nmax = 70.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>centri di cottura alternativi</td><td>Ciascun concorrente dovrà indicare la dislocazione e le caratteristiche funzionali dei centri di cottura alternativi di cui all’art. 6 comma 1 lett. d) del capitolato speciale di appalto.
Verranno attribuiti massimo 5 punti alla ditta che presenterà il piano di gestione migliore per quanto riguarda i centri di cottura alternativi di cui all’art. 6 comma 1 lett. d) del capitolato speciale d’appalto.
A riguardo verrà attribuito il seguente punteggio massimo per i seguenti aspetti, in ordine di importanza:

a) dislocazione: verrà valutata la dislocazione dei centri di cottura alternativi rispetto ai punti cottura ed ai servizi pertinenti di cui all’allegato A) al capitolato.
b) caratteristiche dei centri di cottura alternativi: con particolare riferimento alla capacità di produzione pasti e alla dotazione di attrezzatura.

(Punteggio)i = Ci * 5
Ci = media dei voti espressi discrezionalmente dai commissari e variabili tra 0 e 1, riportando a 1 la media più alta e proporzionando a 1 le medie prima calcolate.</td></tr>
<tr><td>5</td><td>dotazioni aggiuntive</td><td>Ciascun concorrente dovrà indicare le dotazioni aggiuntive, rispetto a quelle messe a disposizione ai sensi dell’art. 9 comma 1 lett. b) del capitolato speciale d’appalto, che intende mettere a disposizione della gestione associata in caso di aggiudicazione.
A riguardo si specifica che:
- le dotazioni verranno messe a disposizione della gestione associata, ma rimarranno di proprietà della ditta aggiudicataria;
- le dotazioni dovranno essere nuove e dovranno essere acquistate entro 120 giorni dalla sottoscrizione del contratto;
- le dotazioni dovranno avere le caratteristiche di cui all’allegata scheda tecnica;
- fermo restando le caratteristiche tecniche principali, previste nella scheda tecnica, da considerare minime e imprescindibili, l’offerente può variare la qualità delle caratteristiche stesse in senso migliorativo;
- le dotazioni dovranno essere conformi alle normative vigenti, compresa quella CEE, alle normative in materia di sicurezza e possedere ogni certificazione prevista dalla normativa vigente;
- andrà precisato il numero delle dotazioni aggiuntive proposte distinte per categoria;
- per i punteggi si procederà secondo la seguente formula:
<table>
<tr><td>DOTAZIONI</td><td>PUNTEGGIO MASSIMO</td></tr>
<tr><td>forni</td><td>5</td></tr>
<tr><td>abbattitori</td><td>2,5</td></tr>
<tr><td>cuocipasta</td><td>2,5</td></tr>
<tr><td>brasiere</td><td>1,5</td></tr>
<tr><td>affettatrici</td><td>0,5</td></tr>
<tr><td>tritacarne</td><td>0,5</td></tr>
<tr><td>Frullatori ad immersione</td><td>0,5</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>(Punteggio parziale)i = Ci * PUNTEGGIO MASSIMO
Ci = Ni / Nmax
dove
Ci = coefficiente attribuito al concorrente iesimo
Ni = numero dotazioni aggiuntive offerte dal concorrente iesimo
Nmax = numero massimo di dotazioni aggiuntive offerto dai concorrenti
Il punteggio riferito al presente elemento 5) verrà calcolato sommando i punteggi parziali conseguiti da ciascun concorrente; se nessun concorrente otterrà 13 punti si procederà alla riparametrazione, riportando a 13 il punteggio complessivo più alto e proporzionando a tale punteggio massimo i punteggi complessivi provvisori prima calcolati.</td></tr>
<tr><td>6</td><td>prodotti biodegradabili</td><td>Verranno attribuiti 2 punti alla ditta che per il lavaggio delle stoviglie, sia a mano che con lavastoviglie, utilizzerà unicamente prodotti biodegradabili al 100%.</td></tr>
<tr><td>7</td><td>monte ore settimanale</td><td>Ciascun concorrente dovrà indicare il monte ore settimanale complessivo riferito distintamente alle seguenti qualifiche: capo cuoco; cuoco; secondo cuoco; allestitore catering; addetto al servizio mensa; per le qualifiche si farà riferimento alle declaratorie previste dall’art. 1 all’allegato D al capitolato speciale d’appalto; saranno comunque ammesse altre qualifiche equivalenti rispetto a quelle sopraccitate, in conformità alle declaratorie di cui all’art. 1 dell’allegato D al capitolato.
Saranno valutate esclusivamente le figure professionali riportate nella tabella sotto riportata.
<table>
<tr><td>PERSONALE</td><td>Ore settimanali
a base di offerta</td><td>PUNTEGGIO MASSIMO</td></tr>
<tr><td>Capo cuoco</td><td>80</td><td>0,5</td></tr>
<tr><td>Cuoco</td><td>1057</td><td>3</td></tr>
<tr><td>Secondo cuoco</td><td>511</td><td>3</td></tr>
<tr><td>addetto al servizio mensa</td><td>1913</td><td>3</td></tr>
<tr><td>allestitore catering</td><td>248</td><td>2,5</td></tr>
</table>
Si precisa che il monte ore a base di offerta viene indicato al solo fine dell’attribuzione del punteggio di cui al presente punto 7).

Il monte ore indicato è da intendersi al lordo di ogni forma di assenza, permesso e/o congedo comunque denominato e delle sostituzioni del personale avente diritto alla conservazione del posto.

Il punteggio verrà attribuito valutando il monte ore settimanale complessivo distinto per qualifica professionale, utilizzando la seguente formula:
(Punteggio parziale)i = Ci * PUNTEGGIO MASSIMO
Ci = (Ni – Nb) / (Nmax – Nb)
dove
Ci = coefficiente attribuito al concorrente iesimo
Nb = numero complessivo di ore settimanali a base di offerta, come riportato nella tabella
Ni = numero complessivo di ore settimanali offerto dal concorrente iesimo per ciascuna figura professionale
Nmax = numero complessivo massimo di ore settimanali offerto dai concorrenti

Se Ni < Nb al concorrente viene attribuito Ci pari a 0.

Il punteggio riferito al presente elemento verrà calcolato sommando i punteggi parziali conseguiti da ciascun concorrente; se nessun concorrente otterrà 12 punti si procederà alla riparametrazione, riportando a 12 il punteggio complessivo più alto e proporzionando a tale punteggio massimo i punteggi complessivi provvisori prima calcolati.</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Professionalità</td><td>Ciascun concorrente dovrà presentare il curriculum del direttore, di cui all’art. 7 punto 2 lett. N) del capitolato, che si impegna ad 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 stazione appaltante 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 1 punto ai curricula presentati, secondo i seguenti criteri di valutazione in ordine di importanza:
a) analoghe esperienze lavorative nella ristorazione scolastica;
b) analoghe esperienze lavorative nella ristorazione collettiva;
c) formazione specifica per quanto riguarda l'organizzazione della ristorazione collettiva.

Verrà applicata la seguente formula:</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>(Punteggio)i = Ci * 1
Ci = media dei voti espressi discrezionalmente dai commissari e variabili tra 0 e 1, riportando a 1 la media più alta e proporzionando a 1 le medie prima calcolate.</td></tr>
<tr><td>9</td><td>figure aggiuntive</td><td>Ciascun concorrente dovrà indicare l’eventuale impegno a impiegare nell’appalto le seguenti figure professionali aggiuntive :

<table><tr><td>figura professionale</td><td>punti per ogni figura professionale</td></tr><tr><td>1 dietista</td><td>3</td></tr><tr><td>1 Responsabile logistica e manutenzione</td><td>3</td></tr><tr><td>1 operaio</td><td>2</td></tr></table>
A riguardo si specifica che:
- le figure professionali si intendono a tempo pieno;
- non saranno valutate figure professionali impiegate a tempo parziale;
- non saranno valutate figure professionali eccedenti il numero indicato nella precedente tabella.

Il punteggio riferito al presente elemento 9) verrà calcolato sommando i punteggi parziali conseguiti da ciascun concorrente; se nessun concorrente otterrà 8 punti si procederà alla riparametrazione, riportando a 8 il punteggio complessivo più alto e proporzionando a tale punteggio massimo i punteggi complessivi provvisori prima calcolati.</td></tr>
<tr><td>10</td><td>formazione del personale</td><td>Ciascun concorrente dovrà indicare le ore annuali di formazione destinate al personale, distinte per gruppi di qualifiche.

Verrà attribuito il seguente punteggio massimo per i corsi di formazione al personale appartenente ai seguenti gruppi di qualifiche: cuoco e secondo cuoco; addetto al servizio mensa e allestitore catering; addetto alla consegna pasti;
- dovrà essere indicato il numero delle ore annuali di formazioni distinte per gruppi di qualifiche (es 100 ore annuali per cuochi e secondi cuochi);
- i corsi di formazione dovranno avere come obiettivo l’accrescimento della professionalità delle qualifiche di riferimento;
- i corsi dovranno essere tenuti da agenzie formative qualificate nell’attività di formazione afferente il servizio di ristorazione scolastica indicando se le stesse sono anche certificate e/o accreditate;
- tutti i corsi dovranno prevedere una verifica finale;
- i punteggi verranno attribuiti applicando la seguente formula:
<table><tr><td>PERSONALE</td><td>PUNTEGGIO MASSIMO</td></tr><tr><td>cuoco e secondo cuoco</td><td>2</td></tr><tr><td>addetto al servizio mensa e allestitore catering</td><td>1</td></tr><tr><td>addetto alla consegna pasti</td><td>1</td></tr></table>
(Punteggio parziale)i = Ci * PUNTEGGIO MASSIMO
Ci = Ni / Nmax
dove
Ci = coefficiente attribuito al concorrente iesimo
Ni = numero di ore di formazione offerte dal concorrente iesimo
Nmax = numero massimo di ore di formazione offerto dai concorrenti
Il punteggio riferito al presente elemento 10) verrà calcolato sommando i punteggi parziali conseguiti da ciascun concorrente; se nessun concorrente otterrà 4 punti si procederà alla riparametrazione, riportando a 4 il punteggio complessivo più alto e proporzionando a tale punteggio massimo i punteggi complessivi provvisori prima calcolati.</td></tr>
</table>

Si precisa che verrà applicata la procedura di **riparametrazione**, di modo che al concorrente che otterrà il punteggio maggiore in ciascuno dei punti da 1 a 10 venga attribuito il punteggio massimo previsto per ciascuno dei predetti punti.
I punteggi così ottenuti da ciascun concorrente verranno poi sommati; si procederà quindi all’ulteriore 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.

La formulazione dell’offerta tecnica dovrà essere illustrata con una **relazione** sottoscritta dall’offerente come specificato nel prosieguo. Eventuali allegati dovranno essere sottoscritti con le medesime modalità.
Ai fini della valutazione, da parte della Commissione tecnica, delle offerte tecniche (relazioni descrittive), le stesse dovranno essere **necessariamente** articolate in capitoli rubricati in modo **corrispondente** agli elementi di valutazione di cui alla precedente griglia (a titolo esemplificativo: *“Punto 1: Prodotti biologici”; “Punto 2: diete speciali” etc…).*

<table>
<tr><th></th><th>ELEMENTI</th><th>CONTENUTI DELL’OFFERTA</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Prodotti biologici</td><td>Il capitolo dell’offerta dovrà indicare la percentuale di prodotti biologici che il concorrente si impegna ad impiegare nel corso di ciascun anno scolastico, utilizzando preferibilmente il seguente schema:
<table>
<tr><td>PRODOTTI</td><td>PERCENTUALE (n.b., maggiore o uguale a 40%)</td></tr>
<tr><td>lattiero-caseari</td><td></td></tr>
<tr><td>cerealicoli</td><td></td></tr>
<tr><td>ortofrutticoli</td><td></td></tr>
<tr><td>olio evo</td><td></td></tr>
<tr><td>aceto</td><td></td></tr>
<tr><td>uova intere</td><td></td></tr>
</table>
Non sono previste particolari modalità per la redazione del presente capitolo (estensione, tipo e dimensione del carattere ecc.).</td></tr>
<tr><td>2</td><td>diete speciali</td><td>Il capitolo dell’offerta dovrà indicare la proposta di menù giornaliero / menù standard strutturato su 10 settimane di cui 5 autunno/primaverili e 5 invernali; nel menù giornaliero / menù standard dovranno essere evidenziate le preparazioni sostitutive previste per ciascuna delle seguenti tipologie di diete speciali:

menù con esclusione di glutine;
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;
menù per diabete mellito-insulino dipendente;
menù etico - religiosi con particolare riferimento alle seguenti tipologie: menù senza carne; menù senza carne suina e salumi; menù senza carne bovina;

Ogni tipologia di menù dovrà essere accompagnata dalla descrizione delle modalità di attivazione e di gestione della dieta speciale e di risposta alle richieste. 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 50 facciate formato A4 con massimo 35 righe; non sono previste particolari modalità per la redazione della proposta di menù / menù standard da allegare alla relazione di cui al presente capitolo (estensione, tipo e dimensione del carattere ecc.). Eventuali pagine in eccesso non saranno valutate.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>contenitori termici</td><td>Il capitolo dell’offerta dovrà indicare il numero di contenitori termici monoporzione per il trasporto dei pasti per celiaci che la ditta fornirà gratuitamente alla gestione associata.

Non sono previste particolari modalità per la redazione del presente capitolo (estensione, tipo e dimensione del carattere ecc.).</td></tr>
<tr><td>4</td><td>centri di cottura alternativi</td><td>Il capitolo dell’offerta dovrà indicare la dislocazione e le caratteristiche funzionali dei centri di cottura alternativi di cui all’art.6 comma 1 lett. d) del capitolato speciale di appalto.

Non sono previste particolari modalità per la redazione del presente capitolo (estensione, tipo e dimensione del carattere ecc.).</td></tr>
<tr><td>5</td><td>dotazioni aggiuntive</td><td>Il capitolo dell’offerta dovrà indicare il numero di dotazioni aggiuntive che il concorrente si impegna mettere a disposizione della gestione associata in caso di aggiudicazione, utilizzando preferibilmente il seguente schema:
<table>
<tr><td>DOTAZIONI</td><td>NUMERO DI DOTAZIONI AGGIUNTIVE</td></tr>
<tr><td>forni</td><td></td></tr>
<tr><td>abbattitori</td><td></td></tr>
<tr><td>cuocipasta</td><td></td></tr>
<tr><td>brasiere</td><td></td></tr>
<tr><td>affettatrici</td><td></td></tr>
<tr><td>tritacarne</td><td></td></tr>
<tr><td>Frullatori ad immersione</td><td></td></tr>
</table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Non sono previste particolari modalità per la redazione del presente capitolo (estensione, tipo e dimensione del carattere ecc.).</td></tr>
<tr><td>6</td><td>prodotti biodegradabili</td><td>Il capitolo dell'offerta dovrà indicare l'eventuale impegno ad utilizzare unicamente prodotti biodegradabili al 100% per il lavaggio delle stoviglie, sia a mano che con lavastoviglie.

Non sono previste particolari modalità per la redazione del presente capitolo (estensione, tipo e dimensione del carattere ecc.).</td></tr>
<tr><td>7</td><td>monte ore settimanale</td><td>Il capitolo dell'offerta dovrà indicare il monte ore settimanale delle figure professionali: "capo cuoco - cuoco - secondo cuoco - allestitore catering - addetto al servizio mensa" che il concorrente si impegna ad impiegare, utilizzando preferibilmente il seguente schema:

<table><tr><td>PERSONALE</td><td>Ore settimanali complessive</td></tr><tr><td>Capo cuoco</td><td></td></tr><tr><td>Cuoco</td><td></td></tr><tr><td>Secondo cuoco</td><td></td></tr><tr><td>addetto al servizio mensa</td><td></td></tr><tr><td>allestitore catering</td><td></td></tr></table>
Non sono previste particolari modalità per la redazione del presente capitolo (estensione, tipo e dimensione del carattere ecc.).</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Professionalità</td><td>Il capitolo dell'offerta dovrà riportare il curriculum del direttore di cui all'art. 7 punto 2 lett. N) del capitolato, che ciascun concorrente si impegna ad adibire alla gestione della commessa del presente appalto in caso di aggiudicazione.

Il curriculum, redatto preferibilmente secondo il modello "Europass", dovrà constare di massimo 10 facciate, esclusi gli allegati, formato A4 con massimo 35 righe, redatte in lingua italiana.</td></tr>
<tr><td>9</td><td>figure aggiuntive</td><td>Il capitolo dell'offerta dovrà indicare se si intendono impiegare nell'appalto le seguenti figure aggiuntive: un dietista, un responsabile della logistica e della manutenzione ed un operaio specializzato manutentore.</td></tr>
<tr><td>10</td><td>formazione del personale</td><td>Il capitolo dell'offerta dovrà riportare le ore annuali di formazione destinate al personale, distinte per gruppi di qualifiche, utilizzando preferibilmente il seguente schema:

<table><tr><td>PERSONALE</td><td>Ore annuali di formazione</td></tr><tr><td>cuoco e secondo cuoco</td><td></td></tr><tr><td>addetto al servizio mensa e allestitore catering</td><td></td></tr><tr><td>addetto alla consegna pasti</td><td></td></tr></table>
Non sono previste particolari modalità per la redazione del presente capitolo (estensione, tipo e dimensione del carattere ecc.).</td></tr>
</table>

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

OFFERTA ECONOMICA

L'offerta economica dovrà essere **in regola con l'imposta di bollo (in carta legale o resa legale, una marca da bollo da € 16,00 euro ogni 4 facciate)**.

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

L'OFFERTA ECONOMICA dovrà essere redatta su carta resa legale con l'avvertenza che si provvederà a trasmettere agli organi competenti alla regolarizzazione fiscale le offerte non in regola con l'imposta di bollo.
L'offerta economica dovrà essere formulata utilizzando il modulo, fornito dall'Amministrazione, di cui al successivo capoverso e debitamente sottoscritto secondo le indicazioni esposte nel prosieguo.
La formulazione dell'offerta economica avviene mediante la compilazione integrale dell'allegato modulo denominato "MODELLO OFFERTA ECONOMICA". Il predetto modulo è disponibile sul sito internet dell'Agenzia per gli Appalti e Contratti della Provincia Autonoma di Trento: **www.appalti.provincia.tn.it** alla sezione "**Gare d'appalto**" come allegato del bando relativo alla gara in oggetto.

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

- del prezzo unitario offerto per ogni singola voce (dal numero 1 al numero 2) relativa alle varie categorie di prestazioni (in cifre ed in lettere, con l'avvertenza che in caso di discordanza l'Amministrazione considererà valido il prezzo espresso in lettere) **e del prodotto** dello stesso moltiplicato per la quantità indicata dall'Amministrazione (prezzi complessivi parziali).
Si precisa che, a PENA DI ESCLUSIONE, i prezzi unitari proposti non potranno superare i seguenti importi:

	voce	valore massimo
1	pasto scuola primaria e secondaria di primo grado	Euro 4,14
2	pasto scuola secondaria superiore	Euro 6,16

- 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 tre 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 l'Amministrazione appaltante considererà valida la percentuale espressa in lettere.

ESEMPI DI INDICAZIONE DELLA PERCENTUALE DI RIBASSO:

- ES. 1
Percentuale di ribasso in cifre = 9,999
Percentuale di ribasso in lettere = nove virgola novecentonovantanove

- ES. 2
Percentuale di ribasso in cifre = 1,000
Percentuale di ribasso in lettere = uno virgola zerozerozero

- ES. 3
Percentuale di ribasso in cifre = 5,250

Percentuale di ribasso in lettere = cinque virgola duecentocinquanta

La percentuale di ribasso, espressa in cifre e in lettere, **con tre decimali dopo la virgola**, da indicare in calce all'offerta deve essere calcolata rapportando il prezzo complessivo offerto, al netto degli oneri della sicurezza stimati dalla stazione appaltante ai sensi dell'art 86 comma 3-bis del D.Lgs. 163/06, con il prezzo stimato dall'Amministrazione e posto a base di gara, al netto degli oneri per la sicurezza stimati dalla stazione appaltante ai sensi dell'art 86 comma 3-bis del D.Lgs. 163/06, **relativo a quattro anni e pari ad € 19.765.860,96.-** (importo che, ai soli fini dell'attribuzione del punteggio relativo all'elemento "prezzo", non tiene conto dell'indice di rivalutazione di cui al sesto comma dell'art. 8 del capitolato speciale di appalto).

Eventuali decimali ulteriori rispetto ai 3 (tre) 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.

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

L'amministrazione aggiudicatrice, 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 G.e.i.e., l'offerta economica 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 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**.

Il punteggio assegnato all'offerta economica sarà determinato applicando le seguenti formule:

$P = 20 * C_i$

dove

C_i	(per $A_i <= A_{soglia}$)	=	$0{,}90*A_i / A_{soglia}$
C_i	(per $A_i > A_{soglia}$)	=	$0{,}90 + (1{,}00 – 0{,}90)* [(A_i - A_{soglia}) / (A_{max} - A_{soglia})]$
C_i	=	**coefficiente** attribuito al concorrente iesimo	
A_i	=	**valore** dell'offerta (ribasso) del concorrente iesimo	
A_{soglia}	=	**media aritmetica** dei valori delle offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti	
A_{max}	=	**Valore dell'offerta con il maggior ribasso**	

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; vedi art. 13 capitolato.
2. **le eventuali giustificazioni dell'offerta**, al fine della valutazione dell'anomalia.