

**SPECIFICHE TECNICHE INTEGRATIVE DELLO SCHEMA DI CAPITOLATO DI APPALTO RELATIVE ALLA FORNITURA DI PASTI, DI CUI AL LOTTO 2**

L'aggiudicatario del Lotto 2 provvede a svolgere le seguenti attività:

- a) acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
- b) preparazione dei pasti presso le cucine del centro (in caso di disponibilità di locali ad uso cucine all'interno del centro) ovvero presso i locali propri (in caso di preparazione dei pasti all'esterno del centro sprovvisto di locali ad uso cucine);
- c) riassetto della cucina, lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria e di quant'altro utilizzato per la preparazione dei pasti (in caso di disponibilità di locali ad uso cucine all'interno del Centro). In tali attività è compresa anche la fornitura di tutto il materiale occorrente (detersivi, disinfettanti, ecc.);
- d) fornitura di tovaglioli di carta, tazza o bicchiere in plastica monouso e set di posate in plastica;
- e) trasporto dei pasti confezionati in idonee vaschette monoporzione a sigillatura ermetica, provviste di etichette indicanti la denominazione dell'azienda, il lotto di produzione, la data di confezionamento e la data di scadenza (in caso di preparazione degli stessi all'esterno del centro). Il trasporto dei pasti va effettuato con mezzi e contenitori idonei, adibiti esclusivamente a tale uso, in grado di garantire il mantenimento delle temperature. L'aggiudicatario provvede ad ottenere l'attestazione di idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto utilizzati. L'aggiudicatario provvede periodicamente alla sanificazione dei mezzi;
- f) richiesta e gestione di tutte le autorizzazioni, le licenze ed i permessi previsti dalla normativa vigente per le attività di preparazione dei pasti.

La fornitura deve essere svolta per sette giorni alla settimana e comprende i tre pasti principali e cioè prima colazione, pranzo e cena, secondo il numero delle presenze nel centro comunicato dall'aggiudicatario del lotto 1 ai sensi dell'art. 2, lett. B n. 6).

Nella definizione dei menu occorre tener conto di un'adeguata variabilità della composizione di piatti e rispettare i principi e le abitudini alimentari degli stranieri in accoglienza: in particolare devono essere rispettati i vincoli costituiti dalle regole alimentari dettate dalle diverse scelte religiose.

Su segnalazione dell'aggiudicatario del lotto 1, dovranno altresì essere forniti i pasti specifici indicati dalle prescrizioni mediche (diete iposodiche, ipo-proteiche, ipo-glicidiche o prive di alimenti allergizzanti) o adatti all'età dei minori.

La Prefettura può richiedere variazioni al menu nel corso dell'appalto, sulla base di esigenze di gruppi omogenei di ospiti del centro o a seguito di forme di consultazione.

La prima colazione è composta da:

1 bevanda calda (200 cc a scelta latte, caffè, tè);

fette biscottate (4 fette biscottate) + 1 panetto di burro + 2 confezioni monoporzione di marmellata o miele. In alternativa, biscotti confezionati monoporzione da 80 g.

Ogni pasto (pranzo e cena con alternanza dei menù previsti) è composto da:

- un primo piatto (pasta, riso, cous cous g. 100/150 a seconda del condimento o g. 80 pasta e 100 g. di legumi, semola o riso. Ammessa anche la pizza);
- un secondo piatto (carne rossa 150 gr., carne bianca 200 gr. o 250 gr. se con osso, pesce 200 gr., due uova, 100 gr. di formaggio);
- contorno di verdura 300 gr.;
- frutta di stagione (150 gr. oppure 1 frutto, banana, mela, pera, arancia, ecc. o yogurt o, due volte a settimana, dolce monoporzione);
- 2 panini (60 gr. cad.);
- 1 lt. di acqua minerale pro capite.

Devono essere resi disponibili condimenti e aromi, anche in confezioni monoporzione. Nei centri di cui all'articolo 14 del decreto legislativo n. 286/1998, e s.m.i., i condimenti devono essere somministrati a richiesta da parte del personale addetto alla distribuzione.

In caso di trasferimento di stranieri presso altri centri sono forniti cestini da viaggio.

I generi alimentari devono essere di prima qualità e garantiti a tutti gli effetti di legge per quanto riguarda la genuinità, lo stato di conservazione e l'igiene.

L'aggiudicatario del Lotto 2, oltre al numero dei pasti da assicurare per il giorno successivo, acquisisce giornalmente le seguenti informazioni:

- le principali etnie cui appartengono gli stranieri accolti;
- le esigenze di diete iposodiche, ipoproteiche, ipoglicidiche o prive di alimenti allergizzanti dettate da prescrizioni mediche;
- la presenza di minori in età neonatale o in età di svezzamento o in tenera età.

Nel caso in cui uno straniero comunichi anticipatamente di non fruire di uno o più pasti giornalieri, il gestore ne tiene conto ai fini della comunicazione di cui al periodo precedente.

**Struttura dell'offerta**

**“Criteri di valutazione e ponderazione delle offerte per la selezione dell'offerta economicamente più vantaggiosa – Lotto 2 Servizio di fornitura pasti”.**

**A) STRUTTURA DELL'OFFERTA**

Lo schema di offerta deve garantire l'esatta corrispondenza con gli elementi di valutazione contenuti nella struttura dell'offerta.

L'aggiudicazione sarà determinata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a), del D. Lgs. 50/2016, sulla base dei seguenti elementi di valutazione:

- Qualità dell'offerta tecnica (**QS**)
- Offerta economica per i servizi (**P**)

La Commissione valuterà le offerte ammesse nei termini di qualità e di prezzo di seguito dettagliati:

<b>Criterio</b>	<b>Punteggio massimo</b>
Offerta Tecnica (QS)	60
Offerta Economica (P)	40

L'offerta economicamente più vantaggiosa viene selezionata in base alla seguente formula:

**$K = QS + P$ , dove K è riferito al punteggio massimo attribuibile, pari a 100.**

**B) OFFERTA TECNICA (QS)**

Il documento contenente l'offerta tecnica (alla quale si riservano **60 punti** complessivi), dovrà articolarsi secondo quanto di seguito indicato, sulla base delle informazioni specifiche richieste per ogni singolo criterio cui corrisponde il relativo punteggio.

	<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE</b>
1.	ORGANIGRAMMA PERSONALE DEDICATO CENTRO COTTURA, TRASPORTI - dovrà essere allegata tabella con numero operatori e relative mansioni, qualifica, monte ore	10

	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	
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).	4
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	7
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.	10
5.	PIANO DEI TRASPORTI- PIANO PREPARAZIONE PASTI Organizzazione oraria, modalità, tempi previsti, numero dei mezzi impiegati, con particolare riferimento al trasporto e consegna pasti.	6
6.	PIANI E METODI DI PULIZIA e di sanificazione degli ambienti, degli utensili e delle attrezzature, compresi gli automezzi	5
7.	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	4
8.	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	4
9.	PROPOSTE MIGLIORATIVE CON INDICAZIONE DEI SERVIZI AGGIUNTIVI E DELLE MODALITA' E TERMINI DI ESECUZIONE DEGLI STESSI	6
10.	RISPETTO AMBIENTE, Il concorrente relazioni in merito all'impiego nell'esecuzione del servizio di prodotti ecologici (elencandoli in dettaglio) che rispettano i criteri stabiliti per l'ottenimento di un'etichettatura ambientale di tipo I	4
	<b>TOTALE</b>	<b>60</b>

Per la valutazione dell'offerta tecnica, si utilizza il criterio di "confronto a coppie", definito dalle linee Guida n. 2 di attuazione del D.Lgs. 18 aprile 2016, n.50, recanti *Offerta economicamente più vantaggiosa* dell'ANAC.

I punteggi relativi agli elementi di valutazione qualitativi verranno determinati moltiplicando il punteggio massimo attribuibile per ciascun fattore ponderale per la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti dai singoli commissari con il criterio di "confronto a coppie".

### C) OFFERTA ECONOMICA

L'offerta economica darà luogo all'assegnazione di un punteggio massimo di **40 punti**. Il punteggio massimo di 40 punti verrà assegnato al concorrente che avrà offerto il prezzo complessivo annuo più economico per l'amministrazione.

Alle altre offerte verranno attribuiti punteggi secondo la seguente formula:

$$PE = 40 * Ci$$

Dove:

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

I punteggi vengono quindi assegnati relativamente al criterio di prezzo mediante formula del valore di ribasso medio

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 (determinato come differenza tra base d'asta ed offerta i-esima)
- **Asoglia** è il valore di ribasso medio
- **Amax** è il valore di ribasso massimo offerto
- **X** è una costante che può assumere uno tra i valori 0.80, 0.85 o 0.90. Si decide di assumere X pari a **0.85**

'Appalto sarà aggiudicato con la seguente formula:

$$P_i = \sum_l [P_l * Cal] + \sum_m [W_m * V_{am}]$$

