

Roma, 06/11/2018
Prot. n. 2018/ 5767751

**Progetto Tecnico ai sensi dell'art. 23, comma 15,
del D.Lgs. n. 50 del 2016 per l'affidamento in
concessione del servizio di gestione del servizio
mensa a ridotto impatto ambientale presso la
sede di via Grezar 14 – Roma.**

PREMESSE

In data 27/04/2019 scadrà il contratto triennale di affidamento in concessione del servizio di gestione della mensa aziendale presso la sede di Via Grezar 14 a Roma, avente CIG 6231878469, con La Romana Società Cooperativa.

Tenuto conto della suddetta scadenza, per assicurare la continuità del servizio in questione, verificata l'attuale indisponibilità di Convenzioni Consip per soddisfare il fabbisogno nonché l'impossibilità di fare riferimento al Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione ed allo SDAPA, per assenza di bando idoneo, per l'affidamento della concessione sarà necessario effettuare apposita procedura aperta, sotto soglia comunitaria, ai sensi degli artt. 60 e 164 D.Lgs. n. 50/2016 Codice dei contratti pubblici (in seguito Codice), costituita da un unico Lotto in quanto relativa alla sola mensa sita in Via Grezar - Roma.

L'affidamento, della durata di 36 mesi, con opzione di rinnovo per ulteriori 12 mesi, sarà effettuato con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi del comma 3, lettera a) dell'art. 95 del Codice –.

Il presente Progetto si articola nei seguenti paragrafi:

- 1) Relazione tecnico illustrativa con riferimento al contesto in cui è inserito il Servizio;
- 2) Calcolo del valore della Concessione, costo della manodopera, costi non a carico del Concessionario e Piano Economico Finanziario;
- 3) Indicazioni per la stesura del DUVRI di cui al D.Lgs. 81/2008;
- 4) Criteri di valutazione delle offerte in sede di gara e criteri premiali.

1. Relazione tecnico illustrativa con riferimento al contesto in cui è inserito il Servizio.

i. Obiettivi dei servizi in affidamento

I servizi in affidamento hanno lo scopo di garantire la fruizione del servizio di mensa per la sede direzionale di Agenzia delle entrate-Riscossione (di seguito AdER), sita in Via Grezar n. 14 in Roma, a fronte della numerosità dei dipendenti allocati nell'immobile e della carenza di esercizi commerciali per la somministrazione di alimenti e bevande nella zona.

ii. Descrizione dei servizi in affidamento

Sulla base dell'analisi dei fabbisogni è stato individuato quale oggetto dell'affidamento la concessione del servizio di gestione della mensa aziendale a ridotto impatto ambientale, presso la sede di AdER sita in Via Grezar, n. 14 – Roma.

Il servizio ricalca sostanzialmente quello attualmente erogato, con minime variazioni a fronte di segnalazioni degli utenti nonché con la previsione di somministrazione anche di singoli piatti, caldi e freddi, e di panini per soddisfare le varie esigenze espresse.

Sono quindi richiesti i seguenti servizi essenziali:

1. approvvigionamento delle materie prime alimentari e dei prodotti non alimentari e di consumo;
2. predisposizione dei menù settimanali e dei "menù a la carte";
3. preparazione e cottura degli alimenti oggetto dei pasti presso la cucina della mensa della sede;
4. collocazione delle vivande nella apposita catena free flow (distribuzione a isole) e distribuzione dei pasti caldi agli utenti;
5. servizio di pulizia delle stoviglie e sanificazione, disinfestazione e derattizzazione delle aree dedicate alle attività di approvvigionamento, stoccaggio, preparazione, distribuzione e consumo, con relativo smaltimento dei rifiuti prodotti, compresi i servizi igienici ad uso utenza;
6. gestione della manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti annessi, degli elettrodomestici, delle attrezzature, degli allestimenti e arredi messi a disposizione dal Concedente; integrazione della dotazione standard laddove necessario, come da eventuali migliorie proposte in offerta tecnica.
7. quanto altro necessario per la completa esecuzione del servizio.

Sono stati definiti i seguenti Menù base, oggetto di quotazione in sede di offerta economica:

- Menù 1 - COMPLETO (primo, secondo, contorno, frutta o dolce)
- Menù 2 – RIDOTTO PRIMO (primo, contorno, frutta o dolce)
- Menù 3 - RIDOTTO SECONDO (secondo, contorno, frutta o dolce)
- Menù 4 - LEGGERO PRIMO (primo, frutta o dolce)
- Menù 5 - LEGGERO SECONDO (secondo, contorno)
- Menù 6 – VEGETARIANO (due/tre contorni, frutta o dolce).

Il pane, nonché l'acqua, naturale e frizzante, e altre bevande analcoliche erogate mediante servizio "free beverage", nell'ottica della sostenibilità ambientale dell'affidamento teso a minimizzare l'utilizzo di contenitori in plastica/vetro, dovranno essere sempre erogati agli utenti della mensa senza maggiori oneri; l'acqua minerale, naturale o frizzante, dovrà comunque essere disponibile anche in bottiglie da 500 ml acquistabili secondo i prezzi indicati nel "menù a la carte".

Dovranno essere previste scelte alternative nella composizione dei menù base per il primo o secondo piatto (es. pizza o focaccia, piatto freddo affettati, formaggio confezionato, insalatona mista), nonché la possibilità di scegliere anche singole vivande (c.d. scelta "a la carte") o panini, secondo le modalità indicate nel Capitolato Tecnico.

Per il pagamento dei pasti il fornitore aggiudicatario dovrà accettare, oltre ai contanti, i buoni pasto aziendali previsti, sia cartacei che elettronici, anche con l'ausilio di tessere ricaricabili.

Per tutta la durata del servizio, AdeR concederà in comodato d'uso gratuito al concessionario i locali mensa e la cucina, della superficie di circa 500 mq, con le relative attrezzature, facendosi carico delle relative utenze, come da Piano Economico Finanziario. Rimane a carico del fornitore il pagamento di imposte e tasse e ogni altro onere connesso all'attività specifica.

Non essendo presenti Convenzioni Consip, né essendo possibile ricorrere al Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione ed allo SDAPA, per la mancanza di un conferente bando, è necessario quindi bandire apposita procedura aperta, sotto soglia comunitaria, ai sensi degli artt. 36, comma 9, 60 e 164 D.Lgs. n. 50/2016; la stessa sarà costituita da un unico Lotto in quanto relativa alla sola mensa sita in Via Grezar - Roma.

Con l'aggiudicatario AdeR sottoscriverà un contratto dove quest'ultimo sarà obbligato ad esercitare la concessione con le prestazioni richieste.

iii. Durata dell'appalto, opzioni e rinnovi

La durata della concessione (escluse le eventuali opzioni) è di 36 mesi, decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto.

AdeR si riserva la facoltà di rinnovare il contratto alle medesime condizioni, per una durata massima pari a 12 mesi e per un importo massimo pari a 1/3 dell'importo complessivo, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

AdeR eserciterà tale facoltà comunicandola al concessionario mediante PEC almeno 30 giorni prima della scadenza del contratto originario. La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

iv. Soggetti ammessi e criteri di selezione degli Operatori economici

Gli operatori economici, anche stabiliti in altri Stati membri, possono partecipare alla procedura, in forma singola o associata, secondo le disposizioni dell'art. 45 del Codice, purché in possesso dei requisiti prescritti dalla Stazione appaltante.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli artt. 47 e 48 del Codice.

Sono esclusi dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice.

Sono comunque esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165.

In merito ai criteri di selezione, allo scopo di individuare fornitori affidabili ed atti a garantire la regolare esecuzione dei servizi richiesti, alla procedura di gara saranno ammessi solo gli operatori economici con comprovata capacità tecnica ed economica. Tuttavia, al fine di garantire la partecipazione delle piccole e medie imprese di settore - in possesso di adeguate capacità tecniche ed organizzative e, quindi, potenzialmente interessate a concorrere alla presente procedura - per gli RTI e i Consorzi non sono state previste percentuali minime pro-quota dei requisiti di fatturato minimo e di capacità tecnico-professionale in capo alle imprese mandanti, fermo restando il possesso dei requisiti di fatturato in misura maggioritaria in capo alla mandataria.

Requisiti di idoneità professionale

Gli operatori interessati dovranno, altresì, possedere i requisiti di seguito indicati:

- Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Il concorrente non stabilito in Italia, ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, comma 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

Requisiti di capacità economico finanziaria

Gli operatori economici dovranno, altresì, possedere il requisito di seguito indicato:

- fatturato specifico medio annuo nel settore di attività oggetto di gara riferito agli ultimi tre esercizi finanziari disponibili non inferiore ad 1/3 dell'importo a base di gara, al netto (i) di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, (ii) degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze e di (iii) degli importi per opzioni e rinnovi previsti dalla Stazione appaltante.

Il settore di attività è: servizi di ristorazione.

Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, il requisito sul fatturato dovrà essere rapportato al periodo di attività stessa.

AdeR ha ritenuto opportuno prevedere il possesso del suddetto requisito al fine di selezionare degli operatori economici dotati di capacità economico-finanziarie, oltre che tecnico-organizzative, idonei a garantire un adeguato ed elevato livello qualitativo del servizio, vista altresì la particolare rilevanza e delicatezza dello stesso e l'elevato contenuto qualitativo richiesto.

Requisiti di capacità tecnica e professionale

Allo scopo di dimostrare adeguata capacità tecnica e professionale, gli Operatori economici dovranno dimostrare:

- a) di aver eseguito nell'ultimo triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara un contratto per servizi analoghi a quelli oggetto della presente procedura (servizi di gestione mensa) d'importo minimo complessivo non inferiore al 30% dell'importo a base di gara, al netto (i) di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, (ii) degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze e di (iii) degli importi per opzioni e rinnovi previsti dalla Stazione appaltante;

- b) di essere in possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 nel settore IAF 30 idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: servizi di ristorazione;
- c) di essere in possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione per la sicurezza alimentare alla norma UNI EN ISO 22000:2005;
- d) di essere in possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione ambientale alla norma UNI EN ISO 14001:2015 nel settore IAF 30 idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: servizi di ristorazione;
- e) di essere in possesso di una valutazione di conformità del sistema di gestione per l'autocontrollo basato sul metodo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) alla norma UNI EN ISO 10854:1999.

Indicazioni per i raggruppamenti temporanei ed i consorzi

In caso di partecipazione in RTI/Consorzio di cui all'art. 45 comma 2, lett. d), e), f) e g) del D. Lgs. 50/2016 i requisiti di partecipazione devono essere posseduti nei termini di seguito indicati:

- i **requisiti di ordine generale ex art 80 D.Lgs. 50/2016**, devono essere posseduti da:
 - a. ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande, consorziate/consorzianti o GEIE;
 - b. ciascuna delle imprese aderenti al contratto di rete indicate come esecutrici e dalla rete medesima nel caso in cui questa abbia soggettività giuridica;
- il **requisito di idoneità professionale**, deve essere posseduto da:
 - a. ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande, consorziate/consorzianti o GEIE;
 - b. ciascuna delle imprese aderenti al contratto di rete indicate come esecutrici e dalla rete medesima nel caso in cui questa abbia soggettività giuridica;

- il **requisito di capacità economica e finanziaria**, deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo orizzontale nel complesso; detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria;
- il **requisito di capacità tecnica e professionale inerente l'esecuzione di un contratto per servizi analoghi**, deve essere posseduto per intero dalla mandataria;
- i **requisiti di capacità tecnica e professionale** di cui al precedente punto lett. b), c), d) ed e), devono essere posseduti da ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande, consorziate/consorzianti;

In caso di partecipazione da parte dei Consorzi di cui all'art. 45 comma 2 lett. b) e c) del D. Lgs. 50/2016 i requisiti di partecipazione dovranno essere posseduti nei termini di seguito indicati:

- i **requisiti di ordine generale ex art 80 D.Lgs. 50/2016**, devono essere posseduti dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici;
- il **requisito di idoneità professionale**, deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici;
- i **requisiti di capacità economica e finanziaria nonché tecnica e professionale**, devono essere posseduti:
 - a) per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) del D. Lgs. 50/2016, direttamente dal consorzio medesimo;
 - b) per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del D. Lgs. 50/2016, dal consorzio, che può spendere, oltre ai propri requisiti, anche quelli delle consorziate esecutrici e, mediante avvalimento, quelli delle consorziate non esecutrici, i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio.

Requisiti di esecuzione

L'Operatore aggiudicatario prima della stipula del contratto dovrà trasmettere la seguente documentazione:

- elenco dei fornitori e delle marche dei prodotti utilizzati di cui all'articolo 9.1, 9.2, 10.1 e 10.2 del Capitolato Tecnico;
- manuale di Autocontrollo secondo il metodo HACCP di cui all'articolo 12 del Capitolato Tecnico;

- Cv completi del Capogruppo Mensa, del cuoco e dell'aiuto cuoco di cui all'articolo 7.1 del Capitolato Tecnico, anche ai fini della comprova del possesso dei requisiti minimi richiesti e degli eventuali elementi migliorativi dell'offerta.

v. Clausola sociale

Nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 50 del D.Lgs. n. 50/2016 e dei principi sanciti dalla giurisprudenza comunitaria e nazionale, nonché in applicazione di quanto stabilito nei contratti collettivi relativi al servizio oggetto di affidamento, allo scopo di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, si prevede che il Concessionario subentrante assuma prioritariamente gli stessi addetti che operavano alle dipendenze dell'operatore uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'operatore subentrante e senza alcun onere per AdER.

Si rappresenta che CCNL di settore applicato per il personale (c.d. "operaio") attualmente impiegato dal corrente operatore nel servizio mensa è quello per le aziende che svolgono attività nel settore del turismo e pubblici esercizi.

L'elenco del personale attualmente addetto alla commessa è riportato in Allegato E al Capitolato Tecnico.

2. Calcolo del valore della Concessione, costo della manodopera, costi non a carico del Concessionario e Piano Economico Finanziario

Atteso che l'ANAC non ha elaborato i prezzi di riferimento per i servizi di cui trattasi, i prezzi unitari da porre a base di gara per ciascun servizio sono stati determinati tenendo conto dell'analisi dei prezzi dei menù dell'attuale contratto e delle offerte ricevute nell'ultima procedura acquisitiva nonché dai prezzi risultanti dall'aggiudicazione di procedure analoghe svolte da Agenzia delle Entrate e da altre Amministrazioni Pubbliche.

Per la nuova concessione si è proceduto analizzando l'andamento annuale del "food cost" tramite il listino "Prezzi medi mensili all'ingrosso praticati sulla piazza di Roma" (ed. Anno 2015) stilato dalla Camera di Commercio di Roma. Tramite questi è stato definito un parametro di aggiornamento percentuale dei prezzi medi, pari al 2,8% annuo.

Applicando tale incremento a partire dall'anno di attivazione dell'attuale servizio (2016), fino alla prevista conclusione della presente concessione (2021), determina un adeguamento di circa il 18% medio coerente con l'andamento dei costi delle materie prime e dei costi per l'intero servizio in oggetto.

A conclusione dell'analisi svolta, sono stati determinati i valori a base di gara dei diversi menù partendo dai prezzi a base di gara della precedente procedura d'affidamento, incrementati del valore dato dall'aggiornamento dei prezzi medi di cui sopra a cui si è aggiunto una ulteriore percentuale di salvaguardia per i costi derivanti dai sistemi di pagamento utilizzati dai dipendenti.

Si è pertanto provveduto ad eseguire opportuni approfondimenti per individuare sia la percentuale della commissione prevista dalla convenzione Consip di riferimento (Buoni pasto elettronici 1 – a cui la Stazione appaltante ha aderito - per il Lotto relativo alla regione Lazio) pari al **5,17%** del valore facciale di ciascun buono, sia la percentuale di utilizzo dei buoni pasto come mezzo di pagamento rispetto alla spesa complessiva sostenuta dai dipendenti per il servizio, stimata, sulla base della serie storica degli ultimi mesi, prudenzialmente nella misura **del 60%**. Il maggiore onere per il concessionario derivante da tale utilizzo dei buoni pasto è stato quindi stimato considerando le sopra indicate percentuali e riportando i relativi valori economici nel Piano Economico Finanziario, sia con riferimento alla commissione dovuta alla società emittente i buoni, nonché tenendo conto del costo differenziale del diverso regime dell'IVA sostenuto dal concessionario per i pagamenti effettuati dai dipendenti.

I prezzi a base di gara (comprensivi dell'iva al 4%) per i 6 singoli menù da prevedere per la concessione sono indicati nella tabella che segue:

PREZZI UNITARI A BASE DI GARA (IVA 4% INCLUSA)									
	DESCRIZIONE	N. PORTATE	STIMA % UTILIZZO	BASE DI GARA 2012	BASE DI GARA 2015	AGGIUDICAZIONE 2015	% INCREMENTO RISPETTO ALLA BASE DI GARA 2015	€ INCREMENTO	NUOVA BASE D'ASTA 2018
MENU 1	COMPLETO (primo, secondo, contorno, frutta o dolce)	4	15,00%	€ 7,21	€ 8,290	€ 5,80	26,70%	€ 2,21	€ 10,50
MENU 2	RIDOTTO 1 (primo, contorno, frutta o dolce)	3	25,00%	€ 5,09	€ 5,85	€ 5,00	26,70%	€ 1,56	€ 7,41
MENU 3	RIDOTTO 2 (secondo, contorno, frutta o dolce)	3	25,00%	€ 5,58	€ 6,42	€ 5,30	26,70%	€ 1,71	€ 8,13
MENU 4	LEGGERO 1 (primo, frutta o dolce)	2	15,00%	€ 4,81	€ 5,53	€ 4,50	26,70%	€ 1,48	€ 7,01
MENU 5	LEGGERO 2 (secondo, frutta o dolce)	2	15,00%	€ 4,81	€ 5,53	€ 5,00	26,70%	€ 1,48	€ 7,01
MENU 6	VEGETARIANO (due/tre contorni, frutta o dolce)	2	5,00%	non presente	€ 4,00	€ 3,80	26,70%	€ 1,07	€ 5,07
Valore medio									€ 7,8174
Valore medio IVA esclusa									€ 7,5167

Si evidenzia che il valore medio del pasto, calcolato secondo le percentuali che si prevedono di utilizzo dei vari menù (come indicate in tabella), è pari a € **7,817** IVA inclusa, che determina un valore, IVA esclusa, pari ad € **7,517**.

I prezzi di aggiudicazione dei singoli menù saranno fissi per tutta la durata della Concessione.

Di seguito si riporta la tabella ai fini della stima dei ricavi annui:

VALORE MEDIO PASTO (IVA ESCLUSA)	N. PASTI MEDI/GG	N. GG. LAVORO ANNUI	TOTALE PASTI ANNUI	STIMA RICAVI ANNUI (IVA ESCLUSA)
€ 7,5167	260	250	65.000	€ 488.585,50

Pertanto per il triennio l'importo dei ricavi stimati è pari ad € **1.465.756,50** al netto di IVA e degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

i. Costo della manodopera

Per quanto riguarda il costo della manodopera, si evidenzia che l'analisi di mercato svolta ha consentito di determinare che sul 100% del costo del pasto presso una mensa aziendale, il costo della manodopera incide per circa la metà, mentre la restante parte è costituita dalle voci di costo riguardanti l'acquisto di materie prime, spese generali ed eventuale profitto, in coerenza con le rilevazioni dell'Osservatorio Ristorazione Collettiva e Nutrizione (ORICON¹).

La stima del costo della manodopera, per la realtà AdeR, può essere calcolato come di seguito riportato, in base alle tabelle ministeriali del CCNL² di riferimento, sulla base degli addetti (n° 10) attualmente operativi presso la struttura (come comunicato dal concessionario):

¹ Indagine sul settore della Ristorazione Collettiva 2017

² CCNL Turismo e Pubblici esercizi rinnovo del 01/02/2018

Costo Manodopera operatori Mensa CCNL Turismo e Pubblici Esercizi						
Numero addetti	Livello	Parametro settimanale (ore/addetto)	Monte ore settimanale totale	Monte ore mensile	Costo medio orario	Costo totale mensile
2	4	40	80	346,67	€ 20,85	€ 7.228,00
1	4	25	25	108,33	€ 20,85	€ 2.258,75
3	6	20	60	260,00	€ 19,60	€ 5.096,00
1	6	30	30	130,00	€ 19,60	€ 2.548,00
2	5	25	50	216,67	€ 19,63	€ 4.253,17
1	5	15	15	65,00	€ 19,63	€ 1.275,95
						€ 22.659,87
					Tot annuo	€ 271.918,40

Tale costo è comunque da ritenersi massimo di riferimento in quanto le tabelle ministeriali non tengono conto delle eventuali riduzioni dei costi del lavoro che riguardano le singole imprese (diverse per natura, caratteristiche, agevolazioni e sgravi fiscali ottenibili) e delle possibili economie che le singole imprese possono conseguire, anche con riferimento al costo del lavoro.

Dalla determinazione di tale stima massima deriva, in base al numero di pasti annui ($250 \times 260 = 65.000$) il costo della manodopera a pasto pari ad € 4,18 come rappresentato nella tabella seguente:

COSTO MANODOPERA TOTALE ANNUO	N. PASTI MEDI/GG	N. GG. LAVORO ANNUI	TOTALE PASTI ANNUI	COSTO MANODOPERA PER PASTO
€ 271.918,40	260	250	65.000	€ 4,18

ii. Costi non a carico del Concessionario

Di seguito si riporta la tabella che riassume la stima dei costi annui relativi alla concessione (IVA esclusa) che saranno sostenuti e rimarranno a carico di AdeR; tali costi direttamente sostenuti da AdeR sono calcolati con riferimento alla porzione di immobile concessa per il servizio.

	Voce di costo per la struttura	Quota annuale
Spese fisse indipendenti dal servizio	Canone affitto porzione immobile (comprensiva di aree esterne e parti comuni)	€ 68.555,52
Spese variabili legate al servizio	Spesa gas (mq porzione immobile)	€ 1.755,75
	Spesa elettricità (mq porzione immobile)	€ 10.232,37
	Costi infrastrutture telefoniche (postazione dedicata)	€ 58,79
	Spesa media traffico telefonico (postazione dedicata)	€ 22,30
	Costo medio anno	€ 80.624,73

iii. Piano Economico Finanziario

Per la stesura del P.E.F., definito su base annuale, occorre considerare tutti i costi che AdeR sosterrà nel corso della concessione, oltre i costi diretti ed i ricavi dell'aggiudicatario a fronte dei pasti erogati e pagati dai clienti.

In particolare una voce rilevante è relativa ai costi del personale in servizio presso il concessionario, totalmente a carico di quest'ultimo, che si stima (base dati CCNL di riferimento rinnovato a febbraio 2018) contribuiscono per la metà circa sul valore dei costi diretti.

Riguardo i ricavi, la Stazione Appaltante può stimare che la concessione sarà economicamente sostenibile, visto il valore medio giornaliero di 260 unità che usufruiranno del servizio di mensa e la spesa media stimata di € 7,5167 per pasto, IVA esclusa, in relazione alle stime di consumo dei pasti (a cui aggiungere il pro quota per i costi sulla sicurezza per interferenze).

All'importo dei ricavi stimati vanno aggiunti gli oneri che il Concessionario non sosterrà perché a carico del Concedente (fitto, luce, gas, etc...) stimati pari a € 80,624,73 (vedi paragrafo ii).

STIMA DEI COMPONENTI ECONOMICI POSITIVI

Ricavi annui stimati dall'incasso dei pasti IVA esclusa (Importo a base della procedura 260 pasti giorno (menù medio € 7, 5167))	€ 488.585,50
Componente figurativa relativa agli oneri annui stimati a carico del Concedente (utilizzazione dei locali - utenze luce, gas, acqua, tel. - attrezzature)	€ 80.624,73
Rimborso degli oneri della sicurezza per rischi da interferenze	€ 149,19
Totale importo dei Componenti economici positivi annui	€ 569.359,42

STIMA DEI COMPONENTI ECONOMICI NEGATIVI

Componente figurativa relativa agli oneri annui stimati a carico del Concedente (utilizzazione dei locali - utenze luce, gas, acqua, tel. - attrezzature)	€ 80.624,73
Costi annui medi stimati a carico del Concessionario	€ 444.314,47
Spese per personale	€ 241.298,14
Costi diretti per alimenti	€ 159.347,83
Altri costi (oneri sicurezza complessivi, TA.RI., cauzioni, assicurazioni, etc.)	€ 13.349,19
Commissioni per pagamento con Buoni pasto Consip (60%)	€ 15.762,16
Differenziale IVA per pagamento con Buoni pasto Consip (60%)	€ 14.557,15
Totale importo dei Componenti economici negativi annui	€ 524.939,20

Si sintetizzano nella tabella sottostante i costi medi annui stimati a carico del Concessionario avendo a riferimento le rilevazioni dell'Osservatorio Ristorazione Collettiva e Nutrizione (ORICON³). Ciò ha consentito di determinare che sul 100% del costo del pasto presso una mensa aziendale, il costo medio della manodopera incide per circa la metà, la restante parte è costituita dalle voci di costo riguardanti l'acquisto di materie prime (33% circa), spese generali, oneri di sicurezza e amministrativi ed eventuale profitto.

	Valori annuali	Valori (3 anni+ 1 opz.)	%
Ricavi stimati dall'incasso dei pasti (IVA esclusa)	€ 488.585,50	€ 1.954.342,00	100
Costi medi stimati a carico del Concessionario			
Personale	€ 241.298,14		49
Costi per alimenti	€ 159.347,83		33
Altri costi (oneri sicurezza complessivi, TA.RI., cauzioni, assicurazioni, etc.)	€ 13.349,19		3
Commissioni per pagamento con Buoni pasto Consip (60%)	€ 15.762,16		3
Differenziale IVA per pagamento con Buoni pasto Consip (60%)	€ 14.557,15		3
Totale costi medi stimati a carico del Concessionario	€ 444.314,47	€ 1.777.257,87	91
Margine Operativo Lordo	€ 44.271,03	€ 177.084,13	9

Ne consegue che il margine operativo lordo annuo è pari a € 44.271,03 corrispondente a circa il 9% dei ricavi.

Ai sensi degli articoli 165 e 167 del D.Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016, si ritiene quindi la concessione economicamente sostenibile.

iv. Valore della Concessione

Ai sensi dell'articolo 167 del D.Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016, per la stima del valore dell'affidamento per le quattro annualità, occorre considerare, oltre ai ricavi del Concessionario a fronte dei pasti pagati dai clienti per usufruire del servizio (€ 1.954.342,00 IVA esclusa), i vantaggi finanziari di cui beneficerà il concessionario rappresentati da tutti i costi che AdER sosterrà nel corso della concessione (€ 322.498,92)³ oltre al rimborso per gli oneri della sicurezza per rischi per interferenze (€ 596,76).

Pertanto, in relazione a quanto esposto nei paragrafi precedenti, è possibile determinare il valore della concessione in € 1.708.078,26, IVA esclusa, per le tre annualità, mentre per le quattro annualità è pari a € 2.277.437,68, IVA esclusa e

³ Al riguardo occorre anche tener conto che tali costi, imputabili in massima parte all'utilizzo dei locali (canone di locazione e relativi oneri) sarebbero in ogni caso sostanzialmente sostenuti anche in assenza di tale servizio.

comprensivo degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi per interferenze stimati in € 149,19 annui (€ 596,76 per il quadriennio).

Nr.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale)	Importo
			S (secondaria)	
1	Servizi di gestione mensa	55512000-2	P (principale)	€ 2.277.437,68
Importo totale a base di gara				€ 2.277.437,68

3. Indicazioni per la stesura del DUVRI di cui al D.Lgs. 81/2008.

E' stato redatto un "Documento unico di valutazione dei rischi" ai sensi dell'art. 28 e 29 del D.Lgs. 81/08, al fine di eliminare o ridurre i possibili rischi per la sicurezza e salute dei lavoratori, derivanti dalle interferenze conseguenti allo svolgimento di servizi in concessione. Tale Documento, in versione integrale, è allegato agli atti della procedura in fase di pubblicazione.

A seguito della valutazione dei rischi interferenti sono stati stimati i relativi costi, ovvero quelli necessari per la riduzione\eliminazione dei rischi interferenti.

L'importo degli oneri della sicurezza è stato calcolato in relazione alle specifiche funzionali del servizio ed al relativo monte ore lavorative stimato.

Complessivamente si stima una cifra pari ad € 149,19 annui che il concessionario dovrà sostenere, con rimborso successivo da parte del concedente.

Per la durata dei 36 mesi l'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è quindi pari a € 447,56 al netto dell'Iva e/o altre imposte e contributi di legge e non è soggetto a ribasso. Per l'opzione di rinnovo di 12 mesi l'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 149,19 al netto dell'Iva e/o altre imposte e contributi di legge.

Si riporta il dettaglio degli importi:

Importo oneri sicurezza (36 mesi)	Opzione rinnovo (12 mesi)	Importo
€ 447,56	€ 149,19	€ 596,75

4. Criterio di aggiudicazione e criteri di valutazione delle offerte

Vista la tipologia dei servizi richiesti che possono comportare specifiche valutazioni di ordine tecnico delle prestazioni ed alla luce di quanto riportato all'art. 173 del D. Lgs. 50/2016, nonché dall'ANAC nelle linee guida nr. 2 (approvata dal Consiglio dell'ANAC con Delibera nr. 1005 del 21/09/2016), la

concessione sarà aggiudicata in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	75
Offerta economica	25
TOTALE	100

i. Criteri di valutazione dell'offerta tecnica

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

Nella colonna identificata con la **lettera D** vengono indicati i **"Punteggi discrezionali"**, vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata con la **lettera Q** vengono indicati i **"Punteggi quantitativi"**, vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Nella colonna identificata dalla **lettera T** vengono indicati i **"Punteggi tabellari"**, vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

n°	criteri di valutazione	punti max		sub-criteri di valutazione	punti D max	punti Q max	punti T max
1	La struttura organizzativa dell'Operatore economico proposta per l'esecuzione dei servizi previsti nel Capitolato Tecnico di gara, quale garanzia del raggiungimento degli obiettivi fissati dalla Stazione Appaltante	5	1.1	Organizzazione della giornata di lavoro , in riferimento a modalità, tempi e numero di addetti che si intendono impiegare nelle singole attività in cui si articola il Servizio;	2		
			1.2	Fornitura di ulteriori attrezzature a disposizione degli utenti o dei servizi di cucina che consentano di migliorare in maniera significativa il servizio mensa, diretto sia agli utenti sia al miglioramento della preparazione e fornitura dei pasti.	3		
2	MIGLIORIE DEL SERVIZIO SULLA SEDE DISTRIBUTIVA L'Appaltatore potrà presentare in offerta il Progetto tecnico-grafico in scala 1:100, comprensivo di immagini che documentino le migliorie proposte come meglio indicato all'art. 6.1 del Capitolato Tecnico. Non saranno valutati gli interventi che richiedono il rilascio di autorizzazioni tecniche/comunali.	4	2.1	Migliorie del comfort della sala mensa e servizi per gli utenti La Commissione valuterà positivamente le offerte che meglio rispondono alle aspettative dell'utenza	2		
			2.2	Migliorie di funzionalità dei locali cucina (migliorie dei flussi operativi, utilità e campo di applicazione, migliorie attrezzature, requisiti tecnici e di funzionamento). La Commissione valuterà positivamente le offerte che migliorano la funzionalità operativa. Tali	2		

				migliorie sono diverse da quelle richieste al punto 1,2			
3	GESTIONE DEL PERSONALE come meglio indicato all'art. 7.1 del Capitolato Tecnico.	19	3.1	Curriculum vitae del capo gruppo mensa. Sarà valutata l'esperienza nel ruolo, superiore rispetto a quella prevista nel Capitolato tecnico, secondo le modalità di seguito descritte: - 1 punto per ogni anno (completo) ulteriore di esperienza, fino ad un massimo di 4 punti			4
			3.2	Curriculum vitae del Cuoco della mensa. Sarà valutata l'esperienza nel ruolo, superiore rispetto a quella prevista nel Capitolato Tecnico, secondo le modalità di seguito descritte: - 1 punto per ogni anno (completo) ulteriore di esperienza, fino ad un massimo di 4 punti			4
			3.3	Curriculum vitae dell'Aiuto Cuoco della mensa. Sarà valutata l'esperienza nel ruolo, superiore rispetto a quella prevista nel Capitolato Tecnico, secondo le modalità di seguito descritte: - 1 punto per ogni anno (completo) ulteriore di esperienza, fino ad un massimo di 3 punti			3
			3.4	Modifiche e/o integrazioni al monte ore ed alla distribuzione dei carichi di lavoro. Saranno valutate in sede di gara le proposte migliorative relative al numero di ore in aggiunta per la figura di aiuto cuoco e per le figure professionali degli ASM così complessivamente determinate: - fino a 10 ore settimanali - 4 punti - da 11 a 20 ore settimanali - 6 punti - da 21 a 30 ore settimanali - 8 punti			8
4	FORMAZIONE DEL PERSONALE come meglio indicato all'art. 7.4 del Capitolato Tecnico.	4	4.1	Piano permanente di formazione, addestramento, aggiornamento del personale in servizio per il primo anno e per gli anni successivi dell'appalto. La Commissione valuterà il monte ore di formazione, aggiuntive per ciascun anno rispetto a quanto previsto dal capitolato, nella misura massima di 8 ore aggiuntive. Le ore aggiuntive dovranno essere presentate suddivise nelle seguenti aree tematiche: * igiene e autocontrollo; * alimentazione e salute; * utilizzo detergenti e disinfettanti; * sicurezza sui luoghi di lavoro Il piano dovrà essere presentato in versione tabulare. Ai fini della valutazione, non saranno prese in considerazione ore aggiuntive superiori al suddetto limite di n. 8 annue. Le ore di formazione aggiuntiva dovranno essere erogate al personale operativo ed in particolare alle figure addette alle mansioni di cuoco, aiuto cuoco ed addetti al servizio mensa (ASM).		2	
			4.2	Procedura di formazione del personale La Commissione valuterà la completezza ed il grado di dettaglio della procedura di formazione del	2		

				personale che dovrà contemplare gli obiettivi specifici da raggiungere e la valutazione dell'efficacia.			
5	MIGLIORIE DEL MENU' come meglio indicato all'art. 8.4 del Capitolato Tecnico.	18	5.1	1 piatto etnico alla settimana La Commissione attribuirà il punteggio se verrà proposto in offerta l'inserimento di 1 piatto etnico nel menù settimanale.			2
			5.2	1 piatto regionale alla settimana La Commissione attribuirà il punteggio se verrà proposto in offerta l'inserimento di 1 piatto regionale nel menù settimanale.			2
			5.3	Piatti espressi alla griglia La Commissione attribuirà il punteggio se verrà proposto in offerta la preparazione espressa di carne/pesce alla "griglia" in alternativa al secondo piatto del menù.			4
			5.4	Presentazione di 4 menù stagionali (primavera, estate, autunno, inverno) ciascuno articolato su 4 settimane corredati da sviluppo ricette con elenco grammature, profilo calorico e macronutrienti. La Commissione valuterà e premierà l'originalità e la varietà delle proposte.	4		
			5.5	Offerta di preparazione piatti "TRIS" con porzioni ridotte nella misura massima di 1/3 rispetto alle grammature previste da Allegato B di n. 1 primo, 1 secondo e 1 contorno tra quelli previsti dal menù giornaliero. Il prezzo di vendita dovrà essere di € 1,50 inferiore al prezzo offerto del MENU COMPLETO (con fornitura di piatto apposito per menù TRIS). Il punteggio viene attribuito nella sua interezza solo al realizzarsi della condizione indicata.			6
6	GESTIONE COMUNICAZIONE ALLERGENI come meglio indicato all'art. 8.5 del Capitolato Tecnico.	3	6.1	Sistema adottato di comunicazione degli allergeni che deve essere specifico per i singoli piatti in menù; l'impresa dovrà presentare un esempio di una settimana di menù "tipo" con l'indicazione degli allergeni. La Commissione valuterà la congruità e coerenza del sistema adottato.	3		
7	GESTIONE PREPARAZIONE MENU' PER CELIACI come meglio indicato all'art. 8.6 del Capitolato Tecnico.	3	7.1	Procedura di gestione dei prodotti destinati ai celiaci che deve specificare le modalità di adattamento, a proprie spese, degli spazi, le attrezzature utilizzate, ecc.... La Commissione valuterà la congruità e coerenza della suddetta procedura all'obiettivo indicato.	3		
8	PIANO LOGISTICO DEL SERVIZIO IN STATO DI EMERGENZA come meglio indicato all'art. 8.9 del Capitolato Tecnico.	3	8.1	Piano logistico del servizio in stato di emergenza (sede di produzione, modalità di preparazione, trasporto e distribuzione nel rispetto del Piano HACCP) e tempistica di attivazione. La Commissione valuterà il grado di dettaglio del Piano logistico e la tempistica di attivazione migliorativa rispetto al Capitolato (art. 8.9) riduzione rispetto ai 2 gg di servizio con lunch box)	3		

9	CUSTOMER SATISFACTION E GESTIONE RECLAMI come meglio indicato all'art. 8.10 del Capitolato Tecnico.	6	9.1	Sistema di acquisizione della soddisfazione degli utenti e di gestione dei reclami. Rispetto alle tempistiche ed alle modalità di rilevazione della customer satisfaction, previste nel Capitolato Tecnico, la Commissione valuterà positivamente la presentazione di un "Sistema" anche informatizzato che fornisca soluzioni che facilitano il monitoraggio nel tempo e che prevedano: * una maggiore frequenza del monitoraggio; * migliori tempi di risposta e modalità di ritorno delle informazioni rispetto a questionari cartacei; * migliori modalità di fornitura della reportistica e di supporto nell'analisi dei dati.	4		
			9.2	Azioni correttive specifiche previste dall'impresa per le diverse tipologie di reclami (es. corpo estraneo, mancata disponibilità di un piatto previsto in menù, ecc.). La Commissione valuterà la completezza ed il grado di dettaglio delle azioni correttive previste e le conseguenti proposte per il miglioramento del servizio erogato.	2		
10	INFORMAZIONE DEGLI UTENTI come meglio indicato all'art. 8.11 del Capitolato Tecnico.	5	10.1	Procedura di informazione degli Utenti La Commissione valuterà la completezza ed il grado di dettaglio del Piano di Informazione nei confronti degli utenti che verrà individuato dal Concorrente e gli obiettivi specifici da raggiungere e la valutazione dell'efficacia (es. utilizzo di APP, di monitor, cartellonistica, brochure, ecc.).	5		
11	PROCEDURA E PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE come meglio indicato all'art. 11.1 del Capitolato Tecnico.	2	11.1	Procedura e Piano di pulizia e sanificazione: modalità, attrezzature, arredi, frequenze di pulizia, prodotti utilizzati, utilizzo di attrezzature a basso consumo energetico. Il piano dovrà essere presentato suddiviso per aree (cucina, self-service, sala ristorante, servizi e spogliatoi). La Commissione valuterà la completezza ed il grado di dettaglio della Procedura e del Piano sopra indicati.	2		
12	GESTIONE DEGLI INFESTANTI come meglio indicato all'art. 11.7 del Capitolato Tecnico.	3	12.1	Procedura di gestione infestanti , che deve indicare la tipologia di interventi, i limiti critici e le azioni correttive adeguate per ogni tipologia di infestante. La Commissione valuterà la completezza ed il grado di dettaglio della Procedura	2		
			12.2	La Commissione attribuirà l'intero punteggio alla ricorrenza di almeno n. 2 interventi aggiuntivi annui rispetto a quelli previsti da Capitolato			1
Totale		75			39	2	34

ii. Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica

L'attribuzione del punteggio tecnico, **per un totale di 75 punti**, avverrà in modalità:

- discrezionale (39 punti), con il metodo del "confronto a coppie"
- quantitativa (2 punti), con il metodo dell'interpolazione lineare
- tabellare (34 punti).

Il metodo "**discrezionale**" consiste nel calcolare la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuito da parte dei singoli commissari **mediante il "confronto a coppie"**, con il metodo Analytic Hierachy Process (AHP), seguendo il criterio fondato sul calcolo dell'autovettore principale della matrice completa dei confronti a coppie, secondo quanto specificato dalle linee guida dell'ANAC n. 2/2016.⁴

Ogni commissario procederà come segue:

- costruirà una matrice quadrata con un numero di righe o colonne pari al numero dei concorrenti;
- nella diagonale principale riporterà il valore unitario in quanto rappresenta il confronto dell'elemento dell'offerente i-esimo con se stesso (parità);
- in corrispondenza della riga i-esima con la colonna j-esima, secondo quanto di seguito indicato, un punteggio (da 1 a 9) all'offerta ritenuta più importante e l'inverso di detto punteggio all'altra offerta.

Relativamente a ciascun elemento qualitativo, ogni commissario procederà, confrontando a due a due le offerte, ad assegnare un punteggio da 1 a 9 secondo la seguente scala semantica dell'importanza relativa (*Saaty*):

1= uguale importanza;

3 = moderata importanza

5= significativa;

⁴ Per i dettagli circa l'applicazione del metodo si rimanda a quanto previsto dalla Determinazione dell'AVCP n. 7 del 24 novembre 2011 "Il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa" e nel "Quaderno sul criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa" (Dicembre 2011) pubblicato sul sito dell'Autorità.

7= forte;

9 = fortissima.

I valori 2, 4, 6 e 8 costituiscono valori intermedi o di "compromesso".

Una volta effettuati tutti i confronti a coppie, ogni commissario procederà a quantificare il punteggio del Concorrente i-esimo calcolando la radice n-esima del prodotto degli elementi di ciascuna riga della matrice (n pari al numero di concorrenti).

Successivamente attribuisce il coefficiente 1 al Concorrente che ha ottenuto il punteggio massimo ed agli altri i rispettivi coefficienti in proporzione lineare al punteggio ottenuto.

Ciascun commissario, dopo aver determinato il punteggio del Concorrente i-esimo calcola l'autovettore principale, l'indice di consistenza e il rapporto di consistenza allo scopo di verificare la coerenza dei giudizi, considerando consistenti i giudizi per i quali il rapporto di consistenza (della matrice a cui si riferisce) sia minore o uguale a 0,10.⁵

Una volta terminati i "confronti a coppie", nonché la verifica della consistenza dei giudizi, la Commissione, per ciascun Concorrente, procederà a sommare i coefficienti attribuiti da ciascun commissario ed a calcolare la media aritmetica dei coefficienti e, successivamente, procederà a normalizzare tra 0 e 1 i valori medi ottenuti, attribuendo il coefficiente 1 al Concorrente che ha ottenuto il valore massimo ed agli altri i rispettivi coefficienti in proporzione ($C_{PTDiscr_i}$).

Si fa presente che, qualora le offerte da valutare siano inferiori a tre, ai fini della valutazione sarà utilizzata la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari per ciascun criterio/sub criterio discrezionale con le modalità operative descritte nella tabella di seguito riportata e procedendo alla successiva riparametrazione, sempre per ciascun criterio/sub criterio.

⁵ Per ulteriori dettagli si veda il metodo AHP (Analytic Hierarchy Process), la scala di Saaty e il calcolo dell'indice di Saaty.

VALUTAZIONE SINTETICA	COEFFICIENTE	DESCRIZIONE
OTTIMO	1,00	Questa valutazione si applica quando gli elementi e le indicazioni contenute nell'Offerta Tecnica attestano una qualità del servizio eccezionalmente elevata rispetto alle esigenze della stazione appaltante.
DISTINTO	0,75	Questa valutazione si applica quando gli elementi e le indicazioni contenute nell'Offerta Tecnica attestano una qualità del servizio elevata rispetto alle esigenze della stazione appaltante.
BUONO	0,50	Questa valutazione si applica quando gli elementi e le indicazioni contenute nell'Offerta Tecnica attestano una qualità del servizio buona rispetto alle esigenze della stazione appaltante.
DISCRETO	0,25	Questa valutazione si applica quando gli elementi e le indicazioni contenute nell'Offerta Tecnica attestano una qualità del servizio più che sufficiente rispetto alle esigenze della stazione appaltante.
ESSENZIALE	0	Questa valutazione si applica quando gli elementi e le indicazioni contenute nell'Offerta Tecnica sono solo rispondenti alle condizioni minime richieste dal Capitolato Tecnico e relativi allegati, senza alcun elemento migliorativo apprezzabile.

A ciascuno degli **elementi quantitativi** cui è assegnato un punteggio nella colonna “Q” della tabella (**PT 4.1**), è attribuito un coefficiente, sulla base del metodo dell’interpolazione lineare, secondo le specifiche di seguito riportate:

– **PT 4.1**

Il punteggio sarà attribuito mediante il coefficiente ottenuto sulla base del metodo dell’interpolazione lineare secondo la seguente formula:

$$C1_{PTQT_i} = N_i / N_{max};$$

dove:

- $C1_{PTQT_i}$ = Coefficiente dell'offerta dell'Operatore economico i) in valutazione;
- N_i = numero ore di formazione aggiuntive complessivo per ciascun anno offerto dall'Operatore economico i) in valutazione;
- N_{max} = Numero ore di formazione aggiuntive complessivo per ciascun anno offerto, dell'offerta più conveniente.

Quanto agli elementi cui è assegnato un **punteggio tabellare** identificato dalla colonna "T" della tabella, di cui al precedente paragrafo 16.1, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

iii. Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta economica

Per la valutazione degli elementi economici dell'offerta si utilizzerà la formula con "interpolazione lineare"⁶ come di seguito sviluppato.

Nell'offerta economica i concorrenti dovranno indicare il ribasso percentuale, con massimo due decimali, offerto sui prezzi unitari dei singoli menù richiesti:

	DESCRIZIONE	STIMA % UTILIZZO	PREZZI (IVA INCLUSA) A BASE DI GARA	N° utilizzatori	Val. Utilizz (Base Gara * Utilizzatori)	PUNTEGGIO MAX
MENU 1	COMPLETO (primo, secondo, contorno, frutta o dolce)	15,00%	€ 9,78	39	€ 381,42	5,04
MENU 2	RIDOTTO PRIMO (primo, contorno, frutta o dolce)	25,00%	€ 6,90	65	€ 448,50	5,92
MENU 3	RIDOTTO SECONDO (secondo, contorno, frutta o dolce)	25,00%	€ 7,58	65	€ 492,70	6,51
MENU 4	LEGGERO PRIMO (primo, frutta o dolce)	15,00%	€ 6,53	39	€ 254,67	3,36
MENU 5	LEGGERO SECONDO (secondo, frutta o dolce)	15,00%	€ 6,53	39	€ 254,67	3,36
MENU 6	VEGETARIANO (due/tre contorni, frutta o dolce)	5,00%	€ 4,72	13	€ 61,36	0,81
TOTALE		100,00%		260	€ 1.893,32	25,00

⁶ Schema di disciplinare di gara – Bando Tipo ANAC nr. 1/2017

Con riferimento al criterio relativo al “Punteggio Economico”, le offerte economiche saranno valutate sulla base delle seguenti modalità.

Si procederà al calcolo del coefficiente Economico (Ce) utilizzando la formula con “interpolazione lineare”⁷:

$$Ce_i = R_{med_i} / R_{med_max}$$

dove

- R_{med_i} = ribasso ponderato offerto dal concorrente i-esimo
- R_{med_max} = Ribasso ponderato massimo

A sua volta il ribasso ponderato sarà calcolato con la seguente formula:

$$R_{med} = \sum_{i=1}^6 \frac{R_i \cdot PE_{iMAX}}{25}$$

dove:

R_{med} : ribasso percentuale medio ponderato, con due decimali, riferito all'Offerta di ciascun concorrente;

R_i : ribasso percentuale offerto per l'elemento (menù) i-esimo;

PE_{iMAX} : punteggio economico massimo attribuibile all'elemento i-esimo dell'offerta;

25: punteggio economico massimo attribuibile all'offerta economica.

iv. Metodo per il calcolo dei punteggi

La commissione giudicatrice, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il metodo aggregativo compensatore, di cui alle linee guida dell'ANAC n. 2/2016, par. VI.1.

Il punteggio, **per i criteri “discrezionali” e “quantitativi”, compreso quello per il calcolo del punteggio dell'offerta economica**, sarà, quindi, dato dalla seguente formula:

$$P_i = \sum_n (V_a * C_{ai})$$

⁷ Schema di disciplinare di gara – Bando Tipo ANAC nr. 1/2017

dove

- P_i = punteggio concorrente i-esimo
- n = numero totale degli elementi -criteri/subcriteri -
- V_α = peso definito per il criterio/subcriterio di valutazione(α);
- $C_{\alpha i}$ = coefficiente attribuito al criterio di valutazione al concorrente i-esimo (quindi **CPTDiscr_i**, **C1PTQt_i**, e **Ce_i**).

Al risultato della suddetta operazione verranno, successivamente, sommati i punteggi ottenuti per i criteri tabellari (**PT 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 5.1, 5.2, 5.3, 5.5 e 12.2**), già espressi in valore assoluto, ottenuti dall'offerta del singolo concorrente.

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato. La c.d. "riparametrizzazione" si applica ai criteri di natura qualitativa nonché a quei criteri di natura quantitativa, la cui formula non consenta la distribuzione del punteggio massimo. La stazione appaltante procederà ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente (prima riparametrizzazione).

Al fine di non alterare il criterio di aggiudicazione che prevede l'attribuzione di un massimo di 75 punti per la valutazione dell'Offerta tecnica e di un massimo di 25 punti per la valutazione dell'Offerta economica, se nel punteggio tecnico complessivo nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene nuovamente riparametrato (seconda riparametrizzazione).

Al risultato delle suddette operazioni, per ciascuna offerta, verrà sommato il punteggio tecnico a quello economico determinando il relativo punteggio complessivo.

Allegati:

- Capitolato Speciale descrittivo e prestazionale;
- Schema di contratto.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Paolo Vola

Firmato digitalmente