

**Appalto specifico "Appalti specifico per il Servizio di Ristorazione"**

ID Negoziazione: **1514428**

Codice univoco IPA: IRCSBA

INFORMAZIONI GENERALI	
Criterio di aggiudicazione	Offerta economicamente più vantaggiosa
Presentazione delle offerte al netto di IVA	Si
Ordinamento delle offerte	Al ribasso
Unità di misura delle offerte	Valuta euro
Valore Appalto specifico	675450,00
Durata del contratto (n° mesi)	12
Cifre decimali punteggio	2
Cifre decimali offerta economica	2
Soglia di rilevanza comunitaria	Sopra soglia
Numero Lotti	1

**DETTAGLIO LOTTI**

N° LOTTO	DENOMINAZIONE	CIG	TOTALE BASE D'ASTA/VALORE PRESUNTO
1	Lotto 1	Non previsto	657.450,00

LOTTO 1 - DATI DI LOTTO	
N° Lotto	1
Denominazione	Lotto 1
CIG	Non previsto
Categoria/e di ammissione	Servizi di ristorazione
N° articoli	3
Totale base d'asta	657.450,00
Punteggio tecnico massimo	65,00
Punteggio tecnico massimo Commissione	6,50
Punteggio economico massimo	35,00
Formula di calcolo del punteggio economico	Nessuna

**Lotto 1 - Ristorazione sanitaria - elementi trasversali**

Quantità: **1**

CARATTERISTICA	TIPO	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI	VALUTAZIONE	PUNTEGGI/PARAMETRI
----------------	------	----------------------------	----------------------	----------------	-------------	--------------------

<b>Nome del servizio</b>	Tecnico	Si	Valore unico ammesso	Ristorazione sanitaria - servizi accessori		
<b>Direttori tecnici del servizio</b>	Tecnico	Si	Valore minimo ammesso	>=1		
<b>Cuochi</b>	Tecnico	Si	Valore minimo ammesso	>=1		
<b>Note</b>	Tecnico	Si	Valore unico ammesso	Per informazioni relative ad altre figure professionali, consultare le indicazioni presenti nel capitolato tecnico		
<b>Manutenzione ordinaria delle attrezzature</b>	Tecnico	Si	Valore unico ammesso	A carico del fornitore		
<b>Manutenzione ordinaria degli impianti e dei locali</b>	Tecnico	Si	Lista di scelte	A carico del fornitore		
<b>Manutenzione straordinaria delle attrezzature</b>	Tecnico	Si	Lista di scelte	A carico del fornitore		
<b>Manutenzione straordinaria degli impianti e dei locali</b>	Tecnico	Si	Valore unico ammesso	A carico dell'Amministrazione		
<b>Interventi di pulizia e sanificazione delle strutture e delle attrezzature</b>	Tecnico	Si	Valore unico ammesso	A carico del fornitore		
<b>Disinfestazione, derattizzazione e deblattizzazione dei locali impiegati per il servizio</b>	Tecnico	Si	Lista di scelte	A carico del fornitore		
<b>Raccolta giornaliera dei rifiuti solidi e dei materiali di risulta negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta</b>	Tecnico	Si	Valore unico ammesso	A carico del fornitore		
<b>Pulizia delle tubature e dei pozzetti di scarico da eventuali accumuli di materia grassa e di quanto altro ostruisca il normale deflusso dei reflui liquidi (materia di risulta)</b>	Tecnico	Si	Lista di scelte	A carico del fornitore		

**Lotto 1 - Ristorazione sanitaria - valutazione tecnica ed economica**

Quantità: 1

CARATTERISTICA	TIPO	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI	VALUTAZIONE	PUNTEGGI/PARAMETRI
Tipologia del servizio	Tecnico	Si	Lista di scelte	Cucina del fornitore		
Degenti standard - Pasti (totale annuo)	Tecnico	Si	Valore unico ammesso	18256		
Degenti standard - Giornata alimentare –base d'asta unitaria (€/degente)	Economico	Si	Valore unico ammesso	13,99		
Degenti standard - Giornata alimentare –prezzo offerto unitario (€/degente)	Economico	Si	Nessuna regola		Lineare semplice (a punteggio assoluto)(1)	Punteggio = 20 base = 13 dinamica = rialzo soglia = 0 sogliaMinima = 0
Degenti day hospital - Pasti (totale annuo)	Tecnico	Si	Valore unico ammesso	15000		
Degenti day hospital - base d'asta unitaria (€/pasto)	Economico	Si	Valore unico ammesso	5,40		
Degenti day hospital - prezzo offerto unitario (€/pasto)	Economico	Si	Nessuna regola		Lineare semplice (a punteggio assoluto)(2)	Punteggio = 10 base = 5 dinamica = rialzo soglia = 0 sogliaMinima = 0
Dipendenti - Pasti (totale annuo)	Tecnico	Si	Valore unico ammesso	20663		
Dipendenti - base d'asta unitaria (€/pasto)	Economico	Si	Valore unico ammesso	5,27		
Dipendenti - prezzo offerto unitario (€/pasto)	Economico	Si	Nessuna regola		Lineare semplice (a punteggio assoluto)(3)	Punteggio = 5 base = 5 dinamica = rialzo soglia = 0 sogliaMinima = 0
CAM Req. minimo - Frutta, verdura, ortaggi, legumi, cereali, prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, farina per polenta, prod. trasformati da pomodori, formaggio, latte	Tecnico	Si	Valore unico ammesso	Requisito minimo imposto dai CAM. 40% convenzionale; 40% biologico; 20% IGP/DOP/STG/SISTEMI DI PRODUZIONE INTEGRATA		

UHT, yogurt, uova, olio extra vergine (cfr. App. 1 CdO Istitutivo)						
CAM Req. minimo - Carne (cfr. App. 1 CdO Istitutivo)	Tecnico	Si	Valore unico ammesso	Requisito minimo imposto dai CAM. 60% convenzionale; 15% biologico; 25% IGP/DOP		
Possesso della certificazione OHSAS 18001 "Gestione della salute e della sicurezza sul lavoro" in corso di validità (cfr. App. 1 CdO Istitutivo)	Tecnico	Si	Lista di scelte	SI NO	Elenco scelte (a punteggio assoluto)	20,00 SI 0,00 NO
Possesso della certificazione SA8000 "Responsabilità sociale d'impresa" in corso di validità (cfr. App. 1 CdO Istitutivo)	Tecnico	Si	Lista di scelte	SI NO	Elenco scelte (a punteggio assoluto)	20,00 SI 0,00 NO
Impegno ad offrire un Piano di formazione per il proprio personale, per un minimo di 8 ore totali annue, nel cui ambito siano affrontate anche le tematiche di cui al paragrafo 5.5.3 dei CAM (cfr. App. 1 CdO Istitutivo)	Tecnico	Si	Lista di scelte	8 ore NO	Elenco scelte (a punteggio assoluto)	18,50 8 ore 0,00 NO

(1) Formula **Lineare semplice (a punteggio assoluto)** per l'attributo **Degenti standard - Giornata alimentare –prezzo offerto unitario (€/degente)**

$$P_{off} = \begin{cases} P_{max} \times \frac{S - soglia\ min}{soglia - soglia\ min} & \text{se } soglia\ min \leq S \leq soglia \\ 0 & \text{se } S < soglia\ min \\ P_{max} & \text{se } S > soglia \end{cases}$$

Dinamica: **rialzo**

S: sconto offerto dal concorrente

Pmax: **20**

Soglia: **0**

Soglia Minima (solo per rialzo): **0**

Poff: **punteggio ottenuto dal concorrente sul valore offerto**

S: **sconto offerto dal concorrente**

Smax: **sconto massimo offerto in gara**

(2) Formula **Lineare semplice (a punteggio assoluto)** per l'attributo **Degenti day hospital - prezzo offerto unitario (€/pasto)**

$$P_{off} = \begin{cases} P_{max} \times \frac{S - soglia\ min}{soglia - soglia\ min} & \text{se } soglia\ min \leq S \leq soglia \\ 0 & \text{se } S < soglia\ min \\ P_{max} & \text{se } S > soglia \end{cases}$$

Dinamica: **rialzo**

S: sconto offerto dal concorrente

Pmax: **10**

Soglia: **0**

Soglia Minima (solo per rialzo): **0**

Poff: **punteggio ottenuto dal concorrente sul valore offerto**

S: **sconto offerto dal concorrente**

Smax: **sconto massimo offerto in gara**

(3) Formula **Lineare semplice (a punteggio assoluto)** per l'attributo **Dipendenti - prezzo offerto unitario (€/pasto)**

$$P_{off} = \begin{cases} P_{max} \times \frac{S - soglia\ min}{soglia - soglia\ min} & \text{se } soglia\ min \leq S \leq soglia \\ 0 & \text{se } S < soglia\ min \\ P_{max} & \text{se } S > soglia \end{cases}$$

Dinamica: **rialzo**

S: sconto offerto dal concorrente

Pmax: **5**

Soglia: **0**

Soglia Minima (solo per rialzo): **0**

Poff: **punteggio ottenuto dal concorrente sul valore offerto**

S: **sconto offerto dal concorrente**

Smax: **sconto massimo offerto in gara**

## **Lotto 1 - Ristorazione sanitaria - servizi base**

Quantità: **1**

CARATTERISTICA	TIPO	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI	VALUTAZIONE	PUNTEGGI/PARAMETRI
Nome del servizio	Tecnico	Si	Valore unico ammesso	Ristorazione sanitaria –servizi base		
Approvvigionamento delle derrate e consegna	Tecnico	Si	Valore unico ammesso	Per dettagli sull'approvvigionamento delle derrate e sulla produzione dei pasti si suggerisce di utilizzare i rispettivi allegati. Per la		

				consegna dei pasti presso i locali attigui alla cucina, consultare le indicazioni presenti nel capitolato tecnico		
<b>Conservazione dei pasti</b>	Tecnico	Si	Lista di scelte	Fresco-caldo		
<b>Confezionamento pasti</b>	Tecnico	Si	Lista di scelte	Vassoio personalizzato		