

GARA A PROCEDURA RISTRETTA IN TRE LOTTI PER IL SERVIZIO MENSA E GESTIONE DEI BAR INFN

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La gara sarà aggiudicata dal competente Organo Direttivo dell'INFN, su proposta della Commissione giudicatrice, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lvo 163/06 e s.m.i., valutata secondo i parametri di seguito indicati e con l'attribuzione dei seguenti punteggi:

1. **OFFERTA ECONOMICA (max punti 10)**
2. **OFFERTA TECNICA (max punti 90)**

Suddivisione punti OFFERTA TECNICA

Progetto di approvvigionamento, qualità materie prime (max punti 30)

- a) prodotti di provenienza locale (km zero) (max punti 5)
- b) prodotti Bio IGP DOP STG (max punti 10)
- c) provenienza dal commercio equo solidale dei prodotti esotici (produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali) (max punti 5)
- d) proposte migliorative in relazione alle condizioni minime di fornitura indicate nel C.S.A. e nell'Allegato Merceologico (microfiltrazione acqua, distribuzione delle bevande analcoliche...) (max punti 10)

Ipotesi di menù (max punti 20)

- a) varietà e bilanciamento dei menù, validità dal punto di vista nutrizionale, attenzione alle esigenze di salute e alle scelte culturali, nel rispetto delle condizioni minime stabilite dal C.S.A. e dall'Allegato Merceologico (max 10 punti);
- b) menù alternativi proposti (biologico, vegetariano, per celiaci, ecc.) (max 10 punti).

Relazione sull'organizzazione del lavoro e formazione del personale (max punti 10)

- a) personale che si intende effettivamente dedicare al servizio presso le mense e i bar dei Laboratori in relazione all'inquadramento e al numero di ore impiegate, la loro qualifica professionale, nonché l'organigramma da cui si evince l'organizzazione del servizio stesso (max 5 punti);
- b) metodologie proposte per i controlli delle modalità di esecuzione del servizio, con particolare riferimento alle soluzioni da adottare in situazioni particolari ed eccezionali di servizio (max 5 punti).

Piano dei controlli igienico-sanitari e delle pulizie (max punti 10)

- a) metodologie proposte per i controlli igienico sanitari correlati al processo produttivo del pasto e dell'ambiente, con indicazione del tipo di analisi e controlli da effettuare nelle diverse fasi del ciclo di approvvigionamento, produzione ed erogazione (max 5 punti);
- b) soggetti preposti ai prelievi, ai controlli e alle analisi; frequenza dei prelievi, controlli e analisi e comunicazione dei risultati all'INFN (max 5 punti).

Proposte migliorative del servizio (max punti 20)

- a) prodotti detergenti Eco-label, prodotti tessuto carta EU Eco-label 2009/568 (max punti 5)
- b) imballaggi rispondenti all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i. (max punti 5)
- c) destinazione del cibo non somministrato (max punti 5)
- d) altro (max punti 5)



Il punteggio (max 10 punti) di cui al punto 1., che costituisce l'offerta economica, verrà attribuito mediante l'applicazione della seguente formula:

$$V(a)_i = R_a/R_{max}$$

Dove :

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta; R_a = Valore offerto dal concorrente a;
 R_{ma} = valore dell'offerta più conveniente.

Il punteggio (max 90 punti) di cui al punto 2. che costituisce l'offerta tecnica, verrà attribuito secondo quanto indicato all'All. P n. II lettera a punto 4 del DPR 207 del 2010 (media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari).

CRITERI DI VERIFICA DELLE OFFERTE ANORMALMENTE BASSE

L'individuazione delle offerte anormalmente basse sarà effettuata come previsto dall'art. 86 del D. Lgs. n. 163/06 e s.m.i.

La Commissione, in caso di offerta anormalmente bassa, procederà alla verifica secondo i criteri e la procedura stabiliti dagli articoli 87 e 88 del D. Lgs. n. 163/06 e s.m.i., richiedendo all'offerente le giustificazioni relative alle voci di prezzo che concorrono a formare l'importo complessivo posto a base di gara nonché quelle relative agli altri elementi di valutazione dell'offerta, procedendo all'esclusione solo all'esito dell'ulteriore verifica in contraddittorio.

La Commissione richiederà, per iscritto, assegnando al concorrente un termine non inferiore a 15 (quindici) giorni, la presentazione, per iscritto, delle giustificazioni. Ove la Commissione ritenga le giustificazioni insufficienti ad escludere l'incongruità dell'offerta, richiederà, per iscritto, all'offerente le precisazioni ritenute pertinenti, assegnando un termine non inferiore a 5 (cinque) giorni.

La Commissione esaminerà gli elementi costitutivi dell'offerta tenendo conto delle precisazioni fornite e, nel caso riterrà l'offerta eccessivamente bassa, convocherà l'offerente, con un anticipo non inferiore a 3 (tre) giorni lavorativi e lo inviterà a indicare ogni elemento utile.

La Commissione sottoporrà a verifica la prima migliore offerta, se la stessa appaia anormalmente bassa e, se la riterrà anomala, procederà nella stessa maniera progressivamente nei confronti delle successive migliori offerte, fino a individuare la migliore offerta non anomala.

