



COMUNE DI RADDA IN CHIANTI

PROVINCIA DI SIENA

PROCEDURA APERTA SVOLTA IN MODALITÀ TELEMATICA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI RADDA IN CHIANTI- ANNI SCOLASTICI ANNI SCOLASTICI 2026/2027 – 2027/2028 – 2028/2029 CON OPZIONE DI PROROGA

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Sono ammessi a partecipare alla procedura di affidamento tutti gli operatori economici richiamati dall’art. 65 D. Lgs. n. 36/2023. I concorrenti devono possedere, a pena di esclusione, i requisiti previsti nei commi seguenti.

Il possesso dei requisiti di ordine speciale viene verificato accedendo al fascicolo virtuale dell’operatore economico (FVOE), ai sensi dell’art. 99 del D. Lgs. n. 36/2023.

L’operatore economico è tenuto ad inserire nel FVOE i dati e le informazioni richiesti per la comprova dei requisiti, qualora questi non siano già presenti nel fascicolo o non siano già in possesso della Stazione Appaltante e non possano essere acquisiti d’ufficio da quest’ultima.

a. REQUISITI GENERALI

- ✓ Possesso dei requisiti di cui all’art. 94 e 95 del D. Lgs. n. 36/2023 e assenza delle cause di esclusione previste dal medesimo articolo;
- ✓ Assenza delle cause di divieto, decadenza o di sospensione di cui all’art. 67 del D. Lgs. 6 settembre 2011, n. 159;
- ✓ Assenza delle condizioni di cui all’art. 53, comma 16-ter, del D. Lgs. del 2001, n. 165;
- ✓ Assenza di una qualsiasi altra causa che in base alla normativa vigente comporta il divieto di contrattare con la pubblica amministrazione.

b. REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE

I concorrenti, all’atto dell’offerta, salvi ulteriori iscrizioni ad Albi necessarie in relazione alla specifica natura del soggetto partecipante, devono obbligatoriamente essere in possesso di iscrizione:

- nel Registro delle Imprese CCIAA per servizi pertinenti con l’oggetto della concessione, ai sensi dell’art. 100, comma 3 del D. Lgs. n. 36/2023;
- se cooperative o consorzi di cooperative, all’Albo Nazionale delle Società Cooperative di cui al Decreto Ministero delle Attività Produttive del 23.06.2004 tenuto presso la CCIAA;
- se cooperativa sociale o consorzio di cooperative sociali, iscrizione anche ad Albi regionali, istituiti ai sensi dell’art. 9 della L. 381/1991.

Per l’operatore economico di altro Stato membro, non residente in Italia, è richiesta l’iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali degli altri Stati membri di cui all’allegato II.11 del Codice.

c. REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

Ai sensi dell’art. 100, comma 11 del D. Lgs. n. 36/2023, è richiesto un fatturato globale, maturato nei migliori tre anni degli ultimi cinque anni precedenti a quello di indizione della procedura, almeno pari a € 400.000,00 (quattrocentomila/00).

d. REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

Esecuzione con buon esito, negli ultimi dieci anni dalla data di indizione della procedura di gara, ai sensi dell'art. 100, comma 11 del D. Lgs. n. 36/2023, di servizi analoghi di refezione scolastica per un importo complessivo pari almeno ad € 350.000,00 (trecentocinquantamila/00)

REQUISITI DI ESECUZIONE

I lavoratori impiegati nei servizi a contatto con cibi e bevande devono essere in possesso della certificazione HACCP in materia di igiene alimentare.

Prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario dovrà produrre:

- le schede tecniche di prodotto alimentare in conformità coi Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.);
- idonea documentazione inerente la disponibilità di un centro cottura conforme alle prescrizioni igienico- sanitario imposte dalla normativa vigente e ubicato ad una distanza tale da rispettare tassativamente quanto stabilito dall'art. 13 del capitolato, nonché il centro cottura sostitutiva indicato all'art. 10
- documentazione tecnica dei prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione dei refettori che siano conformi a quanto stabilito dalla normativa vigente

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Il presente appalto verrà affidato mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. 36/2023, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 108, comma 2 del D. Lgs. n. 36/2023, con applicazione dei seguenti punteggi:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
1. Offerta Tecnica	90
2. Offerta Economica	10
TOTALE	100

L'aggiudicazione verrà disposta nei confronti dell'operatore economico che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, e cioè che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto (massimo 100 punti) risultante dalla somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica e del punteggio attribuito all'offerta economica, con le modalità di seguito indicate, con aggiudicazione anche in caso di una sola offerta, purché ritenuta valida e congrua.

a. OFFERTA TECNICA – Massimo 90 punti

Al fine di valutare gli elementi relativi alla qualità dei servizi proposti, il concorrente dovrà presentare specifico "Progetto Tecnico".

Il Progetto dovrà essere redatto in forma chiara e sintetica, secondo gli obiettivi e i contenuti indicati nel Capitolato, in modo da consentire la valutazione di ogni criterio di cui al presente punto.

Dovrà, inoltre, essere redatto in lingua italiana ed essere suddiviso in paragrafi corrispondenti ai criteri di valutazione sotto riportati.

Si invitano i concorrenti a non essere eccessivamente prolissi. A mero titolo orientativo e non vincolante si ritiene adeguato un progetto di circa 50 facciate (25 pagine fronte retro).

N.B. – NEL PROGETTO TECNICO - A PENA ESCLUSIONE – NON DOVRÀ ESSERE PRESENTE ALCUNA VALUTAZIONE ECONOMICA DEI SERVIZI PROPOSTI.

Il punteggio relativo alla Qualità dell'Offerta Tecnica sarà attribuito in base ai seguenti criteri:
I criteri di valutazione dell'offerta tecnica qualitativa sono i seguenti:

A1	Progetto organizzativo-gestionale del servizio di refezione scolastica			Max 29 punti
	A1.1	A1.1. Descrizione dei cicli di lavorazioni della cucina (preparazione, cottura, lavaggio e sanificazione, direzione e controllo dell'intero servizio, con indicazione delle tempistiche) con elenco delle attrezzature utilizzate ed indicazione dei percorsi alimentari differenziati (diete speciali per allergie e/o intolleranze)	Da 0 a 4 punti	Discrezionale
	A.1.2	Monte ore effettivo giornaliero del personale materialmente e stabilmente addetto al centro di cottura, distinto per cuoco/cuochi, auto cuoco/cuochi, altro personale eventualmente impiegato nella cucina e relative qualifiche professionali. A tal fine l'operatore economico dovrà produrre una tabella (Gantt) dalla quale si evinca, per ciascun dipendente, le attività svolte nel timing giornaliero del monte ore effettivo quotidiano del personale materialmente e stabilmente addetto al centro di cottura, distinto per cuoco/cuochi, auto cuoco/cuochi, altro personale eventualmente impiegato nella cucina e relative qualifiche professionali. A tal fine l'operatore economico dovrà produrre una tabella dalla quale si evinca, per ciascun dipendente, le attività svolte nel timing giornaliero	Da 0 a 3 punti	Discrezionale
	A.1.3	Piano dei trasporti dettagliato con indicazione dei mezzi utilizzati e orari di consegna, pulizia dei mezzi e sanificazione del vano di carico. (A tal fine l'operatore economico dovrà produrre una tabella, dalla quale si evinca, per ciascun dipendente, le attività svolte nel timing giornaliero)	Da 0 a 5 punti	Discrezionale
	A.1.4	Descrizione delle attività di somministrazione/sporzionamento, lavaggio, pulizia e sanificazione dei refettori; a tal fine l'operatore economico dovrà produrre un diagramma di GANTT indicato per ciascun dipendente qualifica, livello, azioni giornaliere, con timing e monte ore (per ciascun punto di distribuzione pasti)	Da 0 a 3 punti	Discrezionale

	A.1.5	Gestione delle emergenze con particolare riferimento alla capacità di fare fronte all'approvvigionamento delle materie prime, a situazioni di emergenza della cucina ed alla puntualità nel rispetto della consegna del prodotto finito, per ciascun servizio oggetto dell'appalto	Da 0 a 3 punti	Discrezionale
	A.1.6	Gestione delle sostituzioni in caso di malattia/infortunio del personale, tempi di attivazione e numero di addetti disponibili per le sostituzioni.	Da 0 a 2 punti	Discrezionale
	A.1.7	Formazione del personale, ulteriore rispetto alla formazione obbligatoria, prodotta direttamente o partecipata all'esterno, che l'impresa intende attuare in corso di esecuzione del contratto in favore degli operatori addetti al servizio, con indicazione del progetto di formazione con dettaglio degli argomenti e del numero delle ore per ciascun addetto.	Da 0 a 2 punti	Discrezionale
	A.1.8	Gestione delle diete speciali	Da 0 a 3 punti	Discrezionale
	A.1.9	Tipologia e frequenza di controlli microbiologici effettuati da società specializzate esterne accreditate ACCREDIA, in aggiunta a quelli previsti dal capitolato speciale d'appalto. Verranno valutati il numero dei seguenti controlli effettuati da società esterne specializzate: tamponi microbiologici sulle superfici di lavoro, analisi sui prodotti finiti crudi, sul prodotto finito cotto e sul semilavorato, controllo potabilità dell'acqua in ogni refettorio	Da 0 a 2 punti	Discrezionale
	A.1.10	Misure da adottare per la riduzione dell'impatto ambientale nello svolgimento del servizio e in materia di economia sostenibile (green economy)	Da 0 a 2 punti	Discrezionale
2.	Processo di approvvigionamento degli alimenti, scelta dei fornitori, conservazione degli alimenti e derrate alimentari			Massimo 35 punti
	A.2.1	Criteri di valutazione e scelta dei fornitori. Verranno valutate le modalità di individuazione, selezione e controllo qualità dei fornitori, frequenza delle forniture dei singoli alimenti e organizzazione degli acquisti; rintracciabilità di filiera.	da 0 a 10 punti	Discrezionale

	A.2.2	<p>Approvvigionamento Filiera Corta: Ai fini della promozione della sostenibilità ambientale, del sostegno all'economia locale e della qualità delle derrate alimentari impiegate, sarà oggetto di valutazione l'impegno dell'operatore economico ad approvvigionarsi di prodotti alimentari riconducibili alla cosiddetta "filiera corta" o al cosiddetto "chilometro zero", in conformità alle prescrizioni previste dai CAM, dall'art. 2, c. 1, lett. a) della Legge 17 maggio 2022, n. 61 per le seguenti categorie di prodotti:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Pane, Pizza, Schiacciata e prodotti da forno; 2) Olio; 3) Carne e derivati e uova; 4) Pasta e Pasta fresca; 5) Formaggio bio somministrato quale seconda portata; 6) Pelati, Polpa e passata di pomodoro biologici; 7) Frutta, Ortaggi, legumi e cereali <p>I punteggi verranno attribuiti, per ogni categoria di prodotto, nel modo seguente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 punti per il chilometro zero; - 1 punto per la filiera corta; - 2 punti per filiera corta e chilometro zero; - 0 punti per assenza dei suddetti requisiti <u>fino ad un massimo di 14 punti.</u> <p>Ai fini dell'attribuzione del punteggio è necessario che il concorrente esprima l'impegno alla stipula di tali accordi con l'indicazione del fornitore. In caso di aggiudicazione il concorrente dovrà provvedere successivamente alla stipula degli stessi</p>	da 0 a 14 punti	Tabellare
	A.2.3	<p>Prodotti biologici e/o DOP e/o IGP: Ferma restando la fornitura in percentuale dei prodotti Bio-Dop-Igp-Equosolidali (etc.) prevista dai CAM, il punteggio sarà attribuito in base al numero di prodotti interamente biologici (escluse le uova poiché devono essere biologiche ai sensi dell'Allegato 1, art. 1, sub D, lett. a, punto 1, del Decreto 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare) e/o DOP e/o IGP, in sostituzione degli omologhi prodotti convenzionali relativi ai Menù autunno-inverno e primavera estate.</p>	2 punti per ogni prodotto biologico aggiuntivo offerto, fino ad un massimo di 10 punti	Tabellare Max punti 10
	A.2.4	Somministrazioni pesce da acquacoltura biologica	SI = 1 punto No = 0 punti	Tabellare
A.3	Progetto alimentare			Massimo punti 5

		Proposte di menù per ciascun servizio, volte al miglioramento della qualità nutrizionale e sensoriale e del gradimento delle pietanze. Il progetto alimentare migliorativo proposto per i servizi oggetto dell'appalto deve fare riferimento ai menù allegati e dovrà essere sottoposto a validazione da parte della ASL competente	Da 0 a 5 punti	Discrezionale
A.4	Monitoraggio e riduzione degli scarti, gestione delle eccedenze			Massimo punti 2
	A.4.1	Monitoraggio degli scarti - Rilevazione della quantità di scarto lasciato dai bambini sui tavoli suddiviso per le pietanze offerte nella giornata da rendere consultabile		Tabellare
		Due monitoraggi per ogni menù stagionale intero: in tutto 4 monitoraggi l'anno. Il primo per la valutazione di partenza, il secondo per la valutazione esito delle azioni correttive	Punti 2 o SI 2 punti o NO 0 punti	
A.5	Flussi informativi e tracciabilità			Massimo punti 4
		Modulo di interfacciamento dei dati relativi alle derrate effettivamente scaricate dal magazzino e utilizzate per l'elaborazione dei pasti con quantitativi e percentuali dei prodotti biologici e delle specifiche qualitative definite per categorie (BIO, DOP, IGP, Equo-solidale, filiera corta, chilometro zero, ecc.) da consultare con scadenza mensile attraverso report di sintesi accessibili dal Comune e anche da parte dagli utenti del servizio tramite piattaforma online e pubblicazione sul sito istituzionale dell'ente.		
		Report mensile cartaceo o SI 2 punti o NO 0 punti	Punti 2	Tabellare
		Report elettronico accessibile online o SI 2 punti o NO 0 punti	Punti 2	Tabellare
A.6	Progetti educativi			Massimo punti 3
		Progetto di educazione alimentare rivolto agli alunni, famiglie e insegnanti con descrizione degli argomenti, dei destinatari e del numero di ore destinate a ciascun argomento con il monte ore totale	Da 0 a 3 punti	Discrezionale
A.7	Piano di comunicazione			Massimo punti 2

		Piano di comunicazione secondo quanto previsto dai CAM ai sensi della lettera C, lettera b), punto 3, rivolto ad utenti e genitori, e come riportato dall'art. 17 del Capitolato.	Da 0 a 2 punti	Discrezionale
A.8	Offerta migliorativa			Massimo 8 punti
		Offerta migliorativa- Eventuali proposte migliorative e/o aggiuntive, non comprese nel capitolato, con particolare riferimento ad eventuali software di gestione informatizzata del servizio mensa e delle presenze e/o eventuali attrezzature e/o materiali e/o impianti per refettori e/ altre migliorie di qualunque genere che il concorrente intende eventualmente offrire con propri mezzi e risorse.	Da 0 a 8 punti	Discrezionale
		Il Concorrente dovrà allegare obbligatoriamente al progetto la scheda tecnica delle migliorie offerte e una dichiarazione di impegno a fornire le stesse all'ente entro tre mesi dall'aggiudicazione Tutte le migliorie proposte dovranno comunque essere concordate preliminarmente con l'Ente.		
A.9	Parità di genere			Massimo 2 punti
		Promozione della parità di genere – adozione di politiche tese al raggiungimento della parità di genere comprovata dal possesso della certificazione della parità di genere di cui all'art. 46 bis del codice delle pari opportunità tra uomo e donna di cui al d. lgs. 11/04/2006 n. 198; possesso certificazione punti 2,00/ assenza di certificazione punti 0 Nota: per ottenere l'attribuzione del punteggio la copia della certificazione deve essere obbligatoriamente allegata all'offerta tecnica. In mancanza di allegazione non verrà attribuito punteggio.	SI = 2 punti NO = 0 punti	Tabellare
		Totale punti		90

METODOLOGIA DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI ALL'OFFERTA TECNICA

Gli elementi di valutazione di natura qualitativa discrezionale (esclusi, quindi, i criteri tabellari per i quali il punteggio viene attribuito in modo automatico) verranno calcolati attraverso la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

Ogni commissario della Commissione Giudicatrice dovrà operare, sulla base della propria discrezionalità tecnica, mirando ad individuare la migliore proposta tra quelle esaminate. Ciascun Commissario attribuirà il proprio giudizio sulla base dei coefficienti sottoindicati:

Giudizio	Coefficiente
Eccellente	1,0
Ottimo	0,8
Molto buono	0,7
Buono	0,6
Discreto	0,5
Più che sufficiente	0,4
Sufficiente	0,3
Carente	0,2
Insufficiente	0,0

La stazione appaltante precisa che i giudizi espressi dai singoli componenti della Commissione troveranno la loro motivazione di massima nei giudizi in forma estesa sotto riportati:

Giudizio	Giudizio esteso
Insufficiente	Nessuna offerta prodotta sul punto, oppure offerta inappropriata poiché contraria alle finalità perseguite; oppure nessuna miglioria rispetto al livello prestazionale minimo stabilito dalla Stazione Appaltante
Carente	Trattazione lacunosa con scarsa rispondenza della proposta rispetto al tema costituente l'elemento di valutazione. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla Stazione Appaltante non risultano chiari, e/o non trovano dimostrazione analitica o, comunque, non appaiono significativi.
Sufficiente	Trattazione eccessivamente sintetica e/o che presenta alcune lacune, non del tutto rispondente o adeguata alle esigenze della stazione appaltante, seppur contraddistinta da una sufficiente efficacia della proposta rispetto al tema costituente l'elemento di valutazione. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla Stazione Appaltante non risultano completamente chiari o poco significativi.
Più che sufficiente	Trattazione appena sufficiente e/o descrizioni lacunose contraddistinte da una sufficiente efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro oggetto di valutazione in relazione alle alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla Stazione Appaltante non risultano del tutto chiari, in massima parte analitici ma comunque in parte significativi.
Discreto	Trattazione completa ma appena esauriente o, contraddistinta da una discreta efficacia della proposta rispetto all'elemento di valutazione. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla Stazione Appaltante risultano abbastanza chiari e comunque significativi.
Buono	Trattazione completa dei temi richiesti, con buona rispondenza degli elementi costitutivi dell'offerta alle esigenze della Stazione Appaltante e buona efficacia della proposta rispetto all'elemento di valutazione. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla Stazione Appaltante risultano chiari, analitici e significativi.
Molto buono	Trattazione più che completa con grande rispondenza della proposta rispetto al parametro oggetto di valutazione. Risulta evidente l'efficacia e l'efficienza in relazione alle aspettative della Stazione Appaltante, oltre a risultare importanti i benefici e/o vantaggi conseguibili dalla Stazione Appaltante.
Ottimo	La trattazione risulta del tutto aderente alle aspettative della Stazione Appaltante. La presentazione si distingue per la cura e la puntualità nell'illustrazione di ogni punto di interesse.
Eccellente	Parametro preso in esame giudicato eccellente, con piena aderenza alle aspettative della Stazione Appaltante. La presentazione è più che esaustiva ed ogni punto di interesse viene illustrato con puntualità e dovizia di particolari utili ed efficaci in rapporto alla natura del parametro considerato. L'illustrazione denota l'efficacia delle potenzialità dell'operatore economico candidato ed evidenzia le eccellenti caratteristiche dell'offerta prestazionale.

Terminata la procedura di determinazione dei coefficienti attribuiti ai sub criteri indicati per le singole offerte, la Commissione procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Determinati i coefficienti definitivi, essi saranno moltiplicati per il peso o punteggio massimo stabiliti, determinando il punteggio di ciascuno dei medesimi e procedendo alla loro sommatoria. All'offerta che otterrà il miglior punteggio per l'Offerta Tecnica la SUA appaltante attribuirà il massimo punteggio previsto pari a Punti 90 (riparametrazione). Alle altre offerte sarà attribuito punteggio in misura proporzionale.

SOGLIA DI SBARRAMENTO

Ai sensi dell'art. 108 del D. Lgs. n. 36/2023 saranno esclusi dalla gara e, pertanto, non si procederà alla apertura dell'offerta economica dei concorrenti che NON avranno ottenuto almeno 55 (cinquantacinque) punti sui 90 (novanta) massimi possibili nella valutazione della "Offerta Tecnica", prima dell'operazione di riparametrazione finale.

Sia con riferimento al calcolo delle medie dei coefficienti discrezionali e alla successiva proporzione sia nell'attribuzione dei punteggi nella fase della c.d. "riparametrazione", saranno considerate 2 (due) cifre decimali dopo la virgola arrotondate all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a 5 (es. coefficiente 0,245 = coefficiente 0,25 / punti 62,245 = punti 62,25).

Il giudizio dei membri della Commissione è formulato in base all'esame della documentazione tecnica presentata.

A tale proposito si specifica che le eventuali carenze contenute nelle documentazioni tecniche non determinano automaticamente l'esclusione dalla gara, ma saranno valutate ai fini dell'attribuzione del punteggio.

NOTA: il Progetto costituirà parte integrante del contratto che verrà stipulato con la Ditta Aggiudicataria. Pertanto, l'offerta proposta vincola la Ditta Aggiudicataria alla realizzazione di quanto proposto in sede di gara.

I punteggi, relativi alle proposte dell'offerta tecnico descrittiva, saranno attribuiti, a giudizio della Commissione Giudicatrice, in proporzione all'utilità degli elementi proposti da ciascun concorrente nell'offerta stessa.

b. OFFERTA ECONOMICA – Massimo 10 punti

L'offerta economica dovrà essere formulata in ribasso percentuale (%) **rispetto al prezzo posto a base di gara, soggetto a ribasso, pari ad € 180.000,00 al netto di IVA, espresso con indicazione di n. 2 cifre decimali**

Si ricorda che l'importo posto a base di gara è stato determinato moltiplicando l'importo a pasto (€7,50) per il numero stimato dei pasti per il triennio (n.24.000).

Il valore offerto dal concorrente per singolo pasto, pertanto, verrà determinato dividendo l'importo dell'offerta economica per il n. dei pasti stimato (n.24.000).

La determinazione del coefficiente riferito **al solo elemento del prezzo** sarà calcolata applicando il metodo bilineare, al ribasso percentuale offerto, utilizzando la seguente formula:

$$C_i \text{ (per } A_i \leq A_{\text{soglia}}) = X * A_i / A_{\text{soglia}}$$

$$C_i \text{ (per } A_i > A_{\text{soglia}}) = X + (1,00 - X) * [(A_i - A_{\text{soglia}}) / (A_{\text{max}} - A_{\text{soglia}})]$$

dove

- C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo
- A_i = valore dell'offerta (ribasso) del concorrente i-esimo
- A_{soglia} = media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti
- A_{max} = valore dell'offerta (ribasso) più conveniente - X = coefficiente di ponderazione pari a 0,90

Ciascun valore così ottenuto sarà rimoltiplicato per il punteggio massimo attribuibile, ovvero 10 punti.

Il calcolo del punteggio economico verrà effettuato, in automatico, dal sistema START.

N.B. All'interno del form on-line dell'offerta economica il fornitore dovrà indicare, a pena di esclusione, negli appositi campi:

- gli **oneri per la sicurezza afferenti all'impresa**¹, espressi al netto di IVA, che saranno sostenuti durante l'esecuzione del presente appalto. Il valore dei suddetti oneri è da intendersi ricompreso all'interno dell'importo complessivo offerto in ribasso rispetto alla base di gara.
- il **costo complessivo della manodopera** che sosterrà in corso di esecuzione del contratto. Il suddetto valore è da intendersi ricompreso all'interno dell'importo complessivo offerto in ribasso rispetto alla base di gara.

I costi della manodopera di cui sopra non potranno essere pari a 0 pena l'esclusione dalla gara.

¹ 1 Gli oneri che devono essere indicati sono quelli sostenuti dall'operatore economico per gli adempimenti cui è tenuto ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e imputati allo specifico all'appalto. Si precisa che per oneri della sicurezza afferenti all'impresa si intendono i costi ex lege sostenuti dall'operatore economico per la sicurezza e tutela dei lavoratori inerenti alla propria attività di impresa commisurati alle caratteristiche e all'entità dell'appalto, quali a titolo esemplificativo e non esaustivo: oneri connessi alla sorveglianza sanitaria, dpi individuali, redazione ed elaborazione DVR etc., e comunque diversi da quelli da interferenze.