



**ISTITUZIONE L'USPIDALÌ
COMUNE DI VALENZA
(*Provincia di Alessandria*)**

CRITERI PREMIALI

PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE OSPITI DELLA CASA DI RIPOSO "L'USPIDALÌ" E UTENTI ESTERNI

ANNO 2024

**IL RESPONSABILE UNICO DI PROGETTO
Ing. Marco Cavallera**

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 130, del Codice.

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

CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MAX
Valutazione offerta tecnica	80
Valutazione offerta economica	20
TOTALE	100

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 tabella sono identificati con la lettera D i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice e con la lettera Q i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Criterio di valutazione		Punteggio massimo attribuibile
A – max 40 punti	Produzione e trasporti - Pulizie - Gestione emergenze	
	1) Piano di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione derrate alimentari: <ul style="list-style-type: none"> - Frequenza e tempi - Selezione fornitori - Modalità operative 	20 (D)
	2) Piano dei trasporti: <ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche dei mezzi utilizzati e procedure messe in atto per riduzione impatto ambientale (es. trazione elettrica o ibrida, alimentati con biocarburanti, GNC, GNL, GPL, ecc.) 	10 (D)
	3) Piano di pulizia, sanificazione, disinfestazione locali refettori <ul style="list-style-type: none"> - Descrizione delle modalità operative e strumenti utilizzati 	5 (D)
	4) Gestione emergenze: <ul style="list-style-type: none"> - Procedura e struttura adottate per la risoluzione degli imprevisti 	5 (D)

B - max 25 punti	Rispetto delle disposizioni ambientali in materia di economia sostenibile (green economy) nonché dei pertinenti criteri ambientali minimi	
	1) Piano adottato per contenere la quantità di prodotto inutilizzato;	7 (D)
	2) Impegno a fornire prodotti biologici da chilometro 0 e filiera corta tra le seguenti categorie: - ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la specie e le quantità. Si precisa che la quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire; - pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la o le tipologie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire	7 (Q)
	<i>[il punteggio è attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da Km 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività]</i>	
	3) Somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 141/2018 e/o da aziende iscritte nella rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) dl 91/2014 convertito in l. 116/2014 <i>[il punteggio è assegnato in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto]</i>	5 (Q)
	4) Impegno a soddisfare l'intero fabbisogno di una o più tipologie di prodotti alimentari con prodotti biologici provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 141/2018 e/o da aziende iscritte nella rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) dl 91/2014 convertito in l. 116/2014 <i>[il punteggio è assegnato in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto]</i>	2 (Q)
	5) Per quanto riguarda il pesce di allevamento, somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, dunque con l'etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/848.	2 (Q)
	<i>[il punteggio è assegnato in proporzione alla quantità di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica]</i>	
	6) Per quanto riguarda i prodotti da pesca in mare (dunque non itticultura), somministrazione dei soli prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura <i>[il punteggio è assegnato in caso di somministrazione di soli prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura]</i>	2 (Q)

C - max 10 punti	Personale 1) Corsi di formazione del personale 2) Organico previsto per la produzione dei pasti dettagliato per singola giornata della settimana indicando qualifica ed esperienza lavorativa 3) Eventuale professionalità aggiuntiva <i>[Al concorrente che avrà proposto l'offerta migliore verrà attribuito il punteggio massimo previsto per ciascun criterio di valutazione, ed agli altri concorrenti punteggi inversamente proporzionali]</i>	6 (Q) 3 (Q) 1 (Q)
D - max 5 punti	Migliorie Eventuali proposte migliorative rispetto ai contenuti del capitolato che il concorrente intende offrire con propri mezzi [a mero titolo indicativo: metodologie relative all'ottimizzazione della raccolta differenziata, progetto di raccolta e distribuzione degli avanzi giornalieri ai sensi della legge 166/2016 cd. "Legge Gadda", progetto volto alla riduzione dei consumi energetici, proposta migliorativa per la fornitura di pasti gratuiti per categorie svantaggiate o individuate dalla stazione appaltante come meritorie di aiuti o comunque categorie/utenze indicate dal Comune, altre proposte volte al miglioramento dell'attuale servizio]	5 (D)

Non è prevista una soglia minima di sbarramento.

Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'Offerta Tecnica

In relazione ai criteri discrezionali (D), i coefficienti da moltiplicarsi per il punteggio previsto per il sub criterio in valutazione, sono determinati attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, attribuendo ZERO a offerte nulle o assolutamente inconsistenti, attribuendo UNO a offerte ottime, che si distinguono per le soluzioni proposte e attribuendo PUNTEGGI INTERMEDI tra ZERO e UNO in funzione della qualità dell'offerta, in relazione alla maggiore coerenza con il progetto e il capitolato, come di seguito indicato:

Ottimo: 1
 Buono: da 0,9 a 0,99
 Adeguato: da 0,8 a 0,89
 Idoneo: da 0,7 a 0,79
 Sufficiente: da 0,6 a 0,69
 Non sufficiente: da 0,2 a 0,59
 Inadeguato: da 0,1 a 0,19
 Nulle o assolutamente inconsistenti: 0

Una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in

coefficienti definitivi, per ogni singolo elemento di valutazione. Il punteggio per ciascun criterio sarà ottenuto moltiplicando i coefficienti definitivi per il punteggio attribuibile al sub criterio.

In relazione ai criteri quantitativi (Q), i punteggi sono attribuiti proporzionalmente sulla base di quanto offerto dai concorrenti, come indicato in tabella per ciascun criterio quantitativo.

Qualora la Commissione all'unanimità ritenga che una o più migliori offerte siano peggiorative rispetto al livello qualitativo del servizio previsto nel progetto a base di gara, ne dà evidenza nel verbale, con specifico e puntuale rinvio alle prestazioni previste nel progetto a base di gara, attribuendo punteggio ZERO al criterio relativo all'offerta peggiorativa. In tal caso, l'offerta peggiorativa si considera come non presentata e l'offerente, in caso di aggiudicazione, è obbligato ad eseguire, comunque, le prestazioni minime previste nel progetto a base di gara.

Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'Offerta Economica

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la:

Formula "bilineare"

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

dove:

C_i	=	<i>coefficiente attribuito al concorrente i-esimo</i>
A_i	=	<i>ribasso percentuale del concorrente i-esimo</i>
A_{soglia}	=	<i>media aritmetica dei valori del ribasso offerto dai concorrenti</i>
X	=	<i>0,90</i>
A_{max}	=	<i>valore del ribasso più conveniente</i>

Il punteggio dell'offerta economica sarà ottenuto moltiplicando i risultati ottenuti per il punteggio massimo attribuibile al criterio.

La commissione, terminata l'attribuzione dei punteggi dell'offerta economica, procederà, in relazione a ciascuna offerta, a sommare i punteggi dell'offerta tecnica con quelli dell'offerta economica ed a stilare la relativa graduatoria finale.