



**REGIONE BASILICATA**

**SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI VEICOLATI AI  
DEGENTI E AL PERSONALE DEI PRESIDI DELL'ASM, DELL'ASP, DELL' AOR  
SAN CARLO, DELL'IRCCS CROB, DELL'ARDSU**

**SIMOG: GARA N. 6747069**

**ALLEGATO 6**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE**  
(Art. 95, D.Lgs. 50/2016)

Ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto, ad ogni offerta verrà attribuito un punteggio da determinarsi in base alla seguente ripartizione:

ELEMENTO DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX
A. Caratteristiche del servizio offerto	70
B. Prezzo offerto	30
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>

- a) per quanto riguarda gli elementi di natura qualitativa (elencati in tabella A con i relativi punteggi), ad ogni singolo elemento verrà attribuito un valore pari alla media dei coefficienti (compresi tra 0 e 1) attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari mediante un giudizio sintetico (vedi prospetto sottostante); nel caso in cui nessuna delle offerte esaminate consegua il giudizio medio "Ottimo" e quindi il coefficiente 1, si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando ad essa le altre. I coefficienti definitivi verranno moltiplicati per il punteggio previsto per lo specifico elemento.

**Prospetto:**

Giudizio sintetico	Coefficiente
ECCELLENTE	1
OTTIMO	0,9
BUONO	0,8
DISCRETO	0,7
SUFFICIENTE	0,6
QUASI SUFFICIENTE	0,5
MEDIOCRE	0,4
SCARSO	0,2
NON VALUTABILE	0

- b) per quanto riguarda il solo elemento prezzo (tabella B), attraverso la seguente formula:

**punteggio Offerta Economica in esame = [(30 X "moltiplicatore" più basso) / "moltiplicatore" in esame]**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

*Tabella A – elementi di natura qualitativa*

**A) Criterio di determinazione del punteggio relativo alle caratteristiche della fornitura**

La Ditta a pena di esclusione dalla gara, dovrà presentare un progetto tecnico in cui l'offerente deve esporre ed illustrare le modalità di espletamento, organizzazione e gestione dei servizi con riferimento a:

- A. Piano di organizzazione**
- B. Descrizione dettagliata della struttura**
- C. Piano di formazione del personale e sua esecuzione**
- D. Piano di gestione delle emergenze;**
- E. Piano dei controlli microbiologici eseguiti dalla ditta nell'esecuzione della commessa;**
- F. Funzionalità del sistema informatico;**
- G. Proposte migliorative;**
- H. Approvvigionamento e controlli;**
- I. Procedure e processi di trasporto dei beni;**
- J. Prodotti merceologici;**
- K. Piano Alimentare;**
- L. Certificazioni;**
- M. Criteri Ambientali minimi**

La Commissione Giudicatrice valuterà positivamente quegli elaborati connotati da un equilibrio tra analiticità e sintesi nell'esposizione dei concetti su indicati ed in particolare:

- chiarezza nell'esposizione
- sintesi nei contenuti
- completezza dell'esposizione
- 

Il punteggio relativo alle caratteristiche della fornitura verrà attribuito secondo il seguente schema:

<b>DESCRIZIONE</b>	<b>Punti</b>	
<b>A. PIANO DI ORGANIZZAZIONE</b>		<b>10</b>
- Piano di organizzazione generale del servizio comprensivo dei sistemi di conservazione, preparazione, confezionamento, distribuzione, trasporto ecc. informatizzata delle prenotazioni	10	
<b>B. STRUTTURA</b>		<b>10</b>
Descrizione dettagliata della struttura che verrà utilizzata per l'espletamento dei servizi presso il P.O.		
- punto di cottura e preparazione dei pasti (distanza dal P.O. e tempi di percorrenza)	3	
- Struttura- Tecnologie – impianti	3	
- personale operante	3	
- esibizione di un layout dello stabilimento.	1	
<b>C. Piano di formazione del personale e sua esecuzione</b>	2	<b>2</b>
<b>D. Piano di gestione delle emergenze e centro di cottura alternativo;</b>	3	<b>3</b>

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

DESCRIZIONE	Punti	
<b>E. Piano dei controlli microbiologici eseguiti dalla ditta nell'esecuzione della commessa</b>	2	<b>2</b>
<b>F. Funzionalità del sistema informatico di prenotazione dei pasti</b>	3	<b>3</b>
<b>G. Proposte migliorative attinenti il servizio (carrelli, vassoi, stoviglie, iniziative di comunicazione ai degenti ecc.)</b>	6	<b>6</b>
<b>H. Approvvigionamento e controlli</b>		<b>9</b>
Rappresentazione delle modalità di approvvigionamento e dei sistemi di controllo qualitativo delle derrate alimentari mediante l'utilizzo di una propria piattaforma alimentare, in conformità al D.M. Ambiente 25/07/2011, per		
- stoccaggio e distribuzione;	3	
- aree di lavorazione e conservazione ;	3	
- attrezzature	3	
<b>I. Rappresentazione delle procedure e dei processi del trasporto dei beni; elenco automezzi da destinare al trasporto dei beni alimentari, con dichiarazione di conformità per il servizio a cui sono destinati</b>	3	<b>3</b>
<b>J. Relazione dettagliata con indicazione dell'elenco analitico dei prodotti merceologici che l'operatore economico intende offrire e relative schede tecniche riportanti la ragione sociale del produttore, il marchio ed i luoghi di provenienza delle derrate alimentari</b>		<b>10</b>
- filiera corta	4	
- prodotti biologici	4	
- DOP, IGP, ecc	2	
<b>K. Rappresentazione del piano alimentare tesa ad evidenziare la rotazione e varietà dei menù, l'utilizzo dei prodotti biologici e le peculiarità dei menù proposti in relazione all'utenza (Diete Speciali) ed i relativi fabbisogni calorici</b>	6	<b>6</b>
<b>L. Ulteriori certificazioni attinenti l'oggetto di gara.</b>	1	<b>1</b>
<b>M. Criteri Ambientali minimi</b>		<b>5</b>
Produzione degli alimenti e delle bevande (vedi CAM ristorazione punto 5.4.1.)	2	
Carbon Footprint (vedi CAM ristorazione punto 5.4.2.)	2	
Destinazione del cibo non somministrato (vedi CAM ristorazione punto 5.4.3.)	1	
<b>TOTALE punteggio qualità</b>		<b>70</b>

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

**Per la valutazione qualitativa (precedente Tabella A – caratteristiche del servizio) troverà applicazione l'utilizzo della seguente formula:**

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

Dove:

C (a) = indice di valutazione dell'offerta (a)

n = numero totale dei requisiti

W<sub>i</sub> = punteggio attribuito al requisito (i)

V(a)<sub>i</sub> = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e 1

$\sum_n$  = sommatoria.

I coefficienti V(a)<sub>i</sub> sono determinati secondo le seguenti modalità:

- I singoli Commissari attribuiscono discrezionalmente e direttamente ad ogni offerta, per ognuno degli elementi di valutazione sopra elencati, un coefficiente che va da 0 a 1;
- Terminata tale operazione, si procede al calcolo della media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari;
- Si procederà, quindi, a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta 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;
- I coefficienti definitivi come sopra calcolati verranno successivamente moltiplicati per i punteggi previsti per gli elementi di natura qualitativa, riportati nelle tabelle che precedono riferite a ciascuno dei lotti, e la somma dei punteggi ottenuti determinerà il punteggio totale assegnato ai vari elementi della qualità e, quindi, all'offerta tecnica.

Nel caso in cui un'offerta tecnica sia parziale, per la mancata presentazione d'informazioni relativamente ad uno o più d'uno degli elementi di valutazione, al relativo concorrente è attribuito inderogabilmente il coefficiente "zero" in corrispondenza dell'elemento di valutazione non presentato, e lo stesso elemento non presentato non è oggetto di valutazione.

Nel caso in cui un'offerta tecnica o parte di essa riguardante uno o più d'uno degli elementi di valutazione, sia in contrasto con gli adempimenti formali prescritti dal disciplinare di gara, troverà applicazione il precedente periodo.

I punteggi saranno apprezzati al secondo decimale per troncamento.

Al fine di attribuire tutti i punti previsti all'elemento "Qualità", le offerte tecniche verranno, all'occorrenza, sottoposte a riparametrazione.

Nel caso di presenza di una sola offerta valida non si procederà alla riparametrazione.

Le offerte tecniche non rispondenti alle caratteristiche tecniche richieste o che otterranno un punteggio totale inferiore a 30/50, saranno escluse dal proseguimento alla partecipazione alla gara e, pertanto, non saranno ammesse alla fase di apertura delle buste contenenti l'offerta economica.

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

**Tabella B – elemento prezzo**

<b>requisito</b>	<b>punteggio</b>
Prezzo offerto	<b>Max 30</b>

L'attribuzione del punteggio all'elemento economico sarà determinato con la seguente formula:

$$\text{punteggio Offerta Economica in esame} = [(30 \times \text{"moltiplicatore" più basso}) / \text{"moltiplicatore" in esame}]$$

**N.B.:** Tutte le operazioni di calcolo verranno espresse per decimali arrotondati per troncamento alla seconda cifra decimale, con il seguente criterio di calcolo: se la terza cifra decimale varia da 0 a 4, la cifra precedente rimane invariata; se la terza cifra decimale varia da 5 a 9 la cifra precedente varrà maggiorata di un'unità.

$$\text{PUNTEGGIO TOTALE} = (\text{Punteggio "Elementi di natura qualitativa"} + \text{Punteggio "Elemento Prezzo"})$$

La gara d'appalto verrà aggiudicata al concorrente che avrà conseguito il punteggio complessivo più alto.

#### **GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*