



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E MENSA DEL PRESIDIO OSPEDALIERO DI VILLA D’AGRI, DESTINATO AI DEGENTI E AI DIPENDENTI.

ALLEGATO 8

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE
(Art. 83, D.Lgs. n. 163/06 e s.m.i.)



GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

(Art. 83, D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.)

Ai fini dell'aggiudicazione di ciascuno dei lotti posti in gara, ad ogni Offerente verrà attribuito un punteggio da determinarsi in base alla seguente ripartizione:

ELEMENTO DI VALUTAZIONE

A. CARATTERISTICHE TECNICO-QUALITATIVE DEL SERVIZIO

MAX PUNTI 60

B. PREZZO OFFERTO

MAX PUNTI 40

TOTALE

PUNTI 100

A. CRITERI DI DETERMINAZIONE DEL PUNTEGGIO RELATIVO ALLE CARATTERISTICHE TECNICO-QUALITATIVE DELLA FORNITURA

I 60 punti relativi alle **caratteristiche tecnico-qualitativi (PARAMETRO A)**, sono così ripartiti:

N. ORD.	PARAMETRI DI VALUTAZIONE ELEMENTI DI NATURA QUALITATIVA	PUNTI MAX
1	Sistema di organizzazione del servizio I predetti 20 punti sono così ripartiti: a. Piano di approvvigionamento delle derrate alimentari ed elenco fornitori e delle relative certificazioni di qualità; b. Procedure di autocontrollo nell'esecuzione del servizio e per garantire la qualità del servizio; c. Piano operativo e modalità di espletamento del servizio (procedure di gestione delle prenotazioni dei pasti, procedure di lavorazione, preparazione e confezionamento dei pasti, gestione delle diete speciali); d. sistemi di controllo, responsabilità e sicurezza	20 5 5 5 5
2	Metodologie tecnico – operative I predetti 23 punti sono così ripartiti: a. Organico (Qualifica e numero del personale messo a disposizione dalla Ditta per garantire il servizio, distinto nei relativi livelli di responsabilità; b. Effettuazione di analisi microbiologiche sulle matrici alimentari per la ricerca della listeria e dello Staphylococcus Aureus, con almeno cadenza semestrale, da effettuarsi su sughi, brodi di carni, carne, verdure, etc. c. Gestione delle diete speciali; d. Messa a disposizione di personale specializzato per la sorveglianza nutrizionale (dietista)	23 5 3 5 10
3	Migliorie Proposte di soluzioni migliorative del servizio, che non comportano aumenti di spesa per l'Azienda Sanitaria, e previste in aggiunta al progetto	2
4	Specifiche tecniche premianti ex D.M. dell'Ambiente 25 luglio 2011 Ai fini dell'attribuzione dei suddetti sei punti, saranno considerati, in particolare, i requisiti indicati ai seguenti paragrafi dell'allegato 1 del citato D.M.: a. par. 5.3.5 –Pulizie locali b. par. 5.3.7 –Gestione dei rifiuti c. par. 5.5.3 –Formazione del personale	6 2 2 2
5	Utilizzo di prodotti con specifiche caratteristiche merceologiche a. Prodotti da agricoltura biologica, filiera corta: categorie commerciali delle derrate alimentari, tagli, pezzature	5
6	Attrezzature a. Eventuali attrezzature e macchinari che la Ditta intenderà impiegare nell'espletamento del servizio, a integrazione e/o in sostituzione di quelle già presenti	2

N. ORD.	PARAMETRI DI VALUTAZIONE ELEMENTI DI NATURA QUANTITATIVA	PUNTI MAX
1	a. Centro di cottura esterno per fronteggiare le emergenze Prossimità tra il luogo di cottura e consumo. Sarà valutata la migliore distanza intercorrente tra luogo di cottura e di consumo (espressa in km), per la consegna dei pasti a destinazione, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti.	2

Nella valutazione comparativa delle offerte tecniche saranno considerati i seguenti valori: **pertinenza, chiarezza, esaustività, livelli di dettaglio, funzionalità e coerenza col capitolato speciale e tecnico, capacità progettuale/revisionale.**

Attraverso tali valori, nella valutazione comparativa delle offerte tecniche potranno essere evidenziati i seguenti livelli di giudizio: eccellente, buono, sufficiente, insufficiente, lacunoso, nullo.

A ciascun diverso livello di giudizio corrisponde un diverso coefficiente di valutazione, secondo una scala da 0 a 1.

La tabella seguente esemplifica la griglia di valutazione che i Commissari adotteranno per l'attribuzione discrezionale dei predetti coefficienti:

VALORI	LIVELLI DI GIUDIZIO	COEFFICIENTE DI VALUTAZIONE
Pertinenza, chiarezza, esaustività Livelli di dettaglio, funzionalità e coerenza col Capitolato, capacità progettuale e revisionale	OTTIMO	1,00
	DISTINTO	0,90
	MOLTO BUONO	0,80
	BUONO	0,70
	DISCRETO	0,60
	PIU' CHE SUFFICIENTE	0,50
	SUFFICIENTE	0,40
	INSUFFICIENTE *	0,00

*Si precisa che al livello di giudizio "insufficiente" anche in uno solo dei criteri di valutazione tecnico/qualitativa, corrisponde l'esclusione della Ditta dalla gara.

L'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa verrà effettuata con il metodo di valutazione di cui all'allegato P al D.p.R. n. 207/2010 concernente il Regolamento di esecuzione ed attuazione del Decreto Legislativo 12 aprile 2006, n. 163, recante «Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture», attraverso l'utilizzo delle seguenti formule:

Per la valutazione qualitativa (precedente punto A) troverà applicazione l'utilizzo della seguente formula (v. Allegato P II) al D.p.R. n. 207/2010:

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

Dove:

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

n = numero totale dei requisiti

W_i = punteggio attribuito al requisito (i)

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

Σ_n = sommatoria.

I coefficienti V(a)_i sono determinati secondo le seguenti modalità (v. Allegato P al D.p.R. n. 207/2010, lett. a, punto 4):

- 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.

Le offerte tecniche non rispondenti alle caratteristiche tecniche richieste o che avranno conseguito il giudizio insufficiente, ovvero che otterranno un punteggio totale inferiore a 40/60 saranno escluse dal proseguimento alla partecipazione alla gara e, pertanto, non saranno ammesse alla fase di apertura delle buste contenenti l'offerta economica.

B. CRITERIO DI DETERMINAZIONE DEL PUNTEGGIO RELATIVO AL PREZZO

Per quanto riguarda la valutazione dell'offerta economica, verrà attribuito il punteggio massimo di 40 punti verrà alla migliore offerta presentata al prezzo complessivo più basso, Iva esclusa del lotto

Agli altri concorrenti il punteggio sarà determinato in misura inversamente proporzionale, così come riportato nella seguente proporzione di calcolo:

$$X = \frac{A \times 40}{B}$$

Dove:

A= valore assoluto della migliore offerta economica

B= valore assoluto dell'offerta economica da valutare

X= valore risultante da assegnare all'offerta economica da valutare (B)

40= punteggio massimo assegnato alla migliore offerta economica

N.B.: Le valutazioni verranno espresse per decimali arrotondati per troncamento alla seconda cifra decimale, secondo il criterio innanzi esposto.

C. ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI FINALI

I punteggi ottenuti da ciascuna Ditta per le caratteristiche tecnico-qualitative della fornitura, e per il prezzo, saranno sommati e l'aggiudicazione avverrà a favore della Ditta la cui offerta avrà conseguito il punteggio complessivo più alto, fatta salva la valutazione e verifica della congruità dell'offerta ai sensi di quanto previsto dall'art. 86 e seguenti del D.Lgs 163 del 2006.

D. PARI OFFERTE

Nell'eventualità in cui, ultimate le operazioni di attribuzione dei punteggi, due o più Offerenti risultino a pari punti in testa alla classifica, l'appalto verrà aggiudicato alla Ditta che avrà presentato il prezzo complessivo più basso.

In caso di ulteriore situazione di parità, l'appalto verrà aggiudicato mediante sorteggio (ex art. 77 secondo comma del Regio Decreto 23 maggio 1924, n. 827).

E. PRESENZA DI UNA SOLA OFFERTA VALIDA

Ai sensi dell'art. 55, comma 4 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i., l'Azienda Sanitaria procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.