



REGIONE BASILICATA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

U.O.C. Provveditorato/Economato
U.O. Provveditorato - Sede Amm.va di Lagonegro (Pz)
tel. 0973/48511
fax 0973/21730

SCHEMA DI GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE, ALLEGATA AL CAPITOLATO D'ONERI PER LA PARTECIPAZIONE ALL'APPALTO SPECIFICO INDETTO DALL'AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA ASP – VIA TORRACA, 2 – 85100 POTENZA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI VEICOLATI AI DEGENTI E AL PERSONALE DIPENDENTE DEI PP.OO. DI LAURIA (PZ) E MARATEA (PZ) – LOTTO UNICO - NELL'AMBITO DEL BANDO ISTITUTIVO AVENTE AD OGGETTO IL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER LA PRESTAZIONE DI SERVIZI DI RISTORAZIONE.

(Allegato 6)



REGIONE BASILICATA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

U.O.C. Provveditorato/Economato
U.O. Provveditorato - Sede Amm.va di Lagonegro (Pz)
tel. 0973/48511
fax 0973/21730

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

La gara verrà aggiudicata, in un singolo Lotto, all'offerente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'articolo 95 del Decreto Lgs. n. 50/2016, valutata secondo una pluralità di elementi da applicarsi congiuntamente, come di seguito specificati.

La valutazione tecnico/qualitativa verrà demandata ad una Commissione giudicatrice che sarà nominata con deliberazione del Direttore Generale dell'Azienda Sanitaria Locale di Potenza, ai sensi dell'Art. 77 del D.Lgs. n. 50/2016.

ELEMENTO DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX
A) Progetto tecnico di gestione (offerta tecnica)	40
B) Prezzo offerto	60
TOTALE	100

A) CRITERIO DI DETERMINAZIONE DEL PUNTEGGIO RELATIVO AL PROGETTO TECNICO DI GESTIONE

Ai fini dell'assegnazione dei punteggi qualitativi si terrà conto dei sotto indicati elementi rilevabili dalla documentazione presentata nonché di tutte quelle informazioni che la ditta fornirà nella relazione tecnica:

PROGETTO TECNICO DI GESTIONE

La Ditta dovrà presentare un progetto tecnico di gestione contenente i seguenti elementi:

I. - ORGANIZZAZIONE e SOLUZIONI PROGETTUALI

- I.i - Organigramma di commessa e organizzazione del personale con particolare riferimento al personale giornalmente impiegato nell'esecuzione delle attività oggetto dell'appalto, con relativa qualifica e mansione e fascia oraria di attività. In particolare, per il Coordinatore del Servizio dovrà essere indicato il profilo professionale richiesto per svolgere tale funzione. La Ditta dovrà fornire ogni elemento utile a dimostrare che, in caso di sostituzione (comprese le sostituzioni per ferie e/o malattie), può mantenere lo stesso livello professionale, qualitativo o di esperienza degli operatori impiegati.
- I.ii - Organizzazione della cucina con riferimento alle soluzioni distributive proposte, alle modalità di veicolazione dei pasti dalla cucina alle cucinette di reparto, alla qualità e caratteristiche tecniche e funzionali dei materiali, complementi, accessori, arredi, attrezzature che la Ditta intende fornire in aggiunta o sostituzione di quelli esistenti.
 - Proposta qualitativa e quantitativa relativa alla stoviglieria (pentole, piatti e bicchieri monouso, tazze, posate e tovaglie monouso, vassoi) ed alle attrezzature (carrelli) che saranno fornite e modalità di integrazione e sostituzione delle stesse.
 - Modalità di gestione delle emergenze.

II. - APPROVVIGIONAMENTO

La ditta dovrà illustrare:

- I metodi adottati per valutare, selezionare e tenere sotto controllo i fornitori;
- Le caratteristiche delle materie prime impiegate nella produzione; con riferimento alla modalità di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari con particolare riguardo ai prodotti biologici, DOP o IGP e modalità di consuntivazione giornaliera e mensile delle quantità dei prodotti biologici forniti.
- Il metodo utilizzato per controllare la corrispondenza tra le materie prime acquistate e i requisiti qualitativi richiesti in Capitolato.

III. - CONTROLLO DEL PROCESSO

La Ditta dovrà descrivere i processi gestiti e le relative fasi. In particolare dovranno essere evidenziate le fasi critiche dei processi



REGIONE BASILICATA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

U.O.C. Provveditorato/Economato
U.O. Provveditorato - Sede Amm.va di Lagonegro (Pz)
tel. 0973/48511
fax 0973/21730

gestiti che influiscono sugli aspetti igienico-sanitari, dietetico-nutrizionali, organolettici e di servizio descrivendone il monitoraggio e come si intende tenere sotto controllo le loro criticità.

Per ciascun processo al ditta dovrà indicare:

- il numero medio degli addetti impiegati;
- le attrezzature utilizzate;
- le eventuali procedure applicabili (HACCP e controllo di risultato).

Gli obiettivi di processo di tipo quantitativo e qualitativo che devono essere sempre misurabili.

In particolare:

- Per il processo di produzione la ditta dovrà esplicitare le modalità operative con cui intende garantire il mantenimento della sicurezza igienica ed in particolare la temperatura fino alla somministrazione al paziente o utente della mensa.
- Il piano delle manutenzioni ordinarie dei locali e, per quanto riguarda le attrezzature utilizzate nei servizi oggetto dell'appalto, le manutenzioni straordinarie;
- Piano di pulizia quotidiana e periodica (compresa la disinfestazione) dei locali ed attrezzature. Con indicazione dei protocolli utilizzati, delle metodologie, delle attrezzature e dei prodotti chimici.

III.i MISURAZIONI E ANALISI

La ditta dovrà illustrare:

- Piano di autocontrollo proposto in relazione ai dettati delle vigenti norme in materia di autocontrollo (HACCP)
- Il sistema di monitoraggio e controllo, le misurazioni e le analisi in riferimento alle fasi critiche dei processi (compreso il monitoraggio del grado di soddisfazione del cliente)
- Criteri di accettazione;
- Sistema di controllo di risultato adottato dalla ditta.
- La documentazione a dimostrazione dei controlli di risultato effettuati che metterà a disposizione dell'A.S.L..

III.ii GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'

La ditta dovrà indicare:

- Le modalità e le responsabilità di identificazione e di trattamento dei prodotti e servizi non conformi e gli interventi correttivi e preventivi per evitare che si ripetano;
- Modelli di report per la gestione delle non conformità, reclami e relative azioni correttive.

IV. - FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO

La Ditta dovrà illustrare, per ciascuna figura professionale, il piano di formazione ed addestramento – che potrà essere articolato anche in più moduli - da avviare entro i 15 giorni solari successivi alla data di inizio dell'appalto.

Le informazioni che dovranno essere contenute in tale piano sono:

- gli argomenti trattati nei vari corsi/moduli di formazione
- i destinatari del corso
- il profilo professionale dei docenti che saranno impiegati
- il numero di ore di formazione e il periodo (orientativo) di svolgimento.

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità del gestore che risponde in proprio dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Committente.

Atteso che la relazione tecnica rivestirà una importanza fondamentale per l'assegnazione del punteggio tecnico, si sottolinea che la stessa dovrà essere redatto secondo gli elaborati sopra elencati e riporterà i contenuti ivi descritti.

Il non attenersi alle istruzioni sopra richiamate, potendo indurre condizioni di non corretta comparazione fra le varie Ditte offerenti, potrà costituire motivo di esclusione dalla gara o di attribuzione di minori punteggi.

La relazione tecnica dovrà essere elaborata tenendo conto che l'offerta tecnica verrà così valutata:



REGIONE BASILICATA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

U.O.C. Provveditorato/Economato
U.O. Provveditorato - Sede Amm.va di Lagonegro (Pz)
tel. 0973/48511
fax 0973/21730

PROGETTO TECNICO DI GESTIONE	Punti max 40/100 così suddivisi
a) Organizzazione di commessa e organizzazione del personale, così suddiviso:	8
a1) Organizzazione di commessa	7
a2) Organizzazione del personale	5
b) Organizzazione della cucina	5
c) Approvvigionamento	
d) Controllo del processo (piano di autocontrollo proposto), così suddiviso:	5
d1) Misurazione e analisi	5
d2) Gestione delle non conformità	5
e) Formazione e addestramento	

Per la valutazione qualitativa (precedente punto A – progetto tecnico di gestione) 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_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.

- Ogni componente della Commissione attribuirà (motivatamente) a ciascun elemento di valutazione un coefficiente discrezionale tra zero e uno, sulla base di una valutazione graduata sulla seguente scala di giudizio:

GIUDIZIO SINTETICO	COEFFICIENTE
OTTIMO	da 0,90 a 1,00
BUONO	da 0,50 a 0,80
SUFFICIENTE	da 0,10 a 0,40
NON VALUTABILE	0

SI PRECISA CHE, IN PRESENZA DI ANCHE UN SOLO GIUDIZIO INFERIORE ALLA SUFFICIENZA, L'INTERA OFFERTA SARA' ESCLUSA DALLA GARA.

- 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



REGIONE BASILICATA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

U.O.C. Provveditorato/Economato
U.O. Provveditorato - Sede Amm.va di Lagonegro (Pz)
tel. 0973/48511
fax 0973/21730

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 otterranno un punteggio totale inferiore a 35/40, saranno escluse dal proseguimento alla partecipazione alla gara e, pertanto, non saranno ammesse alla fase di apertura delle buste contenenti l'offerta economica.

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.

Punteggio minimo di ammissione alla fase di valutazione economica:

Le ditte partecipanti che non avranno raggiunto 35 punti non saranno ammesse alla apertura delle offerte economiche.



REGIONE BASILICATA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

U.O.C. Provveditorato/Economato
U.O. Provveditorato - Sede Amm.va di Lagonegro (Pz)
tel. 0973/48511
fax 0973/21730

B) CRITERIO DI DETERMINAZIONE DEL PUNTEGGIO RELATIVO AL PREZZO DELLA FORNITURA

ESEMPIO di calcolo dell'offerta economica ai fini della verifica del rispetto della base d'asta:

a) P.O. di LAURIA:

Colazion (solo degenti): euro..... x 7.600 (numero dei pasti riferiti ad anni 1) = euro+IVA
Pranzo (solo degenti): euro..... x 8.900 (numero dei pasti riferiti ad anni 1) = euro+IVA
Cena (solo degenti): euro..... x 7.690 (numero dei pasti riferiti ad anni 1) = euro+IVA
Mensa dipendenti (solo pranzo): euro..... x 660 (numero dei pasti riferiti ad anni 1)= euro+IVA
Menù dializzati: euro.....x 5.350 (numero dei pasti riferiti ad anni 1) = euro+IVA

Totale complessivo offerto/anni 1 = euro+IVA

b) P.O. di MARATEA:

Colazione (solo degenti): euro..... x 8.400 (numero dei pasti riferiti ad anni 1) = euro+IVA
Pranzo (solo degenti): euro..... x 8.390 (numero dei pasti riferiti ad anni 1) = euro+IVA
Cena (solo degenti): euro..... x 8.450 (numero dei pasti riferiti ad anni 1) = euro+IVA
Mensa dipendenti (solo pranzo): euro..... x 1.200 (numero dei pasti riferiti ad anni 1)= euro+IVA
Menù dializzati:euro.....x 1.560 (numero dei pasti per anni 1) = euro+IVA

Totale complessivo offerto/anni 1 = euro+IVA

**PER UN IMPORTO COMPLESSIVO DELL'INTERA FORNITURA (LOTTO UNICO),
voce a) + voce b), PARI A:**

€ _____

(Valido ai fini dell'attribuzione del punteggio prezzo)

– L'importo complessivo dell'intera fornitura (Lotto Unico), voce a) + voce b), non dovrà superare la base d'asta, pari a € 195.000,00+IVA, A PENA DI ESCLUSIONE.

E' fatto espresso divieto, a pena di esclusione, di apporre nell'offerta condizioni in deroga alle prescrizioni del Capitolato.
L'offerta economica verrà valutata come di seguito indicato:

OFFERTA ECONOMICA	MASSIMO PUNTI 60/100
Il punteggio massimo viene attribuito all'offerta complessiva più bassa (IVA ESCLUSA), in ragione della somma risultante dalla moltiplicazione tra i prezzi unitari offerti per ogni singola voce ed i quantitativi biennali presunti dei pasti. Per le altre offerte verrà attribuito un punteggio determinato dal confronto proporzionale (proporzione inversa) di ciascuna di esse con l'offerta migliore, secondo la seguente formula: $P = \frac{\text{prezzo offerto più basso} \times \text{punteggio max previsto (60)}}{\text{Prezzo dell'offerta in esame}}$	60

Saranno escluse le offerte il cui importo complessivo/ANNI 1 (IVA esclusa) risulti superiore alla base d'asta (195.000,00).