



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E MENSA DEI PRESIDI OSPEDALIERI DI MELFI E VENOSA, DESTINATO AI DEGENTI E AI DIPENDENTI

ALLEGATO 8

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE
(Art. 95 comma 2 D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50)**



GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

(Art. 95 comma 2 D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50)

La fornitura oggetto della presente gara, sarà aggiudicata, per lotto unico e indivisibile, secondo quanto previsto dall'articolo 95 comma 2 del D.Lgs 18 aprile 2016, n. 50 a favore dell'Offerente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata secondo una pluralità di elementi da applicarsi congiuntamente, di seguito meglio specificati:

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 DEL SERVIZIO

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	Gestione e organizzazione del servizio I predetti 32 punti sono così ripartiti: a. Piano di approvvigionamento e stoccaggio delle derrate alimentari ed elenco dei fornitori e delle relative certificazioni di qualità (Verranno valutati, a titolo esemplificativo, i criteri utilizzati per la scelta dei fornitori e indicazione dei relativi fornitori; Controllo nella fase di ricevimento delle forniture e modalità di conservazione delle derrate alimentari; gestione delle forniture e degli acquisti delle materie prime e dei calendari di approvvigionamento). La valutazione verrà effettuata analizzando i parametri sulle procedure di controllo dei fornitori, sul calendario di approvvigionamento e sull'elenco dei fornitori; b. Procedure di autocontrollo nell'esecuzione del servizio e per garantire la qualità del servizio Descrizione del piano per l'autocontrollo della conformità di tutte le fasi del processo produttivo alle norme in materia di igiene della produzione e somministrazione di alimenti. In particolare saranno oggetto di attenta valutazione nell'ambito del suddetto piano: - la qualificazione e/o l'accreditamento del Laboratorio di analisi di cui la Ditta si serve per le verifiche di conformità; - i processi, le metodologie di indagine e di valutazione della qualità previsti dalla Ditta; - l'azione programmata per la verifica sistematica del gradimento dei pasti e del servizio nel suo insieme da parte dell'utenza La valutazione della qualità complessiva del piano sarà effettuata in base al numero, alle tipologie e all'efficacia di metodi, procedure, strumenti ed ulteriori azioni e/o misure previste dal piano stesso per effettuare l'autocontrollo della qualità del servizio erogato. 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); La valutazione sarà effettuata in base al criterio della qualità dell'organizzazione del processo produttivo del servizio avuto riguardo agli elementi del merito tecnico, dell'efficacia, della funzionalità e della rispondenza delle soluzioni adottate dalla Ditta concorrente, rispetto agli obiettivi del servizio oggetto d'appalto e rispetto alle esigenze dell'utenza, tenuto conto dei criteri utilizzati per garantire la più ampia varietà di frutta e verdura utilizzata, la variabilità degli alimenti rispetto alle previsioni del menù con una denominazione generica che consente appunto di modificare tale pietanza; d. Sistemi di controllo, responsabilità e sicurezza Concrete modalità previste per l'esercizio delle funzioni di coordinamento e supervisione del servizio. Professionalità del Responsabile del servizio di cui dovranno essere indicati il nome, la qualifica, il titolo di studio e l'esperienza maturata nel settore e il monte ore mensile di effettiva presenza presso i singoli Presidi ospedalieri interessati (visite ai plessi, incontri con le Direzioni Mediche, ecc.). Il nominativo del referente dovrà riguardare la persona effettivamente impiegata nel servizio e non verranno considerati curricula di eventuali sostituti. La valutazione verrà effettuata prendendo in esame il titolo di studio, l'esperienza nel settore e il monte ore messo a disposizione per la gestione del servizio oggetto dell'appalto.	32 8 6 13 5
2	Metodologie tecnico – operative I predetti 8 punti sono così ripartiti: a. Organico (numero del personale messo a disposizione dalla Ditta per singolo Presidio per garantire il servizio; Monte ore mensile e complessivo annuo dei dipendenti); b. Qualifiche del personale messo a disposizione distinto per livelli di responsabilità e per singolo presidio c. Numero esami annuali per analisi microbiologiche da effettuarsi su sughi, brodi di carni, carne, verdure, etc., d. Tipologia delle analisi sulle matrici alimentari per la ricerca della listeria e dello Staphylococcus Aureus, da effettuarsi su sughi, brodi di carni, carne, verdure, etc.	8 2 2 2 2

N. ORD.	PARAMETRI DI VALUTAZIONE ELEMENTI DI NATURA QUALITATIVA	PUNTI MAX
3	Modalità di assicurazione del servizio in caso di emergenza Saranno valutate le modalità proposte dalla Ditta per garantire il servizio in caso di eventuale interruzione forzata del punto cottura di uno dei Presidi interessati, assicurando i pasti quotidianamente necessari con le stesse caratteristiche richieste dal Capitolato speciale di Appalto e dal Capitolato tecnico e relativi allegati	3
4	Specifiche tecniche premianti ex D.M. dell'Ambiente 25 luglio 2011 Ai fini dell'attribuzione dei suddetti 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	Qualità e caratteristiche dei prodotti alimentari: Ai fini dell'attribuzione dei suddetti punti, verranno valutate: Utilizzo di prodotti freschi, utilizzo di prodotti di stagione. Utilizzo di prodotti da agricoltura biologica, utilizzo di prodotti provenienti da filiere della Regione Basilicata	4
6	Qualità del servizio ed ecocompatibilità Ai fini dell'attribuzione dei suddetti punti, saranno valutate la qualità e caratteristiche delle stoviglie e dei materiali monouso	2
7	Attrezzature e tecnologie I predetti 5 punti sono così ripartiti: a. Ulteriori attrezzature e macchinari che la Ditta intenderà impiegare nell'espletamento del servizio, a integrazione e/o in sostituzione di quelle già presenti La valutazione verrà effettuata in base alla qualità delle attrezzature offerte e alla loro reale utilità per il processo produttivo. b. Gestione informatizzata del servizio La valutazione verrà effettuata in base delle caratteristiche del software e dell'hardware proposti, e della piena compatibilità con l'organizzazione dei Presidi Ospedalieri interessati	5 2 3

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.

Per la valutazione qualitativa (precedente punto A) 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

\sum_n = sommatoria.

I coefficienti $V(a)_i$ 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, 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.

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 del servizio, 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. 97 comma 3 del D.Lgs 18 aprile 2016, n. 50.

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

L'Azienda Sanitaria procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, qualora la stessa risulti conveniente e idonea in relazione all'oggetto del contratto.