



COMUNE DI VALENZA
(Provincia di Alessandria)

CRITERI DI VALUTAZIONE

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E DI RISTORAZIONE OSPITI DELLA CASA DI RIPOSO
“L’USPIDALÌ” E UTENTI ESTERNI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CON REALIZZAZIONE OPERE
PER LA RIFUNZIONALIZZAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA COMUNALE**

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA (art. 71 D.lgs. 36/2023)
Offerta economicamente più vantaggiosa - art. 130 D.lgs. 36/2023

Il Responsabile Unico di Progetto
Ing. Marco Cavallera

PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Si ritiene opportuno avviare procedura aperta, ex art. 71 D.lgs. 36/2023, in quanto si vogliono massimizzare la concorrenza e garantire il massimo risultato possibile in termini di efficienza e convenienza per la stazione appaltante.

Ai sensi dell'art. 130 del D.lgs. 36/2023, l'appalto è aggiudicato sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica saranno, pertanto, effettuate in base ai seguenti punteggi:

Offerta tecnica	80
Offerta economica	20
TOTALE	100

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri e sub-criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Si fa presente che sarà oggetto di valutazione anche la chiarezza e precisione delle indicazioni contenute nell'offerta tecnica e la loro idoneità a tradursi in chiari e precisi obblighi contrattuali.

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; con la lettera **Q** i "*Punteggi quantitativi*", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica; con la lettera **T** vengono indicati i "*Punteggi tabellari*", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE
A - SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO	Punti 60
B - PROGETTAZIONE, REALIZZAZIONE E ALLESTIMENTO DELLA CUCINA INTERNA ALLA CASA COMUNALE DI RIPOSO	Punti 20

A - SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO MAX PUNTI 60			
Sub -Criteri di valutazione	Punteggio		
	D	Q	T
A.1 Piano e modalità di produzione con particolare riguardo al mantenimento delle caratteristiche sensoriali delle pietanze, dalla fase di produzione alla fase di consegna nei terminali di servizio.	10		
A.2 Piano di Approvvigionamento: caratteristiche dei fornitori (identificativo, certificazioni in ambito di qualità e sicurezza alimentare dei fornitori e dei produttori, presenza di due fornitori per ciascuna derrata da utilizzare nei menu), anche in relazione alla prossimità territoriale degli stessi.	10		
A.3 Piano di gestione delle diete speciali: descrizione delle modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate - prassi operative (incluse quelle per il mantenimento della gradibilità dei pasti speciali) e controlli adottati per la prevenzione degli errori in tutte le fasi, con particolare riguardo alle misure sanitarie.	10		
A.4 Impegno al rispetto delle percentuali minime di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto di materie prime di origine biologica per l'ottenimento di una delle qualificazioni di cui al Decreto Interministeriale 18 dicembre 2017 n. 14771 e smi. L'impegno si estende ad ogni specifica tecnica prevista dal predetto Decreto ai fini dell'utilizzo del relativo marchio. Rimangono ferme le percentuali previste dai CAM, ove maggiori. Oltre a quanto sopra si dovrà illustrare la metodologia e gli strumenti operativi documentali per agevolare il DEC o i Direttori operativi nelle verifiche circa l'effettivo impiego di tali prodotti nella misura prevista. <i>Il punteggio sarà, pertanto, assegnato tenuto conto non solo della percentuale di prodotti offerti e dalla distanza dalla quale i medesimi pervengono, ma anche della metodologia più agevole per l'effettuazione dei dovuti controlli.</i>	5		
A.5 Percentuale di utilizzo e varietà: - di prodotti a km 0 o filiera corta - di prodotti DOP/IGP nonché area da cui pervengono tali prodotti: la presente al fine di ridurre l'impatto ambientale, con particolare riferimento alla riduzione delle emissioni di gas effetto serra. L'area di produzione è considerata vicina se si trova in un raggio massimo di 150 km. Oltre a quanto sopra si dovrà inoltre illustrare la metodologia e gli strumenti operativi documentali per agevolare il DEC o i	4		

<p>Direttori operativi nelle verifiche circa l'effettivo impiego di tali prodotti nella misura prevista.</p> <p><i>Il punteggio sarà pertanto assegnato tenuto conto non solo della percentuale di prodotti offerti e dalla distanza dalla quale i medesime pervengono, ma anche della metodologia più agevole per l'effettuazione dei dovuti controlli.</i></p>			
<p>A.6 Piano per contenere la quantità di prodotto inutilizzato.</p> <p>L'offerente dovrà descrivere gli strumenti per la misurazione ed il monitoraggio delle eccedenze alimentari, il piano di gestione delle eccedenze e dei residui della lavorazione e consumo dei cibi, mediante sviluppo delle indicazioni contenute nei CAM.</p> <p>Il punteggio verrà assegnato tenendo conto altresì dell'impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari.</p>	4		
<p>A.7 Piano di gestione di imprevisti, emergenze, non conformità e delle modifiche del servizio, inclusa la gestione dei pasti scorta, e con particolare riguardo alle diete speciali, e inclusa la procedura per la rintracciabilità.</p> <p><i>Il punteggio verrà attribuito in base alle capacità di attivare soluzioni per garantire la puntuale rilevazione delle emergenze e la loro immediata risoluzione.</i></p>	4		
<p>A.8 Organizzazione del servizio, contenente la descrizione delle attività del personale effettivamente impiegato nel servizio (direttore, dietista, cuoco, aiuto cuoco, ASM, autisti, personale addetto alla sorveglianza mensa scolastica, ecc.), in aderenza alle prescrizioni del Capitolato, specificando il numero delle unità lavorative, i rispettivi livelli professionali, le funzioni attribuite, il monte ore giornaliero e settimanale di ciascun operatore.</p> <p>L'organizzazione deve essere riferita alle condizioni ordinarie. Nell'organizzazione del servizio si dovrà dare atto del piano di pulizia, sanificazione, disinfestazione dei locali del centro di cottura, dei refettori e altri locali in uso all'appaltatore, siti presso le scuole o presso la casa di riposo (modalità operative e strumenti che si intendono utilizzare).</p> <p><i>Il punteggio verrà attribuito in base all'organizzazione proposta dal concorrente e ritenuta più efficiente nel rispetto delle prescrizioni di capitolato.</i></p>	4		
<p>A.9 Monte ore complessivo del personale effettivamente impiegato nel servizio per l'intera durata contrattuale, suddiviso per categoria.</p> <p>Quanto sopra deve essere coerente con quanto indicato al sub-criterio A.8.</p> <p>Il punteggio sarà assegnato in maniera direttamente proporzionale ovvero il maggior punteggio sarà attribuito</p>		4	

<p>all'offerta contenente il monte ore più alto e riproporzionando il punteggio delle altre offerte secondo la seguente formula:</p> $Pi = Pmax \times \frac{Vo}{Vmax}$ <p>dove: <i>Pi</i> = Coefficiente attribuito all'offerta <i>iesima</i> <i>Pmax</i> = Coefficiente massimo previsto pari a 4 <i>Vo</i> = Valore dell'offerta in esame <i>Vmax</i> = Valore massimo</p>			
<p>A.10 Esperienze professionali del Direttore del servizio, fatti salvi i requisiti prescrittivi previsti dal capitolato, <u>con dichiarato impegno, in caso di sostituzione, a mantenere lo stesso livello professionale e di esperienza.</u> Il concorrente deve accludere il curriculum vitae, debitamente firmato, del professionista che sarà dedicato all'appalto in oggetto. Il punteggio sarà attribuito in base alla maggiore esperienza professionale in qualità di responsabile di servizi analoghi. In particolare: <u>Esperienza professionale</u> punti 2 per esperienza professionale superiore a 5 anni punti 0 per esperienza professionale pari o inferiore a 5 anni</p>			2
<p>A.11 Titolo di studio ed esperienza professionale nella mansione richiesta di dietista per servizi da parte di dietologo impiegato nel contratto, <u>con dichiarato impegno, in caso di sostituzione, a mantenere lo stesso livello professionale e di esperienza.</u> [MAX Punti 2] Il concorrente deve accludere il curriculum vitae, debitamente firmato, del professionista che sarà dedicato all'appalto in oggetto. In particolare:</p>			
A.11.1	<p><u>Titolo di studio</u> 1 punti possesso di laurea magistrale in Medicina e Chirurgia e specializzazione in Scienze dell'Alimentazione, nonché iscrizione all'albo dei Medici 0 punti in caso di titolo di studio differente anche se pertinente</p>		1
A.11.2	<p><u>Esperienza professionale</u> 1 punti per esperienza professionale superiore a 5 anni 0 punti per esperienza professionale pari o inferiore a 5 anni</p>		1
<p>A.12 Possesso della certificazione della parità di genere di cui all'articolo 46 bis del Codice delle pari opportunità tra uomo e donna (D.lgs. 11 aprile 2006, n. 198) - UNI PdR 125:2022, da dimostrare mediante allegazione di copia conforme all'originale. <i>In caso di RTI/consorzi, la certificazione deve essere posseduta da tutti i componenti per l'ottenimento del punteggio.</i></p>			1

B - PROGETTAZIONE, REALIZZAZIONE E ALLESTIMENTO DELLA CUCINA INTERNA ALLA CASA COMUNALE DI RIPOSO MAX PUNTI 20			
Sub -Criteri di valutazione	Punteggio		
	D	Q	T
<p>B.1 L'operatore economico dovrà predisporre una dettagliata descrizione delle attività proposte in termini di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Migliorie relative alle modalità esecutive della globalità degli interventi e migliorie relative alla previsione di procedure e dispositivi atti a limitare l'impatto delle lavorazioni e ridurre i disagi all'ambiente circostante al cantiere e le interferenze, ciò in ragione della presenza contemporanea di attività in essere nell'edificio della casa di riposo. L'offerta dovrà indicare procedure e dispositivi atti a limitare l'impatto delle lavorazioni e ridurre i disagi nella globalità degli interventi all'ambiente circostante al cantiere e le interferenze, ciò in ragione della presenza contemporanea di attività in essere nell'edificio della casa di riposo. - Organizzazione e gestione del cantiere e della commessa, in termini di attrezzature e logistica, figure tecniche coinvolte, procedure e controlli, gestione della qualità, con particolare riferimento alla strutturazione del gruppo di lavoro e alla metodologia di approccio previsto per la fase esecutiva degli interventi, ecc. L'offerta dovrà presentare una dettagliata e più adeguata organizzazione operativa del cantiere intesa come ottimizzazione e sviluppo del cantiere secondo logiche lineari/consecutive oppure simultanee, ovvero mediante sovrapposizione ed apertura di più fronti di lavori in contemporanea, organizzazione delle squadre di lavoro, chiarezza ed esaustività dei processi/metodi di lavori e della loro descrizione, che preveda l'utilizzo di un maggiore numero di figure coinvolte e con un maggior grado di preparazione e competenza, prevedendo una adeguata strutturazione del gruppo di lavoro, che preveda procedure e controlli della gestione della qualità che meglio si adattano al cantiere oggetto di appalto. 	7		

<p>B.2 L'operatore economico dovrà predisporre una dettagliata descrizione delle attività proposte in base a caratteristiche architettoniche, efficienza energetica ed impiantistica (elettrico, riscaldamento, idrico sanitario, antincendio, meccanico ed impianti speciali) proponendo:</p> <p>a) migliorie relative all'ambito di intervento architettonico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - soluzioni che prevedano materiali testati e certificati rispetto ad alti criteri di qualità, durabilità e prestazioni (ad es. a titolo esemplificativo ma non esaustivo su pavimentazioni e rivestimenti senza modificare la tipologia di materiale, controsoffitti, ecc.); - soluzioni che migliorino l'accessibilità, la fruibilità e l'orientamento per le persone diversamente abili; <p>b) migliorie relative ai sistemi di gestione e controllo e di monitoraggio, anche da remoto, degli impianti, con particolare riferimento ad interventi di miglioramento relativi alla gestione, al controllo e monitoraggio ai fini della funzionalità, della gestione e controllo manutentivo, ecc. di tutti gli impianti oggetto dell'intervento;</p> <p>c) migliorie relative all'ambito di intervento relativo agli impianti elettrici, individuando proposte con materiali di qualità superiore e soluzioni meno invasive rispetto alle strutture murarie ed idonee ad ambienti con particolari conformazioni architettoniche;</p> <p>d) migliorie relative agli ambiti di intervento: impianti meccanici, idrico-sanitario ed impianti meccanici speciali, antincendio; dovranno essere indicate soluzioni che tengano conto delle strutture esistenti e degli attraversamenti impiantistici, sia esterni che interni agli ambienti oggetto di intervento in modo da mitigarne l'impatto visivo;</p> <p>e) migliorie relative all'ambito di intervento relativo al contenimento dei consumi energetici, delle risorse naturali, delle emissioni inquinanti, mitigazione degli impatti dei cambiamenti climatici, riferiti all'intero ciclo di vita dell'opera, individuando proposte tese al contenimento dei consumi energetici, alla riduzione delle misure inquinanti ed alla mitigazione degli impatti dei cambiamenti climatici, il tutto riferito all'intero ciclo di vita dell'opera.</p> <p>Si precisa che per migliorie architettoniche si intendono migliorie di tipo tecnologico che, a parità di risultato estetico, consentano di raggiungere maggiori livelli performanti anche in termini di durabilità.</p>	6		
<p>B.3 Tempo di conclusione delle prestazioni (progettazione esecutiva e lavori) al fine di rendere operativo e funzionante il centro di cottura comunale, mediante l'avvio della produzione dei pasti.</p> <p>L'operatore economico è tenuto ad allegare un cronoprogramma operativo che riporti il dettaglio della</p>		4	

progressione temporale delle prestazioni (progettazione esecutiva e lavori). <i>Il punteggio sarà attribuito proporzionalmente, attribuendo punti 4 al minor tempo e punti 0 in caso di tempistica uguale a quella individuata nel presente capitolato.</i>			
B.4 Impegno a fornire le "attrezzature professionali" o "attrezzature fisse/grandi impianti" ovvero elementi strutturali che creano e mantengono le condizioni necessarie per la preparazione e la conservazione sicura degli alimenti, in classe energetica A Il punteggio verrà attribuito come segue - Punteggio Massimo (3 punti): Assegnato all'operatore che offre il maggior numero di attrezzature in Classe A. - Punteggio Minimo (0 punti): Assegnato all'operatore che non offre alcuna attrezzatura (0 attrezzature) in Classe A. - Punti Proporzionali: Assegnati a tutti gli altri operatori economici, in base al rapporto tra il numero di attrezzature che offrono e il numero massimo offerto.		3	

In relazione ai punteggi 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
Adeguito:	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 dei commissari, in coefficienti definitivi, per ogni singolo elemento di valutazione. Il punteggio per ciascun sub criterio sarà ottenuto moltiplicando i coefficienti definitivi per il punteggio attribuibile al sub criterio, come segue:

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

dove:

PT_i = punteggio dell'offerta tecnica dell'offerente i-esimo;

n = numero totale dei sub-criteri discrezionali;

W_i = peso o punteggio attribuito al sub-criterio discrezionale (i);

V(a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno per i punteggi discrezionali (calcolato quale media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai

singoli commissari, mediante l'attribuzione discrezionale da parte di ogni commissario del giudizio variabile tra 0 e 1, per ogni criterio)

Σ = sommatoria.

In relazione ai punteggi quantitativi (Q), la modalità di attribuzione del punteggio è indicata nel riquadro relativo alla descrizione del sub criterio quantitativo.

I "Punteggi tabellari" (T) saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

Il punteggio tecnico attribuito in relazione a ciascun elemento di valutazione dell'offerta tecnica è arrotondato alla seconda cifra decimale, per difetto se la terza cifra decimale è compresa tra 0 e 4 e, per eccesso, se la terza cifra decimale è compresa tra 5 e 9.

Non si applica alcuna soglia di sbarramento.

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel punteggio per l'offerta tecnica complessiva nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato attribuendo all'offerta del concorrente che ha ottenuto il punteggio complessivo più alto per l'offerta tecnica il punteggio massimo previsto (80) e alle offerte degli altri concorrenti un punteggio proporzionale decrescente.

Nel caso di valutazione di un'unica offerta non verrà effettuata alcuna riparametrazione.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

Per quanto concerne l'Offerta economica, si precisa che in caso di discordanza fra i valori espressi in cifre e quelli espressi in lettere verranno presi in considerazione i valori espressi in lettere, salvo il caso in cui gli elementi del caso concreto consentano in modo univoco di riconoscere l'errore materiale.

In relazione all'offerta economica, per l'attribuzione del punteggio, sarà preso in considerazione l'importo totale, non superiore all'importo complessivo posto a base di gara, derivante dalla somma degli elementi di cui alla lista sotto riportata, oneri della sicurezza non soggetti a ribasso esclusi, che il concorrente sarà tenuto a compilare al fine della presentazione della propria offerta.

n.	Descrizione	Unità di misura	Quantità presunte per il periodo di anni 9	prezzo unitario a base di gara
1	Refezione scolastica - pasto	n.	854.577	5,235
2	Refezione scolastica – merenda extra	n.	3.096	0,935
3	Refezione scolastica - cestino	n.	5.238	3,935

4	Sorveglianza alla mensa scolastica	h	15.219	19,435
5	Ristorazione Ospiti Casa di Riposo - giornata alimentare	n.	295.650	8,335
6	Ristorazione Utenti esterni - pasto	n.	16.425	4,035
7	Rifunzionalizzazione del centro comunale di cottura			563.436,91

All'offerta economica sono attribuiti fino ad un massimo di punti 20, applicando la seguente formula:

$$PE_i = 20 * P_{min} / P_i$$

Dove:

PE_i = punteggio dell'offerta economica assegnato al concorrente i-esimo

P_i = prezzo offerto dal concorrente i-esimo.

P_{min} = prezzo inferiore (offerta più conveniente)

20 = punteggio massimo.

Il punteggio economico è arrotondato alla seconda cifra decimale, per difetto se la terza cifra decimale è compresa tra 0 e 4 e, per eccesso, se la terza cifra decimale è compresa tra 5 e 9.

METODO DI CALCOLO DEI PUNTEGGI

La commissione procede, in relazione a ciascuna offerta tecnica, all'attribuzione dei punteggi complessivi per ogni singolo offerente, quale sommatoria del punteggio relativo all'offerta tecnica e del punteggio relativo all'offerta economica, con l'applicazione della seguente formula:

$$PTot(i) = PT_i + PE_i$$

Dove:

PT_i = punteggio attribuito all'offerta tecnica

PE_i = punteggio attribuito all'offerta economica

L'aggiudicazione è disposta a favore del concorrente che ha conseguito il punteggio complessivo maggiore.

Ai sensi dell'art. 110 comma 1 del d.lgs. 36/2023, relativamente al criterio adottato per la determinazione dell'offerta anomala, si prevede che l'offerta è da ritenersi anomala quando sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, sono entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal presente documento. Tale calcolo è effettuato ove il numero delle offerte ammesse sia pari o superiore a tre. Il RUP valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse.

Ove non siano risultate offerte sospette di anomalia, il Responsabile Unico del Progetto verificherà la congruità (rispetto all'entità ed alle caratteristiche dell'appalto) dei costi specifici per la sicurezza indicati in Offerta nonché delle spese relative al costo del personale.

Il Responsabile unico del progetto si riserva, in ogni caso, la possibilità di valutare la congruità dell'Offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa.

Ove siano risultate offerte sospette di anomalia ex art. 110 del Codice, il Responsabile Unico del Progetto verificherà la congruità procedendo ai sensi del predetto articolo 110. Il Responsabile Unico del Progetto richiederà al concorrente la presentazione delle spiegazioni, se del caso, indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale.