



Allegato F) al Disciplinare di gara

REVISIONE DEL 20/09/2021

APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
(APPALTO VERDE AI SENSI DEL D.M. 25 luglio 2011, in G.U. n. 220 del 21
settembre 2011)

PARAMETRI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE



CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

La **VALUTAZIONE TECNICO-QUALITATIVA DEL PROGETTO** presentato per l'esecuzione del servizio, con attribuzione di **massimo 85 PUNTI**, sarà effettuata da un'apposita commissione giudicatrice, che provvederà, a suo insindacabile giudizio, alla valutazione degli elementi di ogni singola offerta tecnica e all'attribuzione dei relativi punteggi, sulla base dei criteri e dei fattori ponderali di seguito riportati.

Tabella n. 1 – Criteri e subcriteri discrezionali di valutazione dell'offerta tecnica

	Massimo punti
1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E GESTIONE DEL PERSONALE	50
1.1 Piano di start-up del servizio , che riporti la descrizione delle attività della fase di avvio del servizio (primi tre mesi), sia previste dal capitolato che di iniziativa aziendale per l'ottimizzazione del servizio, le figure professionali coinvolte e i tempi (si richiede un cronoprogramma). Saranno valutate la coerenza con le richieste del capitolato, la chiarezza espositiva e la funzionalità delle scelte operate.	6
1.2 Organigramma di appalto , numero di addetti impiegati, qualifiche, livello di inquadramento, definizione dei ruoli, linee di responsabilità, competenze delle varie posizioni organizzative e delle figure professionali; Saranno valutate la coerenza con le richieste del capitolato, la chiarezza espositiva e la funzionalità delle scelte operate.	6
1.3 Monte ore descrizione del monte ore delle varie figure impiegate, suddivise per qualifica; il monte ore dovrà essere distinto per ore di reale presenza presso la A.P.S.P. e per ore complessive comprensive delle ore necessarie a garantire la copertura delle sostituzioni per riposi, ferie, permessi, formazione e malattie (dettagliando i valori specifici per ogni tipologia). La valutazione terrà conto dei seguenti aspetti: numerosità ore (valutazione non direttamente proporzionale e da motivare, anche con riferimento a eventuali profili di anomalia dell'offerta), qualità della distribuzione delle stesse tra le varie figure e mansioni, distribuzione giornaliera e settimanale, congruità con riferimento a quanto offerto dal punto di vista organizzativo e prestazionale.	14
1.4 Organizzazione operativa del servizio , programma delle attività giornaliere (rappresentazione di una giornata tipo) e relativo personale impiegato e turnistica mensile coerente con i requisiti del servizio specificati nel capitolato; mansionario per ciascun turno.	14



Saranno valutate la coerenza con le richieste del capitolato, la chiarezza espositiva e la funzionalità delle scelte operate.	
1.5 Protocollo operativo per la sostituzione di un cuoco per assenze impreviste (es. malattie) o programmate (es. ferie), tale da assicurare un efficace e tempestivo passaggio di consegne al sostituto. Si chiede di indicare anche attività previste, figure professionali coinvolte, tempistiche. Saranno valutate la coerenza, la chiarezza espositiva e la funzionalità delle scelte operate.	3
1.6 Programmi di formazione per i propri dipendenti. Descrizione delle proposte formative: - Per il neo assunto; - In materia di sicurezza e salute sul luogo di lavoro; - In materia tecnica specifica per la professione; - Nelle tematiche di gestione ambientale previste dai CAM; - Eventuale ulteriore formazione. Si valuteranno l'adeguatezza dell'offerta formativa, la coerenza rispetto alle specificità dell'appalto e la completezza.	5
1.7 Descrizione delle azioni volte a eliminare e ridurre le eccedenze e gli sprechi alimentari. Si valuteranno l'adeguatezza e l'efficacia delle azioni e delle iniziative proposte per eliminare e ridurre le eccedenze e gli sprechi alimentari.	2

	Massimo punti
2. PIANO ALIMENTARE	20
2.1 Proposta di un progetto alimentare dedicato a pazienti fragili con disfagia/presbifagia , formulato sulla base menù settimanale estivo e invernale allegato al capitolato tecnico e riferita all'intera giornata alimentare. La proposta dovrà anche prevedere integrazioni ad alta densità calorica dedicata a pazienti con disfagia grave e malnutriti. La relazione dovrà specificare: motivi delle scelte, ingredienti delle pietanze proposte, tecniche di preparazione, accorgimenti migliorativi per il paziente presbifagico, apporti nutrizionali in relazione ai fabbisogni dei LARN per la popolazione anziana. L'efficacia e l'adeguatezza della proposta verranno valutate considerando i seguenti aspetti nel loro insieme, analizzandone anche la coerenza complessiva: 1. conformità della proposta alla patologia;	10



<ol style="list-style-type: none"> 2. conoscenza delle tecniche di preparazione comprensive di grammature e di indicazioni degli strumenti adottati per distribuzione e il controllo della porzione per il pasto per disfagici; 3. varietà delle pietanze e del menù; 4. attenzione alle tradizioni gastronomiche del Trentino; 5. completezza dei principi nutritivi rispetto all'intera giornata alimentare; 6. capacità di proporre pasti appetitosi e nutrizionalmente equilibrati. 	
<p>2.2 Proposta migliorativa del menù settimanale estivo e invernale allegato al capitolato tecnico e riferita all'intera giornata alimentare, comprensiva di merende ad alta densità calorica/proteica, adeguata alle persone affette da demenza e da disturbi comportamentali (es. wandering).</p> <p>L'efficacia e l'adeguatezza della proposta verranno valutate considerando i seguenti aspetti nel loro insieme, analizzandone anche la coerenza complessiva:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. conformità della proposta alla patologia; 2. varietà delle pietanze e del menù; 3. attenzione alle tradizioni gastronomiche del Trentino; 4. completezza dei principi nutritivi della dieta rispetto all'intera giornata alimentare; 5. capacità di proporre pasti appetitosi ed equilibrati. 	10

	Massimo punti
3. PIANO DI MANUTENZIONE	6
<p>3.1 Piano di manutenzione delle attrezzature, che comprenda le modalità di organizzazione delle attività di manutenzione, il tipo di manutenzione, la periodicità, l'evidenza dell'avvenuta esecuzione della manutenzione. Modalità di informazione puntuale e costante al Committente sullo stato delle manutenzioni.</p> <p>Saranno valutate la completezza, la coerenza, la chiarezza espositiva e la funzionalità delle scelte operate.</p>	6

	Massimo punti
4. STRUMENTI INFORMATICI A SUPPORTO DELLA GESTIONE DELL'APPALTO	4
<p>4.1 Proposta di sistema informativo a supporto della prenotazione dei pasti da parte dei residenti e dei dipendenti, del rispetto dei requisiti delle derrate previste dal capitolato tecnico e di altre attività o altri</p>	4



requisiti previsti nei documenti di gara e della facilitazione delle comunicazioni tra il Committente e la ditta appaltatrice.

Saranno valutate la coerenza, la chiarezza espositiva e la funzionalità delle scelte operate.

	Massimo punti
5. CONTROLLO DEL SERVIZIO	5
5.1 Sistema di autocontrollo del servizio attuato dalla ditta per garantire la corretta esecuzione del servizio: indicare dettagliatamente le posizioni organizzative coinvolte; curriculum professionale dei responsabili dei controlli (qualità, sicurezza, haccp); le modalità operative del controllo; piano delle verifiche ispettive interne (per qualità, sicurezza e haccp) che dettagli processi verificati e tempistiche nel corso dell'anno; tempi e forme di comunicazione al committente degli esiti degli audit e delle azioni correttive o di miglioramento che la ditta intende attuare. Saranno valutate la completezza, la coerenza, la chiarezza espositiva e la funzionalità delle scelte operate.	2
5.2 Gestione delle non conformità rilevate dalla stazione appaltante negli audit interni o di enti esterni: Descrizione delle modalità operative e delle tempistiche adottate per rispondere e risolvere tempestivamente le non conformità rilevate nel corso degli audit interni o di enti esterni. Sarà valutata l'efficacia e tempestività della proposta.	3

Il criterio di attribuzione dei punteggi all'offerta tecnica è quello della *"media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari"*.

Per gli elementi e sub-elementi ove è prevista l'attribuzione con formula matematica del punteggio, alla migliore offerta presentata verrà assegnato il punteggio massimo previsto come indicato nella precedente tabella ed alle altre offerte sarà attribuito un punteggio con formula proporzionale.

Laddove l'attribuzione dei punteggi ai vari sub-elementi di valutazione dipenda da una valutazione discrezionale la Commissione tecnica attribuirà un coefficiente espresso in valori centesimali compreso fra 0 e 1 espresso secondo le motivazioni riportate nella seguente griglia:



GIUDIZIO	COEFFICIENTE
Assente/Nessuna proposta	0
Non sviluppato/Non valutabile	maggiore di 0,00 e minore o uguale a 0,10
Scarso	maggiore di 0,10 e minore o uguale a 0,20
Gravemente insufficiente	maggiore di 0,20 e minore o uguale a 0,30
Insufficiente	maggiore di 0,30 e minore o uguale a 0,40
Appena sufficiente	maggiore di 0,40 e minore o uguale a 0,50
Sufficiente/adeguato	maggiore di 0,50 e minore o uguale a 0,60
Più che sufficiente	maggiore di 0,60 e minore o uguale a 0,70
Discreto	maggiore di 0,70 e minore o uguale a 0,80
Buono	maggiore di 0,80 e minore o uguale a 0,90
Alto valore aggiunto	maggiore di 0,90 e minore o uguale a 1

Per ciascun sub-elemento di natura qualitativa verrà determinata la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente da ciascun Commissario. Si procederà quindi a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i Commissari in coefficienti definitivi, riportando ad 1 la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

I coefficienti come sopra calcolati verranno moltiplicati per i punteggi massimi previsti per ciascun sub-elemento e la somma dei punteggi ottenuti per ciascun sub-elemento, compresi quelli attribuiti con formula matematica, determinerà il punteggio totale assegnato ad ogni elemento della qualità.

Si procederà quindi alla riparametrazione del punteggio di ciascun elemento della qualità, rispetto al punteggio massimo attribuibile.

Pertanto, per ciascun elemento in esame, all'Impresa che avrà ottenuto il punteggio più alto sarà attribuito il punteggio massimo previsto. Alle altre Imprese i punteggi saranno assegnati in misura direttamente proporzionale in base al punteggio ottenuto.

Infine sarà riparametrata, rispetto al punteggio massimo di 85 punti, la somma dei punteggi degli elementi della qualità.

Ne consegue che la **riparametrazione** dei punteggi sarà eseguita a tutti i livelli di valutazione.

Le offerte tecniche che non avranno conseguito per l'**elemento n. 1 "ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E GESTIONE DEL PERSONALE"** un **punteggio maggiore di 35, prima della riparametrazione**, saranno dichiarate escluse dalla gara, senza dichiarazione di punteggio, e non saranno inserite nella graduatoria finale.



Saranno altresì dichiarate escluse dalla gara e non ammesse all'apertura dell'offerta economica le imprese concorrenti le cui offerte tecniche non abbiano raggiunto il punteggio **minimo complessivo pari a 52, prima della riparametrizzazione**.

Si ricorda che le caratteristiche tecniche, organizzative e gestionali del servizio descritte nei documenti di gara rappresentano requisiti minimi tassativi ed inderogabili. Pertanto in caso di discordanze con i requisiti minimi di capitolato, la relativa parte dell'offerta tecnica non sarà valutabile e sarà attribuito un punteggio pari a zero.

CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL' OFFERTA ECONOMICA

L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO RELATIVO ALL'OFFERTA ECONOMICA presentata, pari a **massimo 15 punti**, sarà effettuata secondo le seguenti modalità:

È attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato, in applicazione dell'art. 2 comma 6bis della L.P. 2/2020, tramite la formula di cui al Decreto del presidente della provincia 21 ottobre 2016, n. 16-50/Leg (Regolamento di attuazione dell'art. 17, comma 2, della legge provinciale 9 marzo 2016, n. 2 recante norme in materia di applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa all'affidamento di servizi ad alta intensità di manodopera):

$$V_i = (R_i / R_{\max})^a$$

dove:

V_i = coefficiente compreso tra 0 e 1, da moltiplicarsi per il peso assegnato all'elemento prezzo

R_i = ribasso percentuale offerto dal concorrente i-simo

R_{\max} = ribasso percentuale massimo offerto in gara

a = esponente 0,30

CALCOLO DEL PUNTEGGIO COMPLESSIVO

Il servizio sarà aggiudicato provvisoriamente all'impresa che avrà raggiunto **il punteggio complessivo** maggiore, ottenuto dalla sommatoria del punteggio dell'offerta tecnica e del punteggio prezzo e classificatasi prima in graduatoria.