

COMUNE DI AREZZO

*SERVIZIO WELFARE, EDUCAZIONE E SERVIZI AL CITTADINO
UFFICIO SERVIZI SOCIALI*

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, TRASPORTO E CONSEGNA DI PASTI A DOMICILIO ANNI 2024/2027

CRITERI E PROCEDURE DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

L'appalto è riferito ai servizi ricompresi nel Libro II Parte VII Titolo I D. Lgs. n. 36/2023 "I servizi sociali e i servizi assimilati" (codice CPV 55521100-9 "servizi di fornitura pasti a domicilio") e verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 108 comma 2 lett. a) del D.Lgs. 36/2023, come segue:

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO

CRITERIO	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
TOTALE	100

Offerta Tecnica (massimo punti 80)

L'offerta tecnico-qualitativa dovrà consistere in un progetto redatto secondo i criteri di seguito indicati, sulla cui base la Commissione tecnica giudicatrice, appositamente nominata, valuterà il progetto ed attribuirà il relativo punteggio.

La relazione tecnico-progettuale dovrà essere redatta nel limite massimo di n. 06 (sei) facciate, in formato A4, carattere Times New Roman corpo 12; dal conteggio delle facciate sono esclusi il frontespizio, l'indice, la biografia, le certificazioni e/o altra documentazione tecnica allegata dal concorrente.

La relazione dovrà illustrare nel sul complesso (progetto generale) e nelle sue articolazioni (piano analitico) il progetto di lavoro, mettendo in luce il rispetto di quanto richiesto e descritto nel capitolato d'appalto e gli elementi riferiti ai criteri di valutazione di seguito indicati.

L'offerta tecnica dovrà rispettare le caratteristiche minime stabilite dal capitolato, pena l'esclusione dalla procedura di gara, nel rispetto del principio di equivalenza, di cui all'art. 79 e Allegato II.5 del D.Lgs. 36/2023.

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella tabella sottostante, con la relativa ripartizione dei punteggi. Si specifica che gli elementi di valutazione sotto riportati sono "punteggi qualitativi", vale a dire punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla Commissione giudicatrice.

I concorrenti dovranno articolare la propria offerta tecnica nel rispetto dei criteri e sub criteri sotto riportati, utilizzando gli stessi, in ordine cronologico, come titoli delle parti in cui dovrà essere organizzato il documento.

L'appaltatore sarà vincolato, nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, a quanto offerto, dichiarato e proposto nella propria offerta tecnica.

PARAMETRI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO MASSIMO 80 PUNTI
1. Organizzazione e procedure operative del processo produttivo dei pasti e di loro predisposizione per la consegna del giorno. Il concorrente deve illustrare: <ul style="list-style-type: none">le tecniche e le modalità di organizzazione e le procedure operative del processo di produzione e confezionamento dei pastii sistemi di controllo della qualità che saranno attivati e le modalità di effettuazione delle verifiche di qualità	Da 0 a 15 punti

<ul style="list-style-type: none"> • le modalità di verifica della rispondenza dei pasti giornalmente confezionati e predisposti per la consegna a quanto previsto per le consegne del giorno • modalità di organizzazione del servizio in caso di diete speciali, con particolare riguardo alle modalità organizzative in caso di intolleranze/allergie alimentari riconosciute 	
<p>2. Organizzazione e procedure operative dell'attività di consegna dei pasti al domicilio degli utenti.</p> <p>Il concorrente deve illustrare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il processo di gestione dell'attività di consegna dei pasti al domicilio degli utenti, con particolare riguardo alla programmazione dell'attività, alle strategie operative messe in atto per garantire i tempi di consegna • caratteristiche dei mezzi utilizzati per il trasporto e consegna dei pasti, con particolare riguardo all'idoneità per il trasporto di alimenti e all'impatto ambientale degli stessi • le caratteristiche dei contenitori utilizzati per il confezionamento e trasporto dei pasti 	Da 0 a 15 punti
<p>3. Coordinamento del servizio, documentazione interna e modalità e strumenti di rapporto con i competenti uffici comunali.</p> <p>Il concorrente deve illustrare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • le modalità organizzative che intende adottare per assicurare un efficace coordinamento del servizio, per dotarsi di un adeguato sistema di documentazione interna e garantire un'efficace e puntuale relazione, scambio di informazioni ed adempimento dei debiti informativi verso i competenti uffici comunali 	Da 0 a 10 punti
<p>4. Modalità di gestione dei rapporti con l'utenza.</p> <p>Il concorrente deve illustrare le metodologie e le azioni che intende intraprendere per gestire in modo efficace e puntuale:</p> <ul style="list-style-type: none"> • i rapporti con l'utenza funzionali alla corretta realizzazione del servizio • le modalità di gestione dei reclami • le modalità di verifica della soddisfazione degli utenti 	Da 0 a 10 punti
<p>5. Modalità di svolgimento del servizio in caso di emergenza. Descrizione delle modalità di</p>	Da 0 a 3 punti

espletamento del servizio di gestione del servizio in caso di emergenza (a titolo di esempio: mancanza di determinate materie prime, contaminazione, interruzione del servizio di energia elettrica/gas)	
<p>6. Impiego ed utilizzo di derrate alimentari 100% “prodotto italiano”, DOP, KM0 e filiera corta nella preparazione dei pasti.</p> <p>Il concorrente deve indicare quali prodotti, con le predette caratteristiche, intende utilizzare tra le seguenti categorie, indicando produttori e provenienza delle materie prime in caso di prodotti trasformati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ortaggi, frutta, legumi e cereali: indicare specie e quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie ed essere coerente i menù stagionali • pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare specie e quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie ed essere coerente i menù stagionali 	<p>Da 0 a 7 punti:</p> <p>è assegnato 1 punto per ogni prodotto 100% “prodotto italiano”, DOP, KM0 e filiera corta fino ad un massimo di 7 punti</p>
<p>7. Gestione del recupero di cibo preparato in giornata e non somministrato, in linea con le disposizioni di cui alla Legge 155/2003 “disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale”.</p> <p>Il concorrente deve indicare le attività di recupero del cibo che intende promuovere e le organizzazioni non lucrative di utilità sociale a cui destinerà il cibo non somministrato, allegando il protocollo sottoscritto tra fornitore e ONLUS, con cui si attesti tale impegno</p>	<p>Da 0 a 3 punti:</p> <p>è assegnato 1 punto per ogni ONLUS con cui è stato sottoscritto un protocollo</p>
8. Proposte migliorative circa le modalità di espletamento del servizio rispetto a quelle minime previste nel capitolato che non comportino alcun costo aggiuntivo per l'Ente. Le proposte verranno valutate sì sulla base della qualità che della quantità degli interventi proposti	Da 0 a 3 punti
<p>9. Modalità di incentivazione dell'inserimento di persone svantaggiate ex art. 4 L. 381/1991 o con disabilità ai sensi della L. 104/1992, anche con attivazione di tirocini.</p> <p>Il concorrente deve indicare le unità di personale svantaggiato ex art. 4 L. 381/1991 o con disabilità ai sensi della L. 104/1992 che intende impiegare illustrando le attività finalizzate a sostenere</p>	<p>Da 0 a 10 punti:</p> <p>sono assegnati 2 punti per ogni unità di personale impiegato fino ad un massimo di 10 punti</p>

l'integrazione e promozione effettiva della persona attraverso l'attività lavorativa	
<p>10. Attività di formazione previste per il personale da impiegare nell'appalto in oggetto, programmata per il periodo di gestione del servizio con riferimento specifico al settore d'intervento.</p> <p>È valutata la programmazione della formazione rivolta agli operatori e coordinatori del servizio, in riferimento all'attinenza del corso rispetto alle competenze specifiche necessarie per la gestione del servizio, alla qualità e durata dei corsi ed alla quantità di operatori coinvolti.</p> <p>Si precisa che ai fini dell'attribuzione del punteggio verranno valutati corsi di durata pari o superiore alle 5 ore ad esclusione di quelli obbligatori per legge.</p>	Da 0 a 4 punti

Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica.

1) Attribuzione dei coefficienti discrezionali.

A ciascun criterio/sub criterio è attribuito un coefficiente variabile da 0 (zero) a 1 (uno). Si specifica che il coefficiente può assumere i seguenti livelli di valutazione:

Giudizio	Valore del coefficiente
Ottimo	1
Più che buono	0,9
Buono	0,8
Più che sufficiente	0,7
Sufficiente	0,6
Non completamente adeguato	0,5
Limitato	0,4
Molto limitato	0,3
Minimo	0,2
Appena valutabile	0,1
Non valutabile	0

Sono ammessi anche giudizi intermedi.

2) Trasformazione dei coefficienti discrezionali in coefficienti definitivi.

La Commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari in relazione al criterio/sub criterio in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo. Il punteggio ottenuto all'esito della media sarà troncato alla seconda cifra decimale.

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri/sub criteri, se nel singolo criterio/sub criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato. Il coefficiente di valore più elevato viene, quindi, riportato a 1 e tale valore più elevato vengono proporzionati i coefficienti delle altre offerte (troncamento alla seconda cifra decimale), secondo la seguente formula:

$$V(ai) = P_i / P_{max}$$

dove:

- $V(ai)$ è il coefficiente definitivo della prestazione del criterio/sub criterio i dell'offerta in esame;
- P_i è il coefficiente attribuito dalla Commissione al criterio/sub criterio i dell'offerta in esame;
- P_{max} è il coefficiente di valore più elevato attribuito dalla Commissione al criterio/sub criterio i

3) Assegnazione di punteggio ad ogni singolo elemento di valutazione discrezionale.

A ciascun elemento di valutazione discrezionale (criterio/sub criterio) è assegnato un punteggio costituito dal prodotto tra il coefficiente $V(ai)$ ottenuto ed il punteggio massimo previsto per ciascun elemento di valutazione.

4) Punteggio finale dell'offerta tecnica.

La somma dei punteggi ottenuti per ogni elemento di valutazione determina il punteggio finale attribuito.

Non è prevista la riparametrazione del punteggio complessivo tecnico nell'ipotesi in cui nessuno dei concorrenti ottenga il punteggio tecnico massimo assegnabile.

5) Soglia di sbarramento.

Le offerte tecniche che totalizzano un punteggio inferiore a 40 punti (soglia di sbarramento) saranno automaticamente escluse, in quanto ritenute non idonee rispetto ai livelli tecnico-qualitativi richiesti per l'espletamento del servizio e, pertanto, non si procederà alla valutazione delle offerte economiche che rimarranno chiuse ed inaccessibili sulla piattaforma START.

Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato senza ricorrere alle riparametrazioni del punto 2), ossia moltiplicando, per ogni elemento di valutazione discrezionale (criterio/sub criterio), il coefficiente medio assegnato dalla commissione per il punteggio massimo previsto da assegnare all'elemento di valutazione stesso.

SPECIFICHE SULLA COMPONENTE ECONOMICA DELL'OFFERTA

La componente economica delle offerte pervenute sarà valutata dopo che la Commissione esaminatrice avrà attribuito i punteggi alle componenti tecniche delle offerte, in base ai criteri ed ai sub-criteri e con le modalità indicati nei precedenti paragrafi.

Il punteggio massimo attribuibile all'offerta economica è di 20 punti sulla base del ribasso percentuale, come di seguito descritto.

Criterio – ribasso percentuale sull'importo a base d'asta.

Ai fini dell'attribuzione del punteggio, sarà tenuto in considerazione il ribasso percentuale offerto sull'importo a base di asta, espresso fino alla seconda cifra decimale. L'offerta è generata dal sistema START.

Gli “oneri della sicurezza afferenti all'impresa” ed il “costo della manodopera” sono indicati obbligatoriamente al momento della presentazione dell'offerta economica complessiva, sul modello di sistema proposto da START.

Tali importi costituiscono un “di cui” dell'offerta dell'operatore economico e non sono modificabili nel corso dei relativi procedimenti di verifica.

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA.

La determinazione dell'attribuzione dei punteggi all'elemento quantitativo avverrà attraverso l'applicazione della seguente formula (interpolazione non lineare – ai sensi delle Linee Guida ANAC n. 2/2016):

$$Vi = (Ri/Rmax)^{\alpha}$$

Dove α è esponente con valore: 0,4

Ri = ribasso percentuale offerto dal concorrente i-esimo

$Rmax$ = ribasso percentuale dell'offerta più conveniente

Il punteggio dell'offerta economica è calcolato automaticamente dalla piattaforma START ed è dato dal prodotto tra il coefficiente Vi (variabile da 0 a 1) calcolato con il metodo di cui sopra e il punteggio massimo attribuibile all'offerta economica che è pari a 20.

$$Pi = Vi \times 10$$

dove Pi = punteggio complessivo offerta economica del concorrente i-esimo;

Vi = coefficiente attribuito all'offerta economica del concorrente i-esimo.

La valutazione dei suddetti elementi avverrà in automatico sul sistema telematico START.

Si precisa che, ai fini dell'attribuzione del punteggio, il ribasso sarà considerato con arrotondamento alla seconda cifra decimale.

METODO DI CALCOLO DEI PUNTEGGI

La Commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti, procederà in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione del punteggio finale secondo il metodo di calcolo aggregativo-compensatore.

$$Pi = \sum_n [Wi \cdot Vai]$$

Dove:

Pi = indice di valutazione dell'offerta (i);

\sum_n =sommatoria

n = numero totale dei requisiti;

Wi = peso o punteggio attribuito al requisito i-esimo;

Vai = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno.

PUNTEGGIO FINALE PER AGGIUDICAZIONE

Risulterà economicamente più vantaggiosa l'offerta che avrà ottenuto l'indice di valutazione di valore più alto determinato dalla valutazione della componente tecnica (punteggio massimo 80) e di quella economica (punteggio massimo 20).

L'appalto sarà aggiudicato al soggetto che avrà ottenuto il maggior punteggio sommando i punti conseguiti sull'offerta tecnica con quelli ottenuti sull'offerta economica.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, sarà collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio nell'offerta tecnica.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, si procederà al sorteggio *off line* in seduta pubblica.