

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE GLOBALE DELLA CASA DI RIPOSO DI FRASSINETO PO E CONTESTUALE AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA 2022-2025

L'aggiudicazione della gara avrà luogo secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità / prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2, primo periodo, D.Lgs. 50/2016.

L'attribuzione dei punteggi alle offerte avrà luogo ad opera di apposita Commissione giudicatrice, nominata ai sensi dell'art. 216, comma 12, D.Lgs. 50/2016.

Il punteggio massimo complessivo attribuibile alle singole offerte è il seguente :

AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE CASA DI RIPOSO

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	80
Offerta economica	20
TOTALE	100

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

PUNTEGGIO DEFINITIVO

I punteggi definitivi verranno attribuiti procedendo alla somma del punteggio ottenuto dall'offerta tecnica a seguito della parametrazione sopra decritta e del punteggio dell'offerta economica.

Ottenuto il punteggio definitivo per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica lo stesso verrà riportato proporzionalmente all'entità di procedura di affidamento della gestione della casa di riposo precisando che quest'ultimo rappresenta il 88% dell'importo globale mentre il servizio di ristorazione scolastica rappresenta il 12%. I due punteggi definitivi come sopra riportati verranno sommati e si procederà all'affidamento definitivo

► **Ai fini della valutazione delle offerte tecniche, il punteggio verrà attribuito in base agli elementi e criteri sotto riportati:**

AFFIDAMENTO GESTIONE CASA DI RIPOSO DI FRASSINETO PO

PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione verrà effettuata mediante concessione ai sensi degli artt.164-169 c.1 del d.lgs 50-2016 e s.m.i. e art. 1 c.2 lett.b) L.108-2021. con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base dei seguenti criteri:

- A. Qualità del progetto e del servizio (**offerta tecnica**): **max punti 80/100**;
- B. Canone di concessione in aumento rispetto a quello posto a base d'asta (**offerta economica**): **max punti 20/100**;

Il punteggio definitivo verrà attribuito a favore dell'offerta che avrà ottenuto un punteggio globale più alto, calcolato in base alla somma di A + B

Ottenuto il punteggio definitivo per l'affidamento della gestione della Casa di riposo con le modalità succitate lo stesso verrà rapportato proporzionalmente all'entità di spesa per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e precisamente con un rapporto dell'88% (ottantotto per cento) per la casa di riposo e del 12% (dodici per cento) per il servizio di ristorazione scolastica.

Il punteggio definitivo ottenuto per la gestione della Casa di riposo rapportato all'88% verrà sommato con il punteggio definitivo per l'affidamento della ristorazione scolastica rapportato al 12%. L'aggiudicazione sarà effettuata anche in caso di presentazione di una sola offerta valida purchè ritenuta vantaggiosa per il Comune

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

I punteggi da attribuire agli elementi che compongono l'offerta e di cui alle lettere **A, B**, del precedente art. 16, saranno assegnati come segue:

A. Qualità del progetto e del servizio offerto: max punti 80/100.

Il progetto di gestione dei servizi oggetto della concessione e di eventuali ulteriori servizi che si intendono erogare (da definirsi su base teorica in forma libera ma chiara e sintetica), deve contenere gli elementi utili ai fini dell'attribuzione dei punteggi, con particolare riferimento all'indicazione del personale da impiegarsi nell'ambito della giornata, completo delle qualifiche possedute, residenza, organizzazione dei turni e numero di persone presenti in ciascuna fascia oraria con le relative qualifiche.

Nella valutazione del progetto si considerano i sottoparametri con il punteggio massimo attribuibile a ciascuno di essi:

- I. Pianificazione della gestione del servizio: **max punti 50**, ripartiti nel modo seguente:
 - Consistenza della dotazione di personale con annesse figure professionali, mansioni e offerte prestazionali: max 25 punti;
 - Modalità gestionali dei servizi alberghieri e generali: max 10 punti;
 - Modalità gestionali dei servizi alla persona: max 5 punti;
 - Servizi aggiuntivi: max 10 punti.
- II. Sistema di programmazione del servizio, con eventuali criteri per fronteggiare il turn over, sistema di circolazione delle informazioni e di verifica delle attività: **max punti 10**.
- III. Progetti territoriali per l'integrazione sociale: **max punti 10**.
- IV. Interventi formativi a favore degli operatori: **max punti 5**.
- V. Progetti sperimentali o servizi extra, a titolo gratuito: **max punti 5**.

B. Canone di concessione in aumento rispetto a quello posto a base d'asta: max punti 20/100.

Per l'attribuzione del punteggio si applicherà la seguente formula:

$$x : 20 = \text{offerta di valutazione} : \text{migliore offerta}$$

dove:

x = punteggio da attribuire

20= punteggio massimo

offerta di valutazione = canone in aumento offerto rispetto a quello posto a base d'asta

migliore offerta = canone più elevato rispetto a quello a base d'asta

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

L'affidamento della concessione del servizio di ristorazione scolastica è collegata alla procedura di affidamento della concessione della gestione della Casa di riposo di Frassineto Po;

Il corrispettivo a base di gara è di 5,60 a pasto oltre ad e 0,10 per oneri per la sicurezza comprensivo della merenda a norma di legge per un numero di pasti stimati in 2.500,00

L'importo presunto ammonta ad € 14.250,00 annue .Il prezzo è unico per i vari ordini di scuola, anche se con menù differenziato nelle quantità.

L'appalto sarà aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D.lgs. 50/2016 (di seguito Codice), sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, secondo la seguente ripartizione dei punteggi:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE

Offerta tecnica	punteggio massimo 70 punti;
Offerta economica	punteggio massimo 30 punti;

La valutazione delle offerte sarà effettuata da apposita commissione nominata ai sensi dell'art. 216 comma 12, del Codice.

Ai fini della valutazione delle offerte i punteggi saranno espressi con due cifre decimali e l'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa sarà effettuata con il metodo aggregativo - compensatore attraverso l'assegnazione dei punteggi determinati con la seguente formula:

Il punteggio attribuito al concorrente P(a)i, per ciascun criterio o sub criterio di natura qualitativa, sarà calcolato utilizzando la sotto riportata formula:

$$P(a)i = xy * (Qa/Qmax)$$

dove:

P(a)i = Punteggio ottenuto dal concorrente in esame per ciascun criterio o sub criterio

Qa= media dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari al concorrente in esame per il requisito di valutazione considerato

Qmax= media più alta dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari tra tutti i concorrenti, per il requisito di valutazione considerato

Xy = valore attribuito al criterio o al sub criterio, come indicato nel presente documento.

Per i criteri di natura quantitativa, una volta che verranno assegnati i punteggi secondo quanto riportato nella tabella di cui alle pagine seguenti, si procederà ad una sola riparametrazione al fine di attribuire al concorrente migliore il punteggio massimo stabilito per il criterio o sub criterio e rapportando gli altri punteggi a quello più alto utilizzando la seguente formula:

$$P(a)i = xy * (Qa/Qmax)$$

dove:

P(a)i = Punteggio ottenuto dal concorrente in esame per ciascun criterio o sub criterio

Qa= risultato attribuito al concorrente in esame per il requisito di valutazione considerato

Qmax= risultato massimo attribuito tra tutti i concorrenti, per il requisito di valutazione considerato

Xy = valore attribuito al criterio o al sub criterio, come indicato nel presente documento.

VALUTAZIONE OFFERTA PER RISTORAZIONE SCOLASTICA

ELEMENTI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

(max. punti 70)

Ogni commissario attribuirà agli elementi di valutazione di natura qualitativa, un punteggio, secondo quanto stabilito per ciascun criterio o sub criterio, tenendo conto del seguente quadro riepilogativo:

1	Ottimo
0,90	Più che buono
0,80	Buono
0,70	Discreto
0,60	Sufficiente
0,50	Quasi sufficiente
0,40	Insufficiente
0,30	Gravemente insufficiente
0,20	Negativo
0,10	Quasi del tutto assente - quasi completamente negativo
0	Assente- completamente negativo

I criteri per la valutazione delle offerte ed i relativi punteggi sono i seguenti:

CRITERIO	PUNTEGGIO
OFFERTA TECNICA	70
1. <u>SPECIALIZZAZIONE</u> (esperienza nella preparazione ed erogazione pasti di ristorazione scolastica)	MAX PUNTI 10 <i>Ogni anno scolastico di attività 2 punti (periodi inferiori ai 5 mesi non verranno valutati)</i>
2. <u>FORNITURA e QUALITA' DERRATE ALIMENTARI</u> A) Acquisto derrate presso fornitori con sede nel Comune di Frassineto Po e dintorni KM.0 o per i piccoli comuni km utile entro 70 km	MAX PUNTI 20 MAX PUNTI 6 Percentuale di acquisto <ul style="list-style-type: none"> • 0% PUNTI 0 • Da 1% a 30% PUNTI 1 • Dal 31% al 40% PUNTI 2 • Dal 41% al 50% PUNTI 3 • Dal 51% al 70% PUNTI 5 • Oltre il 70% PUNTI 6
B) Approvvigionamento alimenti presso fornitori diversificati secondo la tipologia merceologica	MAX 6 PUNTI <ul style="list-style-type: none"> • CENTRALE UNICA DI ACQUISTO: NESSUN PUNTEGGIO • ALMENO DUE FORNITORI: 1 PUNTI • ALMENO TRE FORNITORI: 2 PUNTI

	<ul style="list-style-type: none"> • ALMENO QUATTRO FORNITORI: 3 PUNTI • ALMENO CINQUE FORNITORI: 4 PUNTI • SEI e oltre FORNITORI: 6PUNTI <p>MAX 8 PUNTI</p> <p>C) Utilizzo alimenti BIO da km.0 e filiera corta</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Olio: 2,5PUNTI</i> • <i>Pasta: 2PUNTI</i> • <i>Formaggi: 2,5 PUNTI</i> • <i>Legumi: 1PUNTI</i> <p>(obbligatorio allegare scheda prodotto)</p>
<p>3. ATTIVITA' RICREATIVE E DI EDUCAZIONE ALIMENTARE</p> <p>(a totale carico della ditta aggiudicataria)</p> <p>3. Progetti di educazione alimentare rivolti all'utenza</p>	<p>MAX 10 PUNTI (qualitativo)</p> <p>Disponibilità A Proporre Menù Tradizionali Nel Periodo Natalizio E Pasquale , indicando i menù tipo per ogni ricorrenza. MAX 3 Punti</p> <p>Organizzazione Di Una Festa Di Fine Anno Per L'utenza Scolastica Con Oneri A Totale dell'aggiudicatario con proposta di programma della festa.MAX 3 Punti</p> <p>Incontri Annuali Sul Tema Dell'educazione Alimentare E Sul Comportamento A Tavola Degli Alunni Della Scuola Dell'infanzia Con Presenza Di Un Dietologo/Nutrizionista indicando i numeri di incontri e le modalità organizzative. MAX 4 punti</p>
<p>4. EMERGENZE E CRITICITA'</p> <p>Piano gestione di situazioni critiche (guasti improvvisi di macchinari o attrezzature, improvvise carenze di personale) – disponibilità di un centro cottura per le emergenze</p>	<p>MAX 10PUNTI</p> <p>Presenza fissa in organico aziendale di personale idoneo alle sostituzioni, consistenza numerica e qualifiche</p>

	<i>2 punti per ogni sostituto disponibile fino ad un massimo di 6 punti</i>
	Disponibilità di un centro di cottura alternativo <ul style="list-style-type: none"> • nel Comune di Frassineto Po : 4 punti • Entro 20 km: 3 punti • Entro 30 Km: 2 punti • punto Entro 40 Km: 1 punto • Oltre 40km: nessun punteggio
5. <u>MIGLIORAMENTO SERVIZIO</u>	
a. (con rilevanza sull'utenza)	<p style="text-align: right;"><u>MAX 20 PUNTI</u> qualitativo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestione informatizzata delle presenze con scambio di registro informatico con indicazione della modalità operativa e della frequenza d'invio del registro medesimo. MAX PUNTI 3 • Indagine di customer satisfaction con descrizione della modalità di raccolta archiviazione e invio dei dati alla committenza. MAX. PUNTI2 • Migliorie relative al benessere ambientale nei locali adibiti alla mensa di proprietà del committente (manutenzioni, pulizie,) MAX 5 PUNTI • Tipologia, descrizione, quantità delle attrezzature e arredi eventualmente destinate al servizio oltre quelle presenti nel centro cottura e nel refettorio MAX 5 PUNTI • Servizi migliorativi offerti rispetto ai servizi minimi indicati nel capitolato. MAX5 PUNTI
b. (con rilevanza strategica)	
OFFERTA ECONOMICA	30
TOTALE	100

Gli operatori economici dovranno presentare una relazione suddivisa parte per la gestione della casa di riposo e parte per il servizio di ristorazione scolastica.

Si procederà ad una sola riparametrazione per ciascun criterio o sub criterio.

ELEMENTI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

(max. punti 30)

PER GLI ELEMENTI QUANTITATIVI:

Relativamente all'offerta economica (prezzo) il coefficiente V(a) sarà attribuito con la seguente formula:
 $V(a) = (Ra/Rmax)^X$ (ovvero Ra diviso Rmax il tutto elevato alla potenza X)

Dove:

Ra = valore dell'offerta in esame;

Rmax = valore di ribasso più alto tra tutti i rialzi offerti.

X= 0,50.

Si precisa che:

- la percentuale di ribasso e rialzo dovrà essere espressa utilizzando un massimo di due decimali. Cifre decimali in numero superiore verranno arrotondate per eccesso;
- l'offerta economica deve essere debitamente sottoscritta e corredata da una fotocopia di un documento di identità del rappresentante legale;
- in caso di costituendo raggruppamento temporaneo, consorzio ordinario di concorrenti o GEIE, l'offerta economica deve essere debitamente sottoscritta da tutti i soggetti interessati e corredata da tutti i relativi documenti di identità;
- dovranno essere indicati, a pena di esclusione i propri costi della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95 comma 10 del Codice.

PUNTEGGIO DEFINITIVO

I punteggi definitivi verranno attribuiti procedendo alla somma del punteggio ottenuto dall'offerta tecnica a seguito della parametrazione sopra decritta e del punteggio dell'offerta economica.

Ottenuto il punteggio definitivo per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica lo stesso verrà riportato proporzionalmente all'entità di procedura di affidamento della gestione della casa di riposo precisando che quest'ultimo rappresenta il 88% dell'importo globale mentre il servizio di ristorazione scolastica rappresenta il 12%. I due punteggi definitivi come sopra rapportati verranno sommati e si procederà all'affidamento definitivo.