Progetto per Accordo Quadro per l’affidamento del

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELL’ISTITUTO RODIGINO DI ASSISTENZA SOCIALE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

**Progettista incaricato Ufficio tecnico IRAS**

Documenti di cui all’art. 23 c. 15 del D.Lgs. 50/2016 Codice dei contratti

Relazione tecnico-illustrativa.

Sommario

# Oggetto di affidamento 2

# Suddivisione in lotti 2

# Durata e termini di esecuzione del contratto – Valore dell’accordo quadro – base d’asta 2

# Clausola Sociale 18

# Allegati al Capitolato e al Disciplinare – Documenti di gara 19

**Oggetto di affidamento**

Il Progetto ha ad oggetto l’esternalizzazione del Servizio di Ristorazione per l’Istituto Rodigino di Assistenza Sociale di Rovigo (nel prosieguo “IRAS”) da realizzarsi tramite:

* la somministrazione di pasti pronti provenienti dall’esterno, da avviare subito dopo la sottoscrizione dell’Accordo quadro, che continuerà durante l’esecuzione dei lavori di ristrutturazione della ex cucina IRAS e fino all’avvio a regime del servizio secondo le modalità di cui al punto seguente;
* la preparazione ed il confezionamento dei pasti nella cucina centralizzata IRAS mediante il sistema della cucina tradizionale in legame fresco caldo multiporzione a favore degli ospiti e alti utenti autorizzati, nonché la consegna dei pasti all’interno del Centro Servizi di San Bortolo,

Tale servizio costituisce la prestazione principale dell’unico lotto oggetto di affidamento.

Sono previste quali prestazioni secondarie a carico dell’Appaltatore la progettazione ed esecuzione dei lavori di ristrutturazione degli spazi della dispensa, celle frigorifere, zona preparazione, cottura e distribuzione, nonché dell’adeguamento delle altre aree della ex cucina del centro di San Bortolo, compresa di attrezzature ed arredi, la creazione di una zona lavaggio centralizzato. Le prestazioni secondarie sono disciplinate dagli appositi documenti pubblicati nella procedura di gara.

Si riporta di seguito la descrizione delle prestazioni/Appalti specifici:

FASE 1 PRESTAZIONE PRINCIPALE– Servizio di fornitura pasti pronti in legame caldo fresco multiporzione per il periodo transitorio.

FASE 2 – PRESTAZIONE SECONDARIA - Servizi di progettazione definitiva ed esecutiva e coordinamento sicurezza in fase di progettazione e lavori strutturali di ristrutturazione, impiantistici, adeguamento tecnologico e la fornitura e posa in opera di attrezzature, arredamenti e tutto quanto necessario per il corretto svolgimento del servizio delle altre aree della ex cucina, dispense celle frigorifere , zona lavaggio del centro di San Bortolo sita in Via della Resistenza n.4.

FASE 3 PRESTAZIONE PRINCIPALE - servizio di ristorazione mediante preparazione dei pasti in legame fresco caldo presso i nuovi locali della cucina IRAS, con sistema multiporzione per gli ospiti e autorizzati

Tutte le attività connesse e riconducibili al Servizio di Ristorazione nel suo complesso sono dettagliatamente descritte nel Capitolato speciale descrittivo e prestazionale.

**Suddivisione in lotti**

Ai sensi dell’art. 51 comma 1 D.Lgs. 50/2016, si precisa che l’affidamento avverrà a **lotto unico indivisibile** al fine di conseguire economie di scala e di scopo in quanto i servizi ed i lavori di riqualificazione degli spazi esistenti che saranno adibiti al servizio sono strettamente connessi tra loro per consentire il corretto e idoneo svolgimento della futura modalità scelta per l’erogazione dei pasti all’interno dell’IRAS (produzione interna di pasti in legame fresco caldo con sistema multiporzione. In particolare si ritiene essenziale affidare contestualmente ad un unico soggetto (eventualmente con idoneità plurisoggettiva) tutte le prestazioni necessarie per la completa realizzazione del progetto e quindi per conseguire nel modo più sicuro ed efficace (anche dal punto di vista dei tempi di realizzazione), gli obiettivi prefissati dall’IRAS.

**Durata e termini di esecuzione del contratto – Valore dell’accordo quadro – base d’asta**

Per ciascuna prestazione di cui si compone l’intervento, sono definite le durate ed i termini riportati nell’allegato cronoprogramma, e di seguito sinteticamente indicati.

FASE 1 – PRESTAZIONE PRINCIPALE Servizio di Ristorazione e fornitura pasti pronti per il periodo transitorio:

* 180 giorni e comunque per il tempo necessario per il completamento dei lavori di ristrutturazione a carico dell’appaltatore per quanto riguarda la somministrazione di pasti pronti provenienti dall’esterno

FASE 2 – PRESTAZIONE SECONDARIA

– Servizi di progettazione definitiva ed esecutiva e coordinamento sicurezza in fase di progettazione per lavori di ristrutturazione delle aree della ex cucina, dispense celle frigorifere, lavastoviglie: **45 giorni** (30 giorni per la progettazione definitiva, 15 giorni per la progettazione esecutiva, tali termini sono al netto dei tempi stimati per approvazione da parte dell’IRAS e rilascio permessi da parte di altre Amministrazioni).

- Lavori strutturali ed impiantistici per ristrutturazione degli spazi della dispensa, celle frigorifere, nonché dell’adeguamento delle altre aree della ex cucina: strutturali di ristrutturazione adeguamento tecnologico, fornitura e posa in opera di attrezzature, arredamenti e tutto quanto necessario per il corretto svolgimento del servizio delle altre aree della ex cucina, dispense celle frigorifere del centro di San Bortolo sita in Via della Resistenza n.4. **180 giorni**, al netto dei tempi stimati per il rilascio dei permessi da parte di altre amministrazioni.

FASE 3 – PRESTAZIONE PRINCIPALE **9 anni,** naturali consecutivi e continui, a decorrere dalla data di inizio effettivo e messa a regime del servizio di ristorazione mediante preparazione dei pasti in legame fresco caldo presso i nuovi locali della cucina IRAS, con sistema multiporzione per gli ospiti e autorizzati

# OPZIONE DI DURATA E RECESSO

PER PRESTAZIONE PRINCIPALE – FASE 3- Servizio di Ristorazione:

L’Appaltatore, al termine della scadenza contrattuale, sarà obbligato, qualora richiesto dall’IRAS, a dare prosecuzione alla prestazione principale relativa alla Fase 3 - Servizio di Ristorazione, alle medesime condizioni contrattuali, fino all’individuazione del nuovo contraente e comunque per un periodo non superiore a 6 mesi,

La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola all’appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno 30 giorni prima della scadenza del contratto originario.

Si rinvia ai documenti di gara per le eventuali ulteriori opzioni riguardanti il recesso unilaterale in favore dell’IRAS.

OPZIONE SUI QUANTITATIVI

Si ritiene opportuno prevedere nei documenti di gara una opzione, di incremento o diminuzione, delle forniture, servizi, lavori, quantificata in percentuale del 20 % sull’importo della prestazione principale (Appalto specifico 1) e delle prestazioni secondarie (Appalto specifico 2 e Appalto specifico 3), durante il periodo contrattuale di durata o per la minor durata derivante dall’esercizio del diritto di recesso, agli stessi patti, prezzi e condizioni di aggiudicazione. Tale opzione potrà essere esercitata dalla IRAS mediante affidamento di ulteriori appalti basati sull’accordo quadro.

FASE 1 – PRESTAZIONE PRINCIPALE: fornitura, di pasti pronti in multiporzione in legame caldo fresco, confezionati in atmosfera protettiva, per ospiti e autorizzati: potranno essere acquistati pasti in quantità maggiore di quelli previsti nel progetto al medesimo prezzo esposto in offerta, che si dovessero rendere necessari a seguito di effettive esigenze dell’IRAS ed in relazione al numero di ospiti presenti.

FASE 3 – PRESTAZIONE PRINCIPALE - servizio di ristorazione mediante preparazione dei pasti in legame fresco caldo presso i nuovi locali della cucina IRAS, servizio multiporzione, a favore degli ospiti presenti e altri utenti autorizzati.

Potranno essere acquistati pasti in quantità maggiore di quelli previsti nel progetto al medesimo prezzo esposto in offerta, che si dovessero rendere necessari a seguito di effettive esigenze dell’IRAS ed in relazione al numero degli ospiti presenti.

FASE 2 – PRESTAZIONE SECONDARIA - Servizi di progettazione definitiva ed esecutiva e coordinamento sicurezza in fase di progettazione per dei lavori di ristrutturazione degli spazi della dispensa, celle frigorifere, zona lavaggio, nonché dell’adeguamento delle altre aree della ex cucina, compresa la fornitura di attrezzature ed arredi, per il sistema multiporzione e per la creazione di una zona lavaggio centralizzato: potranno essere affidati servizi di progettazione complementari qualora ciò si rendesse necessario ai fini della realizzazione di lavori aggiuntivi rispetto a quelli previsti nel progetto esecutivo approvato dalla Stazione Appaltante, che si rendessero necessari per il conseguimento degli obiettivi

FASE 2 – PRESTAZIONE SECONDARIA - Lavori strutturali ed impiantistici degli spazi della dispensa, celle frigorifere, zona lavaggio nonché dell’adeguamento delle altre aree della ex cucina, compresa la fornitura di attrezzature ed arredi, per sistema multiporzione e per la creazione di una zona lavaggio centralizzato: potranno essere affidati lavori complementari e aggiuntivi rispetto a quelli previsti nel progetto esecutivo approvato dalla Stazione Appaltante, che si rendessero necessari per il conseguimento degli obiettivi.

In ogni caso di esercizio delle opzioni sopra descritte l’Appaltatore non avrà diritto ad ottenere alcun incremento dei prezzi unitari o ad altra forma di corrispettivo o somma aggiuntiva a qualsiasi altro titolo.

L’importo complessivo stimato posto a base di gara, relativo all’affidamento dell’intero accordo quadro, comprensivo dell’Appalto Specifico 1, dell’Appalto Specifico 2 e dell’Appalto Specifico 3, è pari ad euro € 9.070.171,00, inclusi oneri sicurezza da interferenze, oltre IVA.

Tutti gli importi, compresa la valorizzazione delle opzioni e l’importo complessivo stimato, sono evidenziati nel Quadro economico riportato nel prosieguo.

I fabbisogni e l’importo a base di gara per l’Appalto Specifico n. 1 sono stati stimato sulla base dei dati storici anno 2022. I prezzi unitari a base d’asta sono stati stimati tenendo conto dei prezzi di riferimento ANAC e dei dati storici.

**Prospetto calcolo spesa - Quadro economico**

PROSPETTO CALCOLO SPESA

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **APPALTO SPECIFICO 1 -Servizio di Ristorazione** | |  |  |  |
| **FASE 1** |  |  |  |  |
| **Fornitura pasti pronti - durata 180 giorno** | |  |  |  |
| **IRAS** |  |  |  |  |
| **Descrizione prestazione** | **Quantità annuale** | **Quantità per 180 giorni** | **importo**  **unitario a base d'asta** | **importo totale a**  **base di gara per 180 giorni** |
| **GIORNATE ALIMENTARI OSPITI** | 91.250 | 45.625 | € 8,80 | € 401.500,00 |
| **PASTI DIPENDENTI** | 720 | 360 | 6,00 € | € 2.166,00 |
| **PASTI MENSA Esterni** |  |  |  |  |
| **TOTALE IRAS** |  |  |  | **€ 403.660,00** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **FASE 2** |  |  |  |  |  |
| **Servizio ristorazione e ristrutturazione - durata 108mesi** | | |  |  |  |
| **IRAS** |  |  |  |  |  |
| **Descrizione prestazione** | **Quantità annuale** | **Quantità**  **complessive per 9 anni** | **importo unitario a base d'asta** | **Importo totale**  **annuale a base di gara** | **importo totale a base di gara per 9 anni** |
| **GIORNATE ALIMENTARI IRAS OSPITI** | 91.250 | 821250 | €10.50 | € 958.125,00 | € 8.623.125,00 |
| **PASTI MENSA Dipendenti** | 720 | 6.480 | € 6,00 | € 4.320,00 | € 38.880,00 |
| **PASTI MENSA Esterni** |  |  |  |  |  |
| **Oneri di sicurezza non soggetti a ribasso** |  |  |  |  | € 4.500,00 |
| **TOTALE fase 2** |  |  |  |  | **€ 8.666.505,00** |
| **TOTALE APPALTO STIMATO** |  |  |  |  | **€ 9.070.165,00** |

Documentazione progettuale e sopralluoghi

Ai fini di una più completa ed esaustiva redazione degli elaborati oggetto di offerta tecnica, oltre a mettere a disposizione tutti gli elaborati compresi e nel capitolato speciale descrittivo e prestazionale, si ritiene necessario prevedere, vista la complessità dell’intervento ed il fatto che sono compresi lavori e prestazioni progettuali, il sopralluogo obbligatorio, con modalità da indicare nel disciplinare di gara.

Offerta tecnica

Al fine della valutazione qualitativa delle offerte, i concorrenti dovranno presentare una offerta tecnica contenente tutti gli elementi necessari per consentire la valutazione secondo tutti i criteri e sub-criteri di valutazione di cui alla tabella “Elementi di valutazione qualitativa”.

Per quanto riguarda i sub-criteri di valutazione di cui alla tabella “Elementi di valutazione qualitativa” di tipo “D”, la documentazione da produrre è specificata nella seguente tabella:

|  |  |
| --- | --- |
|  | |
| 1 | Relazione tecnica nella quale dovranno essere illustrate tutte le modalità di svolgimento delle prestazioni in relazione ai sub criteri di valutazione riportati nella tabella “elementi di valutazione qualitativa” di tipo “D” per l’appalto specifico 1, avuto riguardo ai rispettivi criteri motivazionali. Si richiede di organizzare la relazione tecnica in paragrafi e sotto paragrafi corrispondenti ai criteri e sub criteri di valutazione di cui alla suddetta tabella per i sub criteri di tipo “D”. |
| 2 | Per quanto riguarda il sub-criterio 3.4 dovranno essere altresì allegate: Schede tecniche, manuali d’uso e depliants illustrativi, in lingua italiana, di ciascun arredo e attrezzature proposte, dai quali dovranno risultare:   * il modello; * il nome della Ditta produttrice; * l’anno di produzione; * l’osservanza delle caratteristiche di sicurezza, a norma del D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 |
| 3 | in riferimento al punto 7 della tabella CRITERI DI VALUTAZIONE: relazione tecnica illustrativa delle modalità con cui saranno svolte le prestazioni oggetto dell'incarico, tenendo conto dei criteri motivazionali relativi.  La relazione tecnica dovrà essere composta da un numero complessivo massimo di OTTO facciate A4 dattiloscritto in una sola facciata. Non vengono fornite ulteriori prescrizioni in ordine a righe e dimensione carattere, fatto salvo che l’impostazione grafica di ciascuna cartella dovrà consentire agevole leggibilità dei contenuti e che di conseguenza la Commissione non potrà valutare contenuti illeggibili o scarsamente intellegibili.  I fogli della relazione devono essere numerati progressivamente.  E’ discrezione del concorrente corredare la relazione con un numero massimo di 3 fogli allegati in formato A3 contenenti grafici, crono programmi (questi ultimi relativi esclusivamente alla fase esecutiva dei lavori e non alla fase di progettazione) e simili, atti a meglio evidenziare gli aspetti descrittivi nella relazione ed ai quali la relazione dovrà rinviare con espressi richiami. Tali fogli A3 non dovranno  contenere parti testuali (fatta eccezione per brevi note didascaliche, etc.), che potranno essere contenute esclusivamente all’interno della relazione nel rispetto dei limiti di formato sopra evidenziati. |

|  |  |
| --- | --- |
| 4 | In riferimento al punto 8) dovrà essere prodotta relazione tecnica illustrativa delle modalità con cui saranno svolti i lavori, articolata secondo i sottocriteri di cui al punto 8 della tabella CRITERI DI VALUTAZIONE, tenendo conto dei criteri motivazionali relativi.  La relazione tecnica dovrà essere composta da un numero complessivo massimo di 4 facciate A4 dattiloscritte e max 3 facciate A3 per eventuali schemi grafici e integrato da eventuale cronoprogramma dei lavori.  In relazione al sub-criterio 8, le soluzioni proposte dovranno essere ben evidenziate in uno o più elaborati grafici (lay-out). |
| 5 | In riferimento al punto 9) dovrà essere prodotta una specifica relazione articolata in più paragrafi e costituita da non più di 4 facciate A4 dattiloscritte e max 2 facciate A3 eventuali schemi grafici, articolata secondo i sottocriteri di cui al punto 9) della tabella CRITERI DI VALUTAZIONE, tenendo conto dei criteri motivazionali relativi  Le soluzioni proposte dovranno essere ben evidenziate in un elaborato grafico comprensivo delle schede tecniche e prestazionali dei materiali presentati |

Per i sub-criteri di valutazione di cui alla tabella “Elementi di valutazione qualitativa” di tipo “Q” i valori offerti dovranno essere indicati in apposita modulistica da allegarsi al disciplinare, oppure, qualora tecnicamente possibile, tramite le apposite funzionalità della piattaforma telematica che sarà utilizzata per l’esperimento della gara.

Offerta economica

I concorrenti dovranno offrire un ribasso percentuale sull’importo complessivo posto a base di gara, risultante dalla offerta presentata secondo quanto previsto dalla disciplina di gara.

Il ribasso del quale si terrà conto al fine del calcolo del punteggio per l’offerta economica è il ribasso sull’importo complessivo dell’accordo quadro posto a base di gara, risultante dalla offerta presentata secondo quanto previsto dalla disciplina di gara.

L’offerta economica presentata dovrà comunque corrispondere ad un valore complessivo, IVA esclusa, inferiore rispetto alla base d’asta indicata.

Non saranno ammesse offerte in rialzo rispetto alle singole voci che compongono l’offerta economica ed alla base d’asta, pena l’esclusione.

Criterio di selezione delle offerte

L’appalto sarà aggiudicato a favore della ditta che avrà formulato l'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell’art. 95 c. 3 lettera a) del D.Lgs 50/2016, valutata sulla base dei seguenti parametri:

qualità: punteggio massimo 80; prezzo: punteggio massimo 20.

ELEMENTI QUALITATIVI

La valutazione degli elementi qualitativi sarà effettuata applicando gli elementi di valutazione ed il metodo di attribuzione dei punteggi di seguito specificato:

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

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i “Punteggi discrezionali”, vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell’esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i “Punteggi quantitativi”, vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

***Tabella dei criteri discrezionali (D) e quantitativi (Q) di valutazione dell’offerta tecnica***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Elementi di valutazione qualitativa** | | | | | |
| N° | CRITERI DI VALUTAZIONE | PUNTI MAX CRITERI | SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE | PUNTI MAX SUB CRITERI | TIPO SUB CRITERI |
| 0 | **ORGANIZZAZIONE FORNITURA PASTI PRONTI FASE 1** | 6 | Centro cottura: caratteristiche dei locali, degli impianti e delle attrezzature che si intendono utilizzare per la fase 1  .  **criterio motivazionale**: saranno valutate l’ubicazione della sede, le dimensioni dei locali, il numero e la tipologia  delle attrezzature, le caratteristiche salienti degli impianti, in relazione all’obiettivo di garantire il corretto e  completo soddisfacimento delle esigenze produttive connesse ai fabbisogni dell’IRAS | 2 | D |
| modalità di gestione della fornitura per la fase 1  **criterio motivazionale:** saranno valutate le modalità organizzative e gestionali della fase 1 dell’AS 1,  dall’approvvigionamento delle derrate fino alla consegna dei pasti pronti, in regime caldo fresco, in relazione all’obiettivo di somministrare un pasto qualitativamente adeguato per gli ospiti IRAS | 4 | D |
| 1 | **PIANO ALIMENTARE**  **FASE 3** | 15 | 1.1 Proposta dettagliata di prontuario dietetico, menù e grammature  **criterio motivazionale**: saranno valutate, le procedure, le regole e i principi adottati nella predisposizione dei menù proposti: qualità e varietà dei menù, descrizione dei menù sulla base settimanale, mensile e stagionali, dei ricettari, della tipicità, la frequenza di rotazione degli alimenti, , in coerenza e completezza con quanto indicato nelle linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere 2022 e quanto indicato nel capitolato (alternanza stagionale, tecniche di cottura, ricette, grammature e porzionature) saranno valutate l’articolazione | 8 | D |
| 1.2 Gestione delle diete per ospiti con grave disfagia  **criterio motivazionale**: sarà valutata la proposta. di un progetto alimentare dedicato a pazienti affetti da grave disfagia, riferito all’intera giornata alimentare. Con particolare attenzione alla tipologia e alla qualità dei prodotti utilizzati, si prenderanno in considerazione soprattutto l’utilizzo di prodotti freschi, oltre che le modalità di preparazione e manipolazione, alla sicurezza alimentare, alla varietà dei menù proposti, all’articolazione per pranzo e cena, agli apporti calorici e proteici di ciascuna portata e ricetta.  Soluzioni proposte per favorire la corretta idratazione di fronte alla difficoltà da parte degli anziani ad assumere acqua. | 3 | D |
| 1.3 Piano degli approvvigionamenti derrate/prodotti alimentari  Criterio motivazionale: sarà valutata la capacità del Concorrente a soddisfare il fabbisogno di derrate/prodotti, assicurando la freschezza, la stagionalità e la varietà dei prodotti, con particolare riferimento a quelli provenienti da  “filiera corta” ”chilometro zero” ”chilometro utile”, ai prodotti tipici e tradizionali del territorio regionale e locale, ai prodotti provenienti da agricoltura sociale. | 4 | Q |
| **Elementi di valutazione qualitativa** | | | | | |
| N° | CRITERI DI VALUTAZIONE | PUNTI MAX CRITERI | SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE | PUNTI MAX SUB CRITERI | TIPO SUB CRITERI |
| 2 | **Sistema informatico Fase 1-3-** | 4 | 2.1 Caratteristiche per la prenotazione dei pasti,rendicontazione, la verifica, il monitoraggio dei pasti e delle diete erogate per la fase 3  **criterio motivazionale**: il sistema sarà valutato in relazione all’obiettivo di garantire la puntuale rilevazione delle esigenze degli utenti, della costante e tempestiva rendicontazione dei dati quantitativi in modo che sia garantita la univoca e controllabile rilevazione dei medesimi dati con particolare riferimento agli indicatori necessari per la gestione del contratto, assicurando al contempo la semplicità d’uso dell’applicativo. | 3 | D |
| 3 | **Organizzazione del servizio,**  **ATTREZZATURE, LOGISTICA E RISORSE UMANE** | 30 | 3.1. Modalità e metodi per l’avvio del servizio per la fase 3  **criterio motivazionale**: sarà valutata la metodologia operativa proposta per l’avvio del servizio ristorazione fase (fase 3 appalto specifico 1 – gestione servizio ristorazione nove anni | 2 | D |
| 3.2 Organizzazione del ciclo produttivo dei pasti per la fase 3  **criterio motivazionale**: sarà valutata la proposta organizzativa della fase di preparazione dei pasti in relazione all’obiettivo di garantire i più elevati standard di sicurezza ed igiene nella fase di preparazione ed i migliori risultati in termini di palatabilità (sapore, consistenza, ecc.) e comunque di qualità totale del pasto. | 10 | *D* |
| 3.3 Organizzazione del sistema di veicolazione dei pasti per la fase 3  **criterio motivazionale**: sarà valutata la proposta organizzativa della fase di veicolazione interna per i pasti destinati alla Casa di Soggiorno e al Nucleo Rosso in relazione all’obiettivo di garantire la capacità di mantenimento delle temperature necessarie, contenimento dei consumi energetici e la facilità nella movimentazione | *2* | *D* |
| **Elementi di valutazione qualitativa** | | | | | |
| N° | CRITERI DI VALUTAZIONE | PUNTI MAX CRITERI | SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE | PUNTI MAX SUB CRITERI | TIPO SUB CRITERI |
| 3 |  |  | 3.4 caratteristiche delle attrezzature e degli arredi proposti per l’esecuzione del servizio a integrazione/sostituzione di quelle già presenti nell’IRAS. per la fase 3  **criterio motivazionale**: saranno valutate le caratteristiche di durabilità efficacia ed efficienza delle attrezzature ed arredi proposti in relazione all’obiettivo di garantire la piena funzionalità ed efficienza degli stessi anche al termine dell’appalto, salvo il normale deperimento d’uso | *7* | *D* |
| 3.5 Organizzazione Servizio lavastoviglie per la fase 3.  **criterio motivazionale**: sarà valutata la proposta organizzativa per il servizio di lavastoviglie delle varie strutture in relazione all’obiettivo di garantire la capacità di mantenimento | *3* | D |
| 3.6 Organico e professionalità dedicate. Organizzazione operativa del servizio.  **criterio motivazionale**: saranno valutate le professionalità dedicate all’esecuzione dell’appalto con indicazione del  numero di persone, livelli di inquadramento, ruoli, esperienze professionali ed eventuali specializzazioni.  Descrizione di un programma delle attività giornaliere (giornata tipo) e relativo personale impiegato.  Descrizione e modalità di sostituzione delle figure professionali per assenze impreviste e programmate.  Descrizione di programmi di formazione per i propri dipendenti. | 6 | D |
| 4 | **Sicurezza ambientale e impatto ambientale** | 3 | 4.1 Misure di gestione per la riduzione di rifiuti- (premianti CAM di cui sub E, lett. b, punto 4)  Descrizione delle misure di gestione ambientale del servizio volte alla riduzione dei rifiuti prodotti dal servizio di ristorazione (ai fini di solidarietà sociale e per limitazioni degli sprechi) in funzione del numero di soluzioni  descritte, della relativa coerenza, della verificabilità in sede di esecuzione contrattuale e dell’efficacia nell’obiettivo di prevenzione dei rifiuti e nella riduzione degli impatti ambientali (ad esempio destinazione del cibo non somministrato, utilizzo di imballaggi atti alla riduzione dell’impatto ambientale, utilizzo di materiale monouso biodegradabile e compostabile). Descrizione delle modalità di verifica di tali misure. | 2 | D |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Elementi di valutazione qualitativa** | | | | | |
| N° | CRITERI DI VALUTAZIONE | PUNTI MAX CRITERI | SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE | PUNTI MAX SUB CRITERI | TIPO SUB CRITERI |
| 5 | **Rilevazione e gestione del**  **GRADO DI**  **SODDISFAZIONE DELL’UTENZA** fasi 1 e 3 | 2 | 5.1. proposte per la rilevazione del livello di qualità complessiva del servizio, del livello gradevolezza dei menù da parte dell'utenza per entrambi le fasi 1 e 3  **criterio motivazionale**: saranno valutate le proposte relative alle procedure di verifica, strumenti, definizione degli indicatori; reportistica prodotta, relazioni con la Stazione Appaltante, modalità di attivazione di possibili azioni preventive e correttive. | 2 | D |
| 6 | **Qualità del piano di emergenza** fasi 1 e 3 | 4 | 6.1 modalità, analisi dei rischi e tecnologie adottate per lo sviluppo del piano di emergenza necessario a garantire la continuità dell’erogazione del servizio in caso di interruzioni delle fonti energetiche, guasti alle attrezzature, malfunzionamento sistema informatico di prenotazione, scioperi e altre criticità dovute a causa di forza maggiore e/o eventi fortuiti e in caso di gravi calamità naturali per entrambi le fasi 1 e 3  **criterio motivazionale**: l’offerta sarà valutata in relazione all’obiettivo di garantire la puntuale rilevazione delle emergenze, la loro immediata risoluzione e le procedure e le tecnologie utilizzate per la loro gestione. | 4 | D |
| 7 | **Servizi di**  **PROGETTAZIONE** | 2 | 7.1 Caratteristiche metodologiche dell’offerta desunte dalla illustrazione delle modalità di svolgimento delle prestazioni oggetto dell'incarico  **criterio motivazionale**: Sarà considerata migliore quell’offerta per la quale la relazione dimostri che la concezione progettuale e la struttura tecnico-organizzativa prevista nell’offerta, nonché i tempi complessivi che il concorrente impiegherà per la realizzazione della prestazione sono coerenti fra loro e, pertanto, offrono una elevata garanzia della qualità nell’attuazione della prestazione. In particolare, sarà considerata migliore quella relazione che illustrerà in modo più preciso, più convincente e più esaustivo:   1. le tematiche principali che a parere del concorrente caratterizzano la prestazione; 2. le azioni e le soluzioni che intende sviluppare in relazione alle problematiche specifiche degli interventi, dei vincoli correlati e delle interferenze esistenti negli ambienti in cui si realizzeranno le opere; 3. le modalità di esecuzione del servizio, anche con riguardo all’articolazione temporale delle varie fasi previste, evidenziando, fra le altre cose, le modalità di interazione/integrazione con la committenza nelle diverse sedi (acquisizione pareri, validazione e approvazione del progetto, ecc.), nonché le misure e gli interventi finalizzati a garantire la qualità della prestazione fornita; 4. le risorse umane e strumentali messe a disposizione per lo svolgimento del servizio, attraverso la redazione: 5. 1. dell’elenco dei professionisti responsabili dell’espletamento della progettazione, con l’indicazione della posizione di ciascuno nella struttura dell’offerente, delle rispettive qualificazioni professionali, della relativa formazione, delle principali esperienze analoghe all’oggetto del contratto e degli estremi di iscrizione nei relativi albi professionali; 6. dell’organigramma del gruppo di lavoro adibito all’espletamento delle diverse fasi attuative della prestazione. | 2 | D |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Elementi di valutazione qualitativa** | | | | | |
| N° | CRITERI DI VALUTAZIONE | PUNTI MAX CRITERI | SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE | PUNTI MAX SUB CRITERI | TIPO SUB CRITERI |
| 8 | **Lavori**  **Organizzazione generale cantiere** | 2 | 8.1 Progetto di cantierizzazione  **criterio motivazionale**: Saranno preferite le proposte che evidenzieranno la migliore organizzazione operativa di cantiere, privilegiando gli aspetti che hanno influenza sulla riduzione delle interferenze di qualsiasi tipologia interne/esterne al cantiere, per minimizzare la dispersione delle polveri ed i livelli di rumore delle attività e delle  attrezzature di cantiere verso l’esterno, per un migliore comfort e sicurezza per i lavoratori, offrendo al contempo garanzia di continuità nella prosecuzione lavori e regolare andamento degli stessi. | 2 | D |
| 9 | **Lavori – Qualità delle opere e finiture da realizzare** | 10 | 9.1 Qualità delle opere e finiture edili  **criterio motivazionale**: “opere e finiture edili ” si intendono principalmente i materiali usati per i pavimenti, gli infissi interni ed esterni, le tamponature, i rivestimenti, i sanitari, le rubinetterie, le tinteggiature, i controsoffitti, ecc.  A tal proposito si riterranno più adeguate quelle offerte la cui documentazione relativamente al sottocriterio in parola, consentirà di stimare i seguenti sub-elementi di valutazione:   * Pregio tecnico/prestazionale * Pregio estetico * Durabilità   Costo di Manutenzione | ***4*** |  |
| 9.2 Qualità delle opere e finiture impiantistiche  **criterio motivazionale**: “macchine” si intendono principalmente le UTA, le Pompe di calore, i gruppi di riempimento, i terminali idronici, i circolatori, gli inverter, il sistema di regolazione per impianti, il sistema di supervisione, i condizionatori autonomi, gli impianti speciali e di sicurezza ecc. comprese le eventuali opere di miglioramento delle finiture esterne, quali i sistemi protettivi delle apparecchiature installate all’aperto, eventuali barriere, elementi di protezione e sicurezza operativa definitiva del sito  A tal proposito si riterranno più adeguate quelle offerte la cui documentazione relativamente al sottocriterio in parola, consentirà di stimare i seguenti sub-elementi di valutazione:   * Pregio tecnico/prestazionale * Durabilità * Costo di Manutenzione   Costo di Utilizzazione | ***6*** |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Elementi di valutazione qualitativa** | | | | | |
| N° | CRITERI DI VALUTAZIONE | PUNTI MAX CRITERI | SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE | PUNTI MAX SUB CRITERI | TIPO SUB CRITERI |
| 10 | **Proposte finalizzare al miglioramento del servizio fasi 1 e 3** | 2 | 10.1 proposte migliorative  **criterio motivazionale**: saranno valutati eventuali ulteriori interventi e/o servizi che si intendono offrire in aggiunta a quelli previsti dal C.S.A. senza oneri a carico dell’Ente l’articolazione, le procedure, le regole e i principi adottati nella predisposizione dei menù proposti: qualità e varietà dei menù, descrizione dei menù stagionali, dei ricettari, della tipicità, la frequenza di rotazione degli alimenti. | 4 | D |
|  | **Totale** | 80 |  | 80 |  |

In generale, tutti i criteri di valutazione e motivazionali devono essere letti in relazione alla puntuale e completa soddisfazione delle esigenze e degli obiettivi della Stazione Appaltante come anche esplicitati nel capitolato speciale e nella relazione tecnico illustrativa.

# Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell’offerta tecnica (qualità – max 80 punti)

Criteri discrezionali

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna “D” della tabella, è attribuito un unico coefficiente direttamente dalla Commissione, secondo un giudizio discrezionale come da tabella che segue:

|  |  |
| --- | --- |
| ***GIUDIZIO ATTRIBUITO PER OGNI CRITERIO*** | ***Coefficiente*** |
| nessuna proposta | 0 |
| pochi effetti positivi | 0,1 |
| mediocri effetti positivi | 0,2 |
| appena accettabile | 0,3 |
| Accettabile | 0,4 |
| Molto accettabile | 0,5 |
| Discreta | 0,6 |
| Buona | 0,7 |
| Molto buona | 0,8 |
| Ottima | 0,9 |
| Eccellente | 1 |

La Commissione, per ciascun sub criterio di valutazione, attribuirà il coefficiente maggiore all'offerta che a suo insindacabile giudizio meglio risponde al criterio, secondo quanto indicato nel rispettivo criterio motivazionale, attribuendo alle altre offerte coefficienti minori in ragione della minore rispondenza dell'offerta al criterio.

Criteri quantitativi

A ciascuno degli elementi quantitativi cui è assegnato un punteggio nella colonna “Q” della tabella, è attribuito un coefficiente, variabile tra zero e uno, sulla base delle formule rispettivamente indicate nel relativo criterio motivazionale.

Calcolo del punteggio dell’offerta tecnica

I punteggi relativi all’offerta tecnica, secondo il metodo sopra descritto, sono attribuiti per ciascun criterio e/o subcriterio in relazione al relativo coefficiente definitivo applicando la seguente formula:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pi** | **=** | **Cai x Pa + Cbi x Pb+….. Cni x Pn** |
| *dove* |  |  |
| ***Pi*** | *=* | *punteggio concorrente i;* |
| ***Cai*** | *=* | *coefficiente criterio di valutazione a, del concorrente i;* |
| ***Cbi*** | *=* | *coefficiente criterio di valutazione b, del concorrente i;* |
| ***Cni*** | *=* | *coefficiente criterio di valutazione n, del concorrente i;* |
| ***Pa*** | *=* | *peso criterio di valutazione a;* |
| ***Pb*** | *=* | *peso criterio di valutazione b;* |
| ***Pn*** | *=* | *peso criterio di valutazione n.* |

# Soglia di sbarramento

Ai sensi dell’art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a **48 punti** per il punteggio tecnico complessivo*.* Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

# Riparametrazione

Il punteggio qualitativo finale delle offerte tecniche che avranno conseguito un punteggio pari o superiore a quello minimo sopra indicato verrà calcolato normalizzando i punteggi ottenuti dall'applicazione dei criteri di valutazione predetti al valore massimo di 80 punti, secondo la seguente formula:

PQRi = punteggio offerta tecnica riparametrato concorrente i =

Σ dei punteggi in esame

Σ dei punteggi attribuiti alla migliore offerta tecnica

\* punteggio massimo (80puntI)

# Metodo di attribuzione del punteggio dell’offerta economica (prezzo – max 20 punti)

Quanto all’offerta economica, è attribuito all’elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la formula di seguito indicata:

|  |  |
| --- | --- |
| FORMULA | DESCRIZIONE |
| **CEi = (Ri / Rmax)α** | **CE i** = Coefficiente attribuito al concorrente i- simo per l’offerta economica  **Ri** = ribasso offerto dal concorrente i-simo  **Rmax** = ribasso dell’offerta più conveniente  **α** = 0,30 |

Il coefficiente ottenuto in base alla formula sopra indicata sarà moltiplicato per il peso attribuito all’elemento prezzo, secondo la seguente formula:

**PEi = CEi x 20**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| dove |  | |
| **PEi** | = | punteggio offerta economica concorrente i; |
| **CEi** | = | Coefficiente attribuito al concorrente i-simo per l’offerta economica. |

# CALCOLO DEL PUNTEGGIO COMPLESSIVO FINALE E FORMAZIONE DELLA GRAUDATORIA

Il ribasso percentuale offerto dovrà essere inserito a piattaforma con massimo di tre decimali dopo la virgola, qualora fosse inserito un ribasso con numero di cifre superiori, sarà arrotondato secondo il sistema di funzionamento della piattaforma telematica in uso alla SA, da esplicitare nei documenti di gara.

Ai fini della verifica di anomalia la stazione appaltante fa riferimento ai punteggi ottenuti dai concorrenti prima delle relative riparametrazioni

Si procederà a sommare il punteggio **PQRi** (punteggio offerta tecnica concorrente i riparametrato) ed il punteggio **PEi** (punteggio offerta economica concorrente i), per ciascun concorrente ammesso alla fase finale di gara ottenendo per ciascun concorrente, ottenendo così il Punteggio finale complessivo (**PTi**) e

collocando primo classificato nella graduatoria provvisoria chi avrà conseguito il **PTi** più elevato ed a seguire gli altri concorrenti in ordine decrescente in base al minor punteggio conseguito. La proposta di aggiudicazione sarà fatta in favore del concorrente che avrà conseguito il **PTi** più elevato, collocato primo nella graduatoria provvisoria.

In caso di sommatorie o importi di calcolo discordanti, si propone la seguente disciplina per la gestione degli errori, da prevedere nei documenti di gara.

Il ribasso utilizzato per il calcolo del punteggio per l’offerta economica è il ribasso sull’importo complessivo dell’accordo quadro posto a base di gara, risultante dalla offerta presentata secondo quanto previsto dalla disciplina di gara. In caso di discordanza tra la percentuale indicata in cifre e quella indicata in lettere, sarà considerata valida la percentuale indicata in lettere. Successivamente alla formulazione della proposta di aggiudicazione ovvero all’aggiudicazione, la SA procederà alla verifica dei conteggi presentati dall'affidatario tenendo per validi e immutabili i prezzi unitari/canoni e correggendo, ove si riscontrino errori di calcolo, i prodotti e le somme effettuati per il calcolo degli importi complessivi, nonché l’importo complessivo finale. In caso di discordanza fra il prezzo complessivo risultante da tale verifica e quello dipendente dal ribasso percentuale offerto tutti i prezzi unitari sono corretti in modo costante in base alla percentuale di discordanza. I prezzi offerti, eventualmente corretti, costituiscono l'elenco dei prezzi unitari contrattuali.

**Clausola Sociale**

Nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria e dagli accordi comunitari, in caso di cambio di gestione, si stabilisce l’obbligo per la L’Appaltatore di assorbire ed utilizzare nell’espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l’organizzazione d’impresa prescelta dall’imprenditore subentrante.

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l’organizzazione dell’operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l’Appaltatore è tenuta ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale del precedente aggiudicatario, ai sensi dell’art. 50 del D.Lgs. 50/2016.

I concorrenti rilasceranno apposita dichiarazione di impegno, in caso di aggiudicazione ad utilizzare nell’esecuzione del servizio in via prioritaria gli stessi operatori del precedente appaltatore, nell’ottica del mantenimento degli attuali livelli occupazionali e condizioni contrattuali per il periodo di durata del servizio, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l’organizzazione di impresa dell’appaltatore e con le esigenze tecnico – organizzative previste per l’esecuzione del servizio oggetto di Accordo Quadro.

L’ Esecutore per l’avvio del servizio dovrà dichiarare il numero di operatori impiegati nel servizio dando evidenza degli operatori del precedente appaltatore utilizzati, motivando adeguatamente l’eventuale mancato utilizzo di qualche operatore del precedente appaltatore.

A titolo informativo si elenca il personale attualmente impiegato presso la cucina di Casa Serena, dipendenti IRAS e ditta appaltatrice, è il seguente:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Livello | Posizione economica | Data di nascita | Data di assunzione | Orario settimanale | Mansione svolta | Costo Annuo |
| B1 | 3 | 08/07/1964 | 18/03/1992 | 36 | CUOCO | € 31.908,86 |
| B1 | 4 | 31/10/1965 | 22/02/1896 | 36 | CUOCO | € 33.701,72 |
| B1 | 3 | 02/03/1967 | 22/06/1992 | 36 | CUOCO | € 33.490,69 |
| B1 | 3 | 12/01/1964 | 10/03/1986 | 36 | CUOCO | €31.797,35 |
| B1 | 3 | 02/05/1965 | 07/07/1986 | 36 | CUOCO | € 31.525,40 |
| B1 | 3 | 07/03/1966 | 18/03/1992 | 36 | CUOCO | € 30.479,59 |

Qualora durante la fase di espletamento della procedura di gara dovessero verificarsi mutamenti nella situazione del personale impiegato sopra rappresentata, la clausola sociale si applicherà al personale in servizio presso la Società che al tempo dell’aggiudicazione della presente procedura gestisce la fornitura pasti pronti.

IL DIRERTTORE GENERALE

Dott. Giovanni Luca Avanzi