



COMUNE DI CREAZZO
PROVINCIA DI VICENZA
creazzo.vi@cert.ip-veneto.net

SERVIZIO PASTI CALDI A DOMICILIO

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE 2024/2026

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La gara si svolgerà mediante procedura aperta e il criterio di affidamento sarà quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 108, commi 2 lett. a) del D.Lgs. n. 36/2023.

La valutazione dell'offerta sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA	70
OFFERTA ECONOMICA	30

Soglia tecnica di sbarramento

Ai fini della valutazione dell'offerta tecnica, è prevista una soglia di sbarramento fissata nel punteggio minimo di 45 su 100 punti riservati all'offerta tecnica. Tale sbarramento è operato con riferimento al punteggio effettivo, conseguito da ciascuna offerta, e non quello più alto risultante dall'attività di riparametrazione effettuata dalla stazione appaltante (cfr. Sentenza C.d.S. 3455 del 01.08.2016). Nel caso in cui il concorrente consegua un punteggio inferiore a tale soglia verrà escluso dalla gara.

VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

La relazione riferita all'offerta tecnica dovrà essere presentata in un unico elaborato articolato sui singoli criteri di valutazione, che non dovrà superare le 20 facciate formato A4, carattere Arial 11, interlinea singola, oltre a eventuali allegati, tipo modulistica, schede, strumenti di report e simili. Non saranno prese in considerazione dalla Commissione le pagine eccedenti le 20 (venti) facciate.

Il punteggio massimo complessivo all'Offerta Tecnica sarà attribuito avuto riguardo ai seguenti criteri di valutazione:

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	SUB CRITERI	D/T
1	Progetto di gestione e organizzazione del servizio pasti caldi a domicilio.	Massimo punti: 20 1.1 ciclo produttivo e di distribuzione max 8 punti: descrizione dell'organizzazione del ciclo produttivo delle diverse aree di lavoro e dei flussi di produzione, sia presso i centri di cottura che presso i punti di distribuzione (indicazione	D

		dei flussi, delle attrezzature, degli spazi a disposizione, preparazione diete speciali, ecc); 1.2 organizzazione del personale max 8 punti: descrizione dell'organizzazione del personale impiegato nel ciclo produttivo e di distribuzione, con riferimento alle professionalità impiegate, alla formazione assicurata dall'azienda (con specificazione degli ambiti), agli strumenti per la stabilità del personale, ecc. 1.3 gestione delle sostituzioni max 4 punti: descrizione del piano di sostituzione del personale, finalizzato a garantire la continuità del servizio in caso di assenze.	
2	Utilizzo di prodotti biologici. Saranno oggetto di premialità le forniture di prodotti biologici delle categorie merceologiche a lato indicate, nelle misure percentuali superiori a quelle minime indicate nel D.M. 10/03/2020 (CAM) (Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ogni categoria di prodotto la qualificazione del prodotto stesso e i relativi fornitori)	Massimo punti: 16 cumulabili Con riferimento alle specifiche categorie merceologiche indicate, sono assegnati i seguenti sub-punteggi in relazione alla incidenza percentuale in termini di peso delle tipologie di prodotto biologico utilizzato rispetto al totale, oltre a quella prevista come obbligatoria dal D.M. 10/03/2020, che la Ditta si impegna a utilizzare nella fornitura e preparazione dei pasti del presente appalto. <u>Frutta</u> max 2 punti= assegnati all'offerta che contempla la maggior percentuale di frutta biologica rispetto al minimo previsto dal CAM, pari al 50%. Punti 0 = al 50,9% Punti 1 dal 51% al 60,9% Punti 2 da 61% <u>Verdure, ortaggi e legumi</u> max 2 punti= assegnati all'offerta che contempla la maggior percentuale di verdure, ortaggi e legumi biologici rispetto al minimo previsto dal CAM, pari al 50%. Punti 0 = al 50,9% Punti 1 dal 51% al 60,9% Punti 2 da 61% <u>Formaggi e salumi</u> max 2 punti= assegnati all'offerta che contempla la maggior percentuale di formaggi e salumi biologici rispetto al minimo previsto dal CAM, pari al 30%. Punti 0 = al 30,9% Punti 1 dal 31% al 50,9% Punti 2 da 51% <u>Carne bovina</u> max 2 punti= assegnati all'offerta che contempla la maggior percentuale di carne bovina biologica rispetto al minimo previsto dal CAM, pari al 50% Punti 0 = al 50,9% Punti 1 dal 51% al 60,9% Punti 2 da 61% <u>Carne suina</u>	T

		max 2 punti= assegnati all'offerta che contempla la maggior percentuale di carne suina biologica rispetto al minimo previsto dal CAM, pari al 10% Punti 0 = al 10,9% Punti 1 dal 11% al 40,9% Punti 2 da 41% <u>Carne avicola</u> max 2 punti= assegnati all'offerta che contempla la maggior percentuale di carne avicola biologica rispetto al minimo previsto dal CAM, pari al 20% Punti 0 = al 20,9% Punti 1 dal 21% al 50,9% Punti 2 da 51% <u>Pelati, polpa e passata di pomodoro</u> max 2 punti= assegnati all'offerta che contempla la maggior percentuale pelati, polpa e passata biologici rispetto al minimo previsto dal CAM, pari al 33% Punti 0 = al 33,9% Punti 1 dal 34% al 50,9% Punti 2 da 51% <u>Olio extravergine di oliva</u> max 2 punti= assegnati all'offerta che contempla la maggior percentuale di olio extravergine di oliva biologico rispetto al minimo previsto dal CAM, pari al 40% Punti 0= al 40,9% Punti 1 dal 41% al 60,9% Punti 2 da 61%	
3	Possesso di certificazioni di qualità ulteriori rispetto a quelle richieste per l'accesso alla gara, conformi a norme europee in corso di validità rilasciata da organismi accreditati ai sensi della normativa europea e riferite esclusivamente al centro cottura destinato a fornire il servizio.	Da 0 a 5 punti: 5 punti= per la disponibilità dimostrata mediante idonea documentazione di un centro cottura di emergenza autorizzato alla veicolazione di pasti ed ubicato entro un'ora dalla sede comunale 0 punti= per la mancata disponibilità di un centro cottura di emergenza entro i parametri previsti.	T
4	Distanza del centro di cottura rispetto alla sede comunale di Creazzo – piazza del Comune 6, calcolata in base a Google Maps, percorso più veloce	Da 0 a 6 punti: 0 punti= da 25,1 Km a 30 Km 3 punti= tra i 15,1 Km e i 25 Km 6 punti= entro i 15 km	T
5	Disponibilità di un centro cottura di emergenza autorizzato alla veicolazione di pasti ubicato entro un'ora dalla sede comunale di Creazzo – piazza del Comune 6, calcolata in base a Google Maps, percorso più veloce	Da 0 a 5 punti: 5 punti= per la disponibilità dimostrata mediante idonea documentazione di un centro cottura di emergenza autorizzato alla veicolazione di pasti ed ubicato entro un'ora dalla sede comunale 0 punti= per la mancata disponibilità di un centro cottura di emergenza entro i parametri previsti.	T
6	Utilizzo di prodotti DOP, SQNPI, SQNZ. Saranno oggetto di premialità le forniture di prodotti DOP, SQNPI, SQNZ di seguito indicate: olio extravergine di oliva, formaggi, salumi e carne. (Allegare schede tecniche dei fornitori che	Massimo punti: 5 cumulabili 0 punti= assegnati all'offerta che contempla una percentuale pari o inferiore al 25%	T

	consentano di individuare, per ogni categoria di prodotto la qualificazione del prodotto stesso e i relativi fornitori)	2,5 punti= assegnati all'offerta che contempla la maggior percentuale maggiore al 25,1% e fino al 49,9% 5 punti= assegnati all'offerta che contempla la maggior percentuale maggiore al 50%	
7	Proposte migliorative rispetto al servizio pasti a domicilio.	Massimo punti: 5 Presentazione di proposte/soluzioni migliorative per la gestione del servizio, rispetto a quanto previsto nel capitolato d'appalto, senza onere alcuno a carico dell'Ente e dell'Utente.	D
8	Gestione della rilevazione del gradimento del servizio da parte dell'utenza.	Massimo punti: 5 Presentazione di una relazione con la quale la Ditta propone un modello di rilevazione del gradimento del servizio da parte dell'utenza, precisando la periodicità della rilevazione e soggetti coinvolti, la modalità di condivisione dei dati.	D

A ciascuno degli elementi qualitativi individuati con la lettera “D” (discrezionale) indicati nella tabella è attribuito, come previsto dalle Linee guida Anac n. 2/2016, un coefficiente variabile tra zero e uno, da parte di ciascun commissario di gara, secondo la seguente griglia di valutazione:

Coefficiente	Giudizio	Criterio di giudizio
0	Non giudicabile/inadeguato/insufficiente	Proposta carente sotto tutti gli aspetti, indeterminata, non misurabile, non coerente con le disposizioni del capitolato.
0,20	scarso	Proposta carente sotto molti aspetti, mediocre e non sviluppata degli elementi richiesti, non misurabile e poco coerente con le disposizioni del capitolato.
0,40	sufficiente	Proposta minimale e coerente con le disposizioni del capitolato e del quadro progettuale, che evidenzia scarso approfondimento degli elementi richiesti.
0,60	discreto	Proposta discreta, ma poco strutturata e sviluppata, coerente con le disposizioni del capitolato e del quadro progettuale, con solo alcuni approfondimenti degli elementi richiesti.
0,80	buono	Proposta complessivamente buona, adeguatamente illustrata, abbastanza esaustiva e coerente con le disposizioni del capitolato e del quadro progettuale, con soluzioni concrete, chiare, determinate e/o oggettivamente misurabili.
1	ottimo	Proposta completa, molto ben illustrata e approfondita, esaustiva e coerente con le disposizioni del capitolato e del quadro progettuale, che presenta soluzioni concrete e/o oggettivamente misurabili, capaci di elevare gli standard del servizio.

Verrà determinata, quindi, la media dei coefficienti assegnati dai singoli commissari ad ogni criterio e si procederà a trasformare le suddette medie in coefficienti definitivi, riportando ad uno (1) la media più alta e proporzionando a tale media massima le altre medie precedentemente calcolate.

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti rispetto ai punteggi discrezionali procederà in relazione a ciascuna offerta all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio mediante l'applicazione del metodo aggregativo-compensatore sulla base delle indicazioni contenute nelle Linee guida n. 2 di Anac di cui alla delibera n. 1005 del 21.0.6.2016 come aggiornata con delibera del Consiglio n. 424 del 02.05.2018, secondo la seguente formula:

$$P(i) = \sum n [W_i \times V_{ai}]$$

Dove:

$P(i)$ = punteggio dell'offerta i-esima

n = numero totale dei requisiti

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i)

V_{ai} = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i), variabile tra zero e uno;

$\sum n$ = sommatoria.

Al risultato della suddetta operazione verranno sommati punteggi tabellari espressi in valore assoluto, ottenuti dall'offerta del singolo concorrente.

VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

Il punteggio massimo relativo all'offerta economica è pari a 30/100 e sarà attribuito all'offerta migliore, che abbia cioè presentato il prezzo in ribasso più basso sul prezzo posto a base di gara e fissato in € 6,46 IVA esclusa, corrispondente al costo di singolo pasto applicato all'Utente come descritto all'art. 5 del Capitolato speciale di concessione.

Alle altre offerte sarà attribuito un punteggio proporzionalmente inferiore applicando la seguente formula:

$$P_i = P_{\max} \times V_{\max}/V(a)$$

P_i = punteggio assegnato al concorrente i-esimo

$V(a)$ = prezzo offerto dal concorrente i-esimo;

$V_{\max}$ = prezzo più basso offerto

$P_{\max}$ = punteggio economico massimo (punti 30)

L'attribuzione dei punteggi tecnici ed economici sarà effettuata prevedendo un numero massimo di 2 cifre decimali, con arrotondamento all'unità superiore qualora la terza sia pari o superiore a cinque e all'unità inferiore qualora la terza sia inferiore a cinque.

Non sono ammesse offerte pari o in rialzo rispetto all'importo posto a base di gara.

Il punteggio assegnato all'offerta tecnica, sommato al punteggio assegnato all'offerta economica, determina il punteggio complessivo assegnato al concorrente.

L'aggiudicazione della concessione verrà disposta a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto. In caso di parità prevarrà il punteggio dell'offerta tecnica; in caso di ulteriore parità si procederà con sorteggio.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che la stessa sia ritenuta congrua e conveniente.

Ai sensi dell'art. 108, co. 10, del D.Lgs. n. 36/2023, il Comune potrà decidere di non aggiudicare la gara se nessuna offerta risulti conveniente o idonea rispetto all'oggetto del contratto.