

<i>Elaborato</i>	<i>Livello</i>	<i>Tipo</i>	<i>Sistema / Edificio / Argomento</i>	<i>Rev. 00</i>				
GE GG 00890 ETQ-00072188	A	EC - Evaluation Criteria	AAP - Attività per Appalti	Data 12/10/2017				
Centrale / Impianto:	Impianto: Generale - Attività generali di Società							
Titolo Elaborato:	SERVIZIO DI MENSA E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LA CENTRALE DI LATINA							
00								
<p align="center"><i>Timbri e firme per responsabilità di legge</i></p> <p align="center">Autorizzato</p>								
APP-ANS Tavella V.		APP-ANS Ulissi S.	APP-ANS Ulissi S.	APP Poppi R.				
Incaricato	Collaborazioni	Verifica	Approvazione / Benestare	Autorizzazione all'uso				

PROPRIETÀ

Poppi R.

LIVELLO DI CATEGORIZZAZIONE

Pubblico

Livello di categorizzazione: Pubblico, Interno, Controllato, Ristretto

Il presente elaborato è di proprietà di Sogin S.p.A. È fatto divieto a chiunque di procedere, in qualsiasi modo e sotto qualsiasi forma, alla sua riproduzione, anche parziale, ovvero di divulgare a terzi qualsiasi informazione in merito, senza autorizzazione rilasciata per scritto da Sogin S.p.A.

Criteri di valutazione delle offerte

SERVIZIO DI MENSA E SOMMINISTRAZIONE PASTI
PRESSO LA CENTRALE DI LATINA

ELABORATO
GE GG 00890

REVISIONE
00



INDICE

1. SCOPO DEL DOCUMENTO	2
2. CRITERI MINIMI AMBIENTALI	2
3. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE	2
4. ELEMENTI DI VALUTAZIONE TECNICA	3
5. ELEMENTI DI VALUTAZIONE ECONOMICA	9

1. SCOPO DEL DOCUMENTO

Il presente documento presenta i criteri che saranno utilizzati per valutare le offerte relative al "SERVIZIO DI MENSA E SOMMINISTRAZIONE PASTI" da espletarsi presso la Centrale di Latina.

2. CRITERI MINIMI AMBIENTALI (D.M. 25 Luglio 2011)

Il presente documento è stato elaborato sulla base dei Criteri Minimi Ambientali di cui al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del mare del 25 Luglio 2011.

3. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione verrà effettuata ai sensi dell'art. 95, comma 3 lett. a) e art. 144 comma 1 del D.Lgs. 50/2016, mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, utilizzando il metodo aggregativo compensatore.

Per la valutazione delle offerte verranno presi in considerazione i seguenti elementi di valutazione

P_i	ELEMENTO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
Valutazione tecnica PT (70 punti su 100)		
P_{1i}	Qualità dei prodotti e approvvigionamento delle materie prime	28
P_{2i}	Caratteristiche tecnico –operative del servizio	9
P_{3i}	Modalità organizzative, tecnico-operative e di controllo	18
P_{4i}	Gestione ambientale	13
P_{5i}	Certificazione	2
Valutazione economica PE (30 punti su 100)		
P_{6i}	Prezzo Offerto	30

A ciascun elemento di valutazione tecnico-economica sarà assegnato un punteggio parziale (da P_1 a P_5), sino al massimo indicato nella tabella sopra riportata.

Il punteggio relativo alla valutazione tecnica per l'i-esimo Concorrente P_{Ti} (max 70 punti) sarà dato da:

$$P_{Ti} = P_{1i} + P_{2i} + P_{3i} + P_{4i} + P_{5i}$$

Il punteggio relativo alla valutazione economica P_{Ei} (max 30 punti), sarà determinato come:

$$P_{Ei} = P_{6i}$$

La gara sarà aggiudicata all'offerta che otterrà il massimo punteggio complessivo, dato dalla somma dei punteggi ottenuti nelle valutazioni tecnica ed economica:

$$P_i = P_{Ei} + P_{Ti}$$

PROPRIETA'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
	Documento Definitivo		RISERVATO AZIENDALE	2/9

4. ELEMENTI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Per ciascun concorrente saranno determinati da parte della Commissione giudicatrice i sottoelencati punteggi parziali. L'offerta dovrà contenere una Relazione Tecnica che dovrà essere obbligatoriamente articolata secondo le componenti indicate ai punti P1, P2, P3, P4, P5, senza omettere alcuno degli elementi essenziali che saranno oggetto di valutazione.

La relazione dovrà essere redatta in lingua italiana, composta da un numero massimo di 40 (quaranta) pagine, in formato A4, con non più di 40 (quaranta) righe per pagina e con scrittura non inferiore a 12 (dodici) punti, eventualmente contenenti schemi e/o diagrammi. La relazione dovrà essere composta da fogli rilegati, spillati, cuciti o in altro modo collegati stabilmente, e che siano numerati con la formula <<pagina n. X di n. Y>>

In caso di relazioni superiori alle 40 (quaranta) pagine, i fogli eccedenti non saranno presi in considerazione ai fini dell'assegnazione del punteggio.

Si precisa che una differente strutturazione della relazione tecnica presentata dai concorrenti, rispetto ai macro criteri di valutazione come definiti, in particolar modo quando non consentisse, anche in parte, alla Commissione giudicatrice di esprimere le valutazioni di propria competenza, potrà comportare una valutazione pari a zero. Analogamente, la mancata od incompleta descrizione nella relazione tecnica degli elementi descritti nel presente paragrafo, tale da non consentire un giudizio compiuto della Commissione giudicatrice, potrà comportare una valutazione pari a zero. Per quanto riguarda gli elementi valutazione qualitativa, i coefficienti, che saranno moltiplicati ai pesi attribuiti ai requisiti, sono determinati mediante la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari a titolo esemplificativo:

COEFFICIENTE	RISPONDENZA
0,0	Nulla
0,1	Minima
0,2	Ridotta
0,3	Limitata
0,4	Evolutiva
0,5	Significativa
0,6	Sufficiente
0,7	Discreta
0,8	Buona
0,9	Ottima
1	Assoluta

PROPRIETA'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
	Documento Definitivo		RISERVATO AZIENDALE	3/9

Legenda

Stato: Bozza, In Approvazione Documento Definitivo

Livello di Classificazione: Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale – riproduzione vietata, Uso Ristretto – riproduzione vietata



Una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, al fine di non alterare i pesi stabiliti per i vari criteri di valutazione, se nessun concorrente ottiene sui criteri di valutazione tecnica aventi natura qualitativa, il punteggio pari al peso complessivo assegnato agli stessi, verrà effettuata la c.d. “riparametrazione”, assegnando al concorrente che ha ottenuto il punteggio totale più alto il massimo punteggio previsto e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

Per il Concorrente i-esimo quindi il punteggio tecnico $P_{Ti=}$ sarà dato da:

$$P_{Ti=} = P_{1i} + P_{2i} + P_{3i} + P_{4i} + P_{5i}$$

Le offerte che conseguano meno del 60% del punteggio massimo (42/70) sulla parte tecnica non saranno ammesse alla successiva valutazione economica (c.d. soglia di sbarramento).

Si precisa che, ai fini della suddetta soglia di sbarramento, sarà tenuto in considerazione il punteggio tecnico ottenuto dai concorrenti prima della cd. “riparametrazione”.

Per ciascun Concorrente, Il valore tecnico dell’offerta verrà esaminato prendendo in considerazione i seguenti aspetti:

PROPRIETA'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
	Documento Definitivo		RISERVATO AZIENDALE	4/9

P1. Qualità dei prodotti e approvvigionamento delle materie prime (P_{1i} , max 28 punti)

Per il presente criterio, Il concorrente dovrà presentare una relazione contenente tutte le informazioni relative alla qualità dei prodotti e alle modalità di approvvigionamento delle materie prime.

Il macro-criterio "P1" è stato scomposto nei seguenti sub-criteri:

P.1.1	<p>Alimenti "Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine".</p> <p>Il Concorrente dovrà presentare una relazione nella quale si descrive in dettaglio il sistema di approvvigionamento degli alimenti di cui sopra e le caratteristiche di cui alle lettere a), b), c), d), che ogni prodotto presenta:</p> <p>a) <i>Prodotti dichiarati tipici con denominazione di origine o indicazione geografica protetta (DOP, STG, IGP); (Max 3 pt)</i></p> <p>b) <i>Prodotti provenienti da allevamenti e coltivazioni biologiche; (Max 3 pt)</i></p> <p>c) <i>Prodotti provenienti da sistemi di filiera corta o a km zero; (Max 3 pt)</i></p> <p>d) <i>Prodotti ortofrutticoli stagionali; (Max 2 pt)</i></p> <p>Dovrà altresì allegare alla relazione, una dichiarazione ove si impegna, in caso di aggiudicazione, ad utilizzare gli alimenti di cui sopra, con le caratteristiche indicate.</p>	Max 11
P.1.2	<p>Alimento "Carne"</p> <p>Il Concorrente dovrà presentare una relazione nella quale si descrive in dettaglio il sistema di approvvigionamento dell'alimento di cui sopra e le caratteristiche di cui alle lettere a), b), c), che il prodotto presenta:</p> <p>a) <i>Prodotti dichiarati tipici con denominazione di origine o indicazione geografica protetta (DOP, IGP); (Max 3 pt)</i></p> <p>b) <i>Prodotti provenienti da allevamenti e coltivazioni biologiche; (Max 3 pt)</i></p> <p>c) <i>Prodotti provenienti da sistemi di filiera corta o a km zero (Max 3 pt)</i></p> <p>Dovrà altresì allegare alla relazione, una dichiarazione ove si impegna, in caso di aggiudicazione, ad utilizzare l'alimento di cui sopra, con le caratteristiche indicate.</p>	Max 9
P.1.3	<p>Alimento "Pesce"</p> <p>Il Concorrente dovrà presentare una relazione nella quale si descrive in dettaglio il sistema di approvvigionamento dell'alimento di cui sopra e le caratteristiche di cui alle lettere a), b), c), che il prodotto presenta:</p> <p>a) <i>Prodotti provenienti da acquacoltura biologica; (Max 3 pt)</i></p> <p>b) <i>Prodotti provenienti da sistemi di filiera corta o a km zero; (Max 3 pt)</i></p> <p>c) <i>Prodotto non surgelato. (Max 2 pt)</i></p> <p>Dovrà altresì allegare alla relazione, una dichiarazione ove si impegna, in caso di aggiudicazione, ad utilizzare l'alimento di cui sopra, con le caratteristiche indicate</p>	Max 8

PROPRIETA'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
	Documento Definitivo		RISERVATO AZIENDALE	5/9

<p>Criteri di valutazione delle offerte</p> <p>SERVIZIO DI MENSA E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LA CENTRALE DI LATINA</p>	<p>ELABORATO GE GG 00890</p> <p>REVISIONE 00</p>
---	--



P2. Caratteristiche tecnico - operative del servizio (P_{2i} , max 9 punti)

Per il presente criterio, Il concorrente dovrà presentare una relazione in cui si descrivono, in maniera dettagliata, le caratteristiche tecnico-operative del servizio con particolare riferimento alla conservazione delle derrate ed alla manipolazione e cottura dei pasti.

Il macro-criterio "P2" è stato scomposto nei seguenti sub-criteri:

P.2.1	<p>Conservazione delle derrate: Illustrare le modalità di conservazione dei diversi generi alimentari (carni, pesce, salumi, formaggi, prodotti ortofrutticoli ecc...) crudi e cotti.</p>	Max 5
P2.2	<p>Manipolazione e cottura pasti: Descrivere le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti, necessarie a garantire elevati standard di qualità igienica, nutritiva e gastronomica.</p>	Max 4

PROPRIETA'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
	Documento Definitivo		RISERVATO AZIENDALE	6/9

Legenda

Stato: Bozza, In Approvazione Documento Definitivo

Livello di Classificazione: Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale – riproduzione vietata, Uso Ristretto – riproduzione vietata

<p>Criteri di valutazione delle offerte</p> <p>SERVIZIO DI MENSA E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LA CENTRALE DI LATINA</p>	<p>ELABORATO GE GG 00890</p> <p>REVISIONE 00</p>
---	--



P3. Modalità organizzative, tecnico-operative e di controllo (P_{3i} , max 18 punti)

Per il presente criterio, Il concorrente dovrà presentare una relazione in cui si descrive l'organizzazione aziendale dedicata all'appalto, il sistema di autocontrollo, le modalità di interfaccia con il Committente, il programma annuale di formazione del personale, la gestione delle non conformità e delle possibili emergenze alle quali occorrerà far fronte durante l'espletamento del servizio.

Il macro-criterio "P3" è stato scomposto nei seguenti sub-criteri:

P.3.1	Struttura organizzativa dedicata all'appalto: organigramma dettagliato del servizio con specificazione dei ruoli, responsabilità, qualifiche e numero addetti.	Max 6
P3.2	Sistema di autocontrollo: descrivere la modalità con la quale il Concorrente verificherà lo svolgimento del servizio per garantire la conformità del servizio reso alle prestazioni pattuite e per la verifica del livello di soddisfazione del Committente rispetto alle prestazioni erogate.	Max 4
P3.3	Modalità di interfaccia: descrivere la modalità con la quale in Concorrente si interfacerà con il Committente durante l'esecuzione del servizio.	Max 2
P3.4	Programma di formazione annuale del personale impiegato nel servizio: con riguardo al complesso di risorse umane che la ditta intende destinare al servizio in oggetto, verrà valutato il programma di formazione annuale che il Concorrente proporrà, considerando particolarmente qualificanti gli interventi formativi aventi per oggetto la sicurezza alimentare, la sicurezza sul lavoro, la gestione del servizio improntata ad un basso impatto ambientale.	Max 2
P3.5	Gestione delle non conformità: descrivere le modalità di gestione delle non conformità segnalate dal Committente.	Max 2
P3.6	Gestione delle emergenze: dovranno essere specificate le modalità ed i tempi di intervento che l'impresa prevede per la risoluzione delle emergenze che possono verificarsi nel corso dello svolgimento dell'appalto (mancata consegna delle derrate, impossibilità di produzione dei pasti ecc..)	Max 2

PROPRIETA'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
	Documento Definitivo		RISERVATO AZIENDALE	7/9

Legenda

Stato: Bozza, In Approvazione Documento Definitivo
Livello di Classificazione: Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale – riproduzione vietata, Uso Ristretto – riproduzione vietata

P4. Gestione ambientale (P_{4i} , max 13 punti)

Per il presente criterio, dovrà essere presentata una relazione contenente le informazioni relative alle soluzioni di gestione ambientale, che il Concorrente si impegna ad adottare durante lo svolgimento del servizio, al fine di ridurre gli impatti ambientali.

Verranno attribuiti n. 2 punti ai Concorrenti che facciano ricorso all'utilizzo, per la pulizia e l'igiene, esclusivamente di prodotti contrassegnati dal marchio di qualità ecologica Ecolabel UE (P4.1), max 2 punti per il piano di gestione e riduzione dei rifiuti (P4.2) e max 9 punti per il piano di pulizia, sanificazione e disinfezione.

Per l'attribuzione del punteggio del sub criterio P4.1, il Concorrente dovrà:

- allegare alla relazione, una dichiarazione ove si impegna, in caso di aggiudicazione, all'utilizzo esclusivo di prodotti caratterizzati dal possesso del marchio di qualità ecologica (Ecolabel Ue);
- fornire elenco di tali prodotti;
- allegare schede tecniche dalle quale si evinca in maniera incontrovertibile che gli stessi prodotti siano in possesso del citato marchio di qualità ecologica.

Si precisa che le stesse non rientreranno nel calcolo del numero di pagine componenti la relazione tecnica.

Il concorrente dovrà poi descrivere le modalità con le quali gestirà lo smaltimento dei rifiuti e le azioni che porrà in essere per contenerne la produzione.

Infine, il concorrente dovrà illustrare il piano di pulizia, sanificazione e disinfezione dei luoghi in cui verrà espletato il servizio (P4.3).

Il macro-criterio "P4" è stato scomposto nei seguenti sub-criteri:

P4.1	Utilizzo esclusivo di prodotti per la pulizia e l'igiene contrassegnati dal marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ai sensi del regolamento (CE) n. 66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009.	Max 2
P4.2	Gestione e riduzione dei rifiuti: indicare le eventuali azioni che il Concorrente porrà in essere per la gestione e riduzione dei rifiuti.	Max 2
P4.3	Piano di pulizia, sanificazione e disinfezione: illustrare il piano di pulizia, sanificazione e disinfezione che verrà attuato per lo svolgimento del servizio.	Max 9

PROPRIETA'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
	Documento Definitivo		RISERVATO AZIENDALE	8/9

Legenda

Stato: **Bozza**, In Approvazione Documento Definitivo

Livello di Classificazione: Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale – riproduzione vietata, Uso Ristretto – riproduzione vietata

P5. Certificazione (P_{5i} , max 2 punti).

Verranno attribuiti n. 2 punti ai Concorrenti che dimostreranno il possesso della certificazione biologica ai sensi dei Reg. CE 834/2007 e Reg. CE 889/08 e s.m.i.

Per l'attribuzione del punteggio del criterio P5, il Concorrente dovrà allegare alla relazione tecnica, la certificazione succitata in corso di validità.

Si precisa che la stessa non rientrerà nel calcolo del numero di pagine componenti la relazione tecnica.

P5	Possesso della certificazione biologica ai sensi dei Reg. CE 834/2007 e Reg. CE 889/08 e s.m.i.	2
-----------	--	----------

5. ELEMENTI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA (P_{6i} max 30 punti)

Alle offerte economiche verrà assegnato il relativo punteggio economico P_{Ei} che è rappresentato dal prodotto tra il coefficiente Vi e il punteggio relativo al prezzo ($PEi = Vi * 30$).

Per ciascuna offerta economica il coefficiente Vi si ottiene mediante le seguenti formule:

$$Vi \text{ (per } P_{6i} \leq Psoglia) = X * P_{6i} / Psoglia$$

$$Vi \text{ (per } P_{6i} > Psoglia) = X + (1,00 - X) * [(P_{6i} - Psoglia) / (Pmax - Psoglia)]$$

Dove:

Vi = coefficiente attribuito al concorrente i- esimo

P_{6i} = Ribasso relativo all'offerta del concorrente i -esimo

$Psoglia$ = media aritmetica dei ribassi dei concorrenti

$X = 0,85$

$Pmax$ = Ribasso massimo tra tutte le offerte presentate.

PROPRIETA'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
	Documento Definitivo		RISERVATO AZIENDALE	9/9