

ALLEGATO 3-TER

STRUTTURA DELL'OFFERTA

Criteri di valutazione e ponderazione delle offerte per la selezione dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo

LOTTO UNICO

Centri di cui all'art. 1, comma 2 lettera b), del capitolato con capacità ricettiva compresa tra 51 e 300 posti.

A) VALUTAZIONE DELL' OFFERTA

L'aggiudicazione sarà determinata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 comma 3, lett. a) del D. Lgs. 50/2016, sulla base dei seguenti elementi di valutazione:

- Qualità dell'offerta tecnica
- Offerta economica

La Commissione valuterà le offerte ammesse nei termini di qualità e di prezzo di seguito dettagliati:

Criterio	Punteggio massimo
Offerta Tecnica	70
Offerta Economica	30

B) MODALITA' DI FORMULAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Lo schema di offerta deve garantire l'esatta corrispondenza con gli elementi di valutazione contenuti nella struttura dell'offerta.

OFFERTA TECNICA

Il documento contenente l'offerta tecnica dovrà articolarsi secondo quanto di seguito indicato:

B.1. QUALITÀ DEL SERVIZIO OFFERTO, da desumersi da:

B.1. 1. Organizzazione del servizio

Il concorrente dovrà descrivere i servizi che intende offrire (offerta base) in conformità a quanto indicato nelle specifiche tecniche, con analitica descrizione delle sue modalità e componenti.

ALLEGATO 3-TER

Dovranno essere illustrate le risorse umane proposte di cui al successivo punto D.1.1 e in particolare:

- le unità incrementalmente proposte rispetto al rapporto minimo ospiti/operatori diurni e/o notturni indicato nella tabella dotazione minima del personale (**Allegato A** del capitolato);
- le ore incrementalmente proposte rispetto ai servizi che nella tabella dotazione minima del personale (**Allegato A** del capitolato) sono misurati in ore giornaliere (per l'infermiere) e settimanali, specificando se l'incremento riguarda il servizio sanitario, di sostegno sociale, di orientamento alla normativa o quello della mediazione culturale;
- l'eventuale indicazione di un responsabile per ogni settore organizzativo all'interno del centro quali accoglienza ospiti, assistenza sanitaria, assistenza sociale, gestione forniture, con compiti di raccordo con il responsabile del centro;
- le specifiche conoscenze linguistiche del personale (conoscenza della lingua inglese, araba e/o francese), diverso dal mediatore linguistico. Si considera adeguato almeno il livello di conoscenza C1 del Quadro Comune Europeo di riferimento per la conoscenza della lingua (QCER) delle suddette lingue, certificato.

B.1. 2. Efficientamento del servizio

Dovranno essere illustrate le modalità di erogazione del servizio con precisa indicazione e descrizione delle singole voci che generano i punteggi di cui al successivo punto D.1.2:

- sistemi di informatizzazione dei servizi di raccolta e gestione dati personali relativi agli ospiti per i compiti indicati nell'art. 2 lett. A) punto 1) del capitolato;
- sistemi di informatizzazione del servizio di amministrazione e contabilizzazione di tutti i dati relativi alla fornitura, al consumo e alla complessiva movimentazione di magazzino;
- sistemi di gestione informatizzata dei dati relativi al servizio di assistenza sanitaria con riferimento ai compiti previsti nel capitolato d'appalto e nelle specifiche tecniche;
- programma di elaborazione dei dati relativi ai servizi affidati in gestione, necessario ai fini dell'attività di controllo;
- piano alimentare indicante le modalità di approvvigionamento, la selezione e l'accreditamento fornitori nonché l'elenco di fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti: il possesso della certificazione di qualità, le metodologie di verifica certificazioni, le scadenze, le provenienze e le etichettature, la gestione delle non conformità di prodotto e di processo;
- relazione sull'impiego di prodotti ecologici (elencati in dettaglio) che rispettino, nell'ambito del servizio di fornitura dei pasti, i criteri stabiliti per l'ottenimento di un'etichettatura ambientale di tipo I;

ALLEGATO 3-TER

- efficaci misure intese a ridurre l'impatto ambientale in termini di consumi ed inquinamento, in esecuzione del servizio di pulizia ed igiene ambientale.

B.2. PROPOSTE MIGLIORATIVE

Il concorrente, ai fini dell'attribuzione dei punteggi di cui al successivo **punto D.2**, può formulare proposte di prestazioni ulteriori rispetto a quelle dettagliate nelle specifiche tecniche, utili a rendere un servizio maggiormente soddisfacente delle necessità di vita degli ospiti, quali:

- a) dichiarata disponibilità, commisurata ad un preciso numero di ospiti, ad estendere, senza costi aggiuntivi, tutti i servizi, a richiesta urgente della Prefettura, al sopravvenire di situazioni di emergenza e fino a cessata esigenza.
- b) progetti di concreta attuazione - analiticamente descritti e dettagliati in tutte le fasi e modalità esecutive - relativi alla realizzazione, con gli enti locali, di servizi di orientamento al territorio per l'accesso ai servizi pubblici (ad esempio, quello di trasporto), attestati dalla presenza di intese o accordi con gli enti medesimi;
- c) protocolli di collaborazione ed accordi con l'azienda sanitaria territorialmente competente per l'organizzazione dei servizi di assistenza sanitaria.

C) MODALITA' DI FORMULAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA.

OFFERTA ECONOMICA

Il documento contenente l'offerta economica dovrà articolarsi secondo quanto di seguito indicato:

- a) ribasso percentuale che sarà applicato all'importo a base di gara di cui al disciplinare, al netto di IVA se dovuta. Il concorrente dovrà formulare la propria offerta economica specificando il ribasso percentuale unico da applicare sia al prezzo *pro-die/pro-capite* sia al prezzo per singolo kit di primo ingresso;
- b) stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95, comma 10, del Codice degli appalti;
- c) la stima dei costi della manodopera, ai sensi dell'art. 95, comma 10, del Codice degli appalti.

D) PONDERAZIONE DEGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE E CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI.

ALLEGATO 3-TER

	Elementi di valutazione	Ponderazione
OFFERTA TECNICA : punteggio massimo 70 punti su 100	a) qualità del servizio offerto	52 punti
	b) proposte migliorative	18 punti
OFFERTA ECONOMICA	Punteggio massimo: 30 punti su 100	

Ponderazione dei sub elementi e criteri di attribuzione dei punteggi.

D.1 Qualità del servizio.

La quota del punteggio relativa alla qualità del servizio di complessivi 52 punti viene attribuita:

- nella misura massima di 40 punti valutando l'organizzazione del servizio sotto il profilo della disponibilità di risorse umane;
- nella misura massima di 12 punti sotto il profilo dell'efficientamento del servizio

I predetti punteggi verranno attribuiti con il criterio del metodo comparativo.

D.1.1. In particolare, per maggiori risorse di personale.

Incremento dotazione personale fino ad un massimo di [15] punti. In particolare:
a) tenuto conto del criterio di commisurazione del rapporto minimo ospiti/operatori indicato nella tabella dotazione minima del personale (Allegato A del capitolato), ogni incremento di unità che superi il predetto rapporto, comporta l'attribuzione di 2,00 punti;
b) se l'incremento di unità riguarda operatori notturni, sono attribuiti 3,00 punti anziché 2;
Incremento ore giornaliere e settimanali fino ad un massimo di [14] punti. In particolare:
c) per i servizi che nella tabella dotazione minima del personale sono misurati in ore settimanali, ogni incremento di n. 1 ora della misura minima indicata, comporta l'attribuzione di 0,50. Se il servizio incrementato è quello sanitario (infermiere, medico), di sostegno sociale, di orientamento alla normativa o quello della mediazione linguistica sono attribuiti 1,00 punto.
Individuazione responsabili di settore fino ad un massimo di [6] punti:
d) 1,50 punti sono attribuiti per l'eventuale individuazione di un responsabile per ogni settore organizzativo all'interno del centro, quali accoglienza ospiti, assistenza sanitaria, assistenza sociale, gestione forniture, con compiti di raccordo con il responsabile del centro. Il punteggio può essere attribuito solo ove risulti effettivamente destinata tale unità di personale agli specifici compiti descritti, rimanendo esclusa la cumulabilità per una sola persona di più punti riferiti ai diversi profili della qualità del servizio qui considerata.

ALLEGATO 3-TER

Specifiche conoscenze linguistiche del personale fino ad un massimo di [5] punti:

e) 0,50 punti sono attribuiti per l'eventuale impiego del personale – diverso dal mediatore linguistico – che abbia un adeguato livello di conoscenza della lingua inglese, araba e/o francese. Si considera adeguato almeno il livello di conoscenza C1 del Quadro Comune Europeo di riferimento per la conoscenza della lingua (QCER) di suddette lingue certificato (non genera punteggio la conoscenza della lingua da parte del magazziniere).

D.1.2. Per l'efficientamento del servizio, l'ulteriore quota di 12 punti relativa alla qualità del servizio, viene attribuita valutando:

- a) 1,50 punti, la gestione informatizzata idonea all'estrazione di report per i servizi di raccolta e gestione dei dati personali relativi agli ospiti per i compiti indicati nell'art. 2 lett. A) punto 1) del capitolato;
- b) 1,50 punti, la gestione informatizzata del servizio di amministrazione e contabilizzazione di tutti i dati relativi alla fornitura, al consumo e alla complessiva movimentazione di magazzino;
- c) 1,50 punto la gestione informatizzata dei dati relativi al servizio di assistenza sanitaria con riferimento ai compiti previsti nel capitolato d'appalto e nelle specifiche tecniche;
- d) 3,00 punti, la predisposizione di un programma di elaborazione dei dati relativi ai servizi affidati in gestione, necessari ai compiti di controllo.
- e) 2,50 punti per la predisposizione di un piano alimentare indicante le modalità di approvvigionamento, la selezione e l'accreditamento dei fornitori nonché l'elenco di fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti: il possesso della certificazione di qualità, le metodologie di verifica certificazioni, le scadenze, le provenienze e le etichettature, la gestione delle non conformità di prodotto e di processo;
- f) 1 punto, la predisposizione di una relazione sull'impiego di prodotti ecologici (elencati in dettaglio) che rispettino, nell'ambito del servizio di fornitura dei pasti, i criteri stabiliti per l'ottenimento di un'etichettatura ambientale di tipo I;
- g) 1 punto la predisposizione di efficaci misure intese a ridurre l'impatto ambientale in termini di consumi ed inquinamento, in esecuzione del servizio di pulizia ed igiene ambientale;

D.2. Proposte migliorative.

L'attribuzione del punteggio relativo a questo segmento di fattori di ponderazione, è operata sulla base di **complessivi 18 punti** attribuiti per prestazioni ulteriori rispetto a quelle dettagliate nelle specifiche tecniche, utili a rendere un servizio maggiormente soddisfacente delle necessità di vita degli ospiti, secondo la seguente articolazione:

- a) disponibilità commisurata ad un numero di ospiti pari al 10% della capienza della struttura, ad estendere, senza costi aggiuntivi, tutti i servizi, a richiesta urgente della

ALLEGATO 3-TER

Prefettura, al sopravvenire di situazioni di emergenza e fino a cessata esigenza: **4 punti tabellari**.

- b) efficienza ed efficacia dei progetti di realizzazione, con gli enti locali, di servizi di orientamento al territorio per l'accesso ai servizi pubblici (ad esempio, quello di trasporto), attestata dalla presenza di intese o accordi con gli enti medesimi: fino ad un **massimo di 7 punti**
- c) efficienza ed efficacia dei protocolli e/o accordi di collaborazione concernenti la progettazione e realizzazione integrata dei servizi di assistenza sanitaria con l'azienda sanitaria territorialmente competente, con particolare attenzione alle misure di sostegno nei confronti delle situazioni vulnerabili e di riabilitazione delle vittime di tortura o di situazioni di grave violenza: fino ad un **massimo di 7 punti**.

A ciascuno degli elementi qualitativi di cui alle precedenti lett. b) e c) è assegnato un punteggio discrezionale tramite un coefficiente determinato mediante l'attribuzione di un valore variabile tra 0 e 1, da parte di ciascun commissario di gara.

In particolare, l'attribuzione del coefficiente dei sub-criteri così detti "discrezionali" avverrà sulla base di un giudizio discrezionale effettuato attraverso la seguente scala di valutazione:

SCALA DI VALUTAZIONE

NON VALUTABILE	[0]%
PARZIALMENTE ADEGUATO	[0,3]%
SUFFICIENTE	[0,6]%
DISCRETO	[0,7]%
BUONO	[0,8]%
OTTIMO	[1]%

Per ciascun sub-criterio, una volta che ciascun commissario ha attribuito il coefficiente a ciascun concorrente, viene calcolata la **media dei coefficienti** attribuiti, viene assegnato il valore 1 al coefficiente più elevato e vengono di conseguenza **riparametrati** tutti gli altri coefficienti. Il punteggio per i suddetti elementi sarà determinato sulla base della sommatoria dei punteggi relativi agli elementi di valutazione qualitativi, i quali verranno determinati moltiplicando il punteggio massimo attribuibile per ciascun fattore ponderale per la media dei coefficienti sopra indicata.

Per il calcolo del **punteggio complessivo dell'offerta tecnica**, al risultato della suddetta operazione di valutazione - relativa alle lett. b) e c) - verranno sommati i punteggi tabellari espressi in valore assoluto.

La Prefettura procede alla **riparametrizzazione** dei punteggi per rialinearli ai punteggi previsti per l'elemento di partenza, in conformità al contenuto delle Linee Guida ANAC n. 2 recanti "*Offerta economicamente più vantaggiosa*".

ALLEGATO 3-TER

E) CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

Il punteggio dell'offerta economica è pari a **30 punti** ed è attribuito secondo la seguente formula:

$$Pe = 30 * Ci$$

Dove:

- **Pe** è il punteggio attribuito all'offerta economica del concorrente i-esimo.
- **Ci** è il coefficiente attribuito al concorrente i-esimo.

Il coefficiente **Ci** viene calcolato per tutte le offerte con la seguente formula bilineare:

(per $Ai \leq Asoglia$)	$Ci = X * Ai / Asoglia$
(per $Ai > Asoglia$)	$Ci = X + (1,00 - X) * [(Ai - Asoglia) / (Amax - Asoglia)]$

dove:

- **Ai** è il valore di ribasso dell'offerta i-esima
- **Asoglia** è il valore di ribasso medio
- **Amax** è il valore di ribasso massimo offerto
- **X** è una costante che si assume pari a **0,85**

F) PUNTEGGIO COMPLESSIVO

Il **punteggio complessivo**, in applicazione del metodo aggregativo compensatore di cui alle Linee Guida dell'ANAC n. 2, par. VI, n.1, utilizzato sia per la valutazione dell'offerta tecnica sia per quella economica, è dato dalla somma dei punteggi riportati in entrambe le componenti.