



Pubblicato sul sito internet  
*sua.provincia.rovigo.it* il

18/09/2023

# **PROCEDURA APERTA TELEMATICA**

## **Criteri di valutazione**

**Consorzio Isola di Ariano Servizi Sociali (CIASS)**  
**Appalto dei servizi di ristorazione e pulizia/sanificazione  
dei locali (a ridotto impatto ambientale)  
nei centri del Consorzio**

**CUI S90010080290202300007, CIG A0077036FB**

**Pratica n. 000623**

**Stazione Unica Appaltante dei Comuni del Polesine**  
presso la Provincia di Rovigo

via L. Ricchieri (detto Celio), 10 – 45100 Rovigo RO, Italia  
telefono (+39) 0425 386561, telefax (+39) 0425 386230

sito internet *sua.provincia.rovigo.it*, posta elettronica *stazione.appaltante@provincia.rovigo.it*

Voce di valutazione		Modalità d'attribuzione	Peso ponderale
N.	Descrizione		
Voci tecniche qualitative, servizio di ristorazione			
TEC-1	<b>Modalità operative di gestione del servizio</b> Piano operativo tipo (articolazione dei turni e della presenza in servizio delle diverse figure professionali nell'arco della giornata e della settimana; piano di lavoro e monte ore impiegato ecc.). Presa in carico del servizio (soluzioni organizzative e programmazione interventi con specifico riferimento alla metodologia usata in relazione alle caratteristiche dell'utenza, descrizione del ruolo delle figure professionali in relazione agli obiettivi perseguiti e programmazione generale; misure e accorgimenti adottati per miglior svolgimento del servizio ecc.)	Formula della nota 1	15
TEC-2	<b>Controllo, continuità e coordinamento del servizio</b> Attività di verifica del servizio. Funzione e ruolo del coordinamento e presenza del coordinatore nella struttura. Gestione delle assenze e delle sostituzioni programmate, brevi e improvvise del personale. Gestione del <i>turn-over</i> e della sostituzione del personale per cessazione. Modalità d'inserimento e affiancamento di personale neoassunto e strumenti relativi.	Formula della nota 1	4
TEC-3	<b>Gestione delle emergenze</b> Illustrare le modalità che s'intendono adottare per garantire la continuità del servizio in situazioni imprevedibili e urgenti (es. sciopero degli addetti, circostanze eccezionali, eventi avversi, eventi epidemiologici ecc.). Si valuterà la qualità complessiva della proposta in termini di funzionalità e flessibilità del piano.	Formula della nota 1	4
TEC-4	<b>Sistema di prenotazione dei menù informatizzato</b> Descrivere la propria proposta di prenotazione informatizzata dei pasti dei vari nuclei nonché l'attività informatizzata di <i>reporting</i> , controlli di risultato e ogni altro elemento dell'art. 15 del CSA. Si valuterà la qualità complessiva della proposta in termini di semplicità, efficacia, completezza, tempistiche e strumenti utilizzati.	Formula della nota 1	3
TEC-5	<b>Derrate alimentari</b> Descrizione degli impegni, delle misure gestionali e dei mezzi di prova documentali coi quali il concorrente garantirà la qualità del servizio e la conformità ai criteri ambientali minimi per le tipologie "carni", "salumi" e "formaggi". Si dovrà indicare la sede di provenienza dei prodotti precisando quali possano considerarsi "a chilometri zero" (l'approvvigionamento di prodotti e ingredienti deve avvenire quanto più possibile in un'area di riferimento circoscritta in ambito regionale o transregionale per evitare degenerazioni della materia prima e inquinamento dell'ambiente). Sarà premiata la migliore qualità dei generi alimentari con riferimento ai prodotti biologici, a denominazione protetta (DOP/IGP), tipici e/o tradizionali (STG) nonché provenienti da operatori dell'agricoltura sociale e da sistemi di filiera corta.	Formula della nota 1	5
TEC-6	<b>Antispreco e gestione dei rifiuti</b> Descrivere la propria proposta della modalità di gestione delle eccedenze alimentari oltreché l'attuazione delle procedure volte alla prevenzione della produzione dei rifiuti legati al servizio di ristorazione, conformemente a quanto previsto agli articoli 16 e 17 del CSA. Verrà valutata la qualità complessiva della proposta in termini di funzionalità ed efficacia del piano.	Formula della nota 1	3

Voce di valutazione		Modalità d'attribuzione	Peso ponderale
N.	Descrizione		
Voci tecniche qualitative, servizio di pulizia/sanificazione dei locali			
TEC-7	<b>Modalità operative di gestione del servizio</b> Piano operativo tipo e presa in carico del servizio: articolazione dei turni e della presenza in servizio delle diverse figure professionali nell'arco della giornata e della settimana, con specifico riferimento al rispetto degli <i>standard</i> gestionali dell'articolo 23 del CSA; dichiarazione d'eventuale inserimento nelle attività di personale svantaggiato; piano di lavoro e monte ore impiegato; soluzioni organizzative e programmazione degli interventi; minimizzazione dell'interferenza colle attività lavorative della stazione appaltante derivante dalla calendarizzazione degli interventi/fasce orarie proposte; descrizione del ruolo delle figure professionali in relazione agli obiettivi perseguiti e programmazione generale; misure e accorgimenti adottati per il miglior svolgimento del servizio; numero di addetti nel servizio ecc.	Formula della nota 1	12
TEC-8	<b>Controllo, continuità e coordinamento del servizio</b> Attività di verifica del servizio. Messa a disposizione e reperibilità di un supervisore/coordinatore sui sistemi di pulizia degli edifici, con indicazione della relativa presenza nelle strutture del CIASS. Gestione delle assenze e delle sostituzioni programmate, brevi e improvvise del personale. Modalità d'inserimento e affiancamento di personale neoassunto e strumenti relativi. Funzionalità ed efficienza del sistema di controllo per la verifica del rispetto degli <i>standard</i> richiesti dal capitolato.	Formula della nota 1	4
TEC-9	<b>Gestione delle emergenze</b> Illustrare le modalità che s'intendono adottare per garantire la continuità del servizio in situazioni imprevedibili e urgenti (es. sciopero degli addetti, circostanze eccezionali, eventi avversi, eventi epidemiologici ecc.). Verrà valutata la qualità complessiva della proposta in termini di funzionalità e flessibilità del piano.	Formula della nota 1	4
TEC-10	<b>Piano di riduzione dell'impatto ambientale: criterio sociale</b> Adozione di misure per benessere organizzativo (cosiddetto "criterio sociale": paragrafo C, lettera d), punto 3 dell'allegato 1 al d.m. Ambiente 29/01/2021) e relative modalità di verifica.	Formula della nota 1	4
Voci tecniche quantitative, servizio di ristorazione			
TEC-11	<b>Ulteriori certificazioni possedute</b> <ul style="list-style-type: none"><li>UNI EN ISO 22000:2018 sui sistemi di gestione della sicurezza alimentare</li><li>Certificato di conformità ristorazione senza glutine</li></ul> <i>Va prodotta copia delle certificazioni possedute.</i>	Nessuna = punti 0 Una = punti 1 Due = punti 2	2
Voci tecniche quantitative, servizio di pulizia/sanificazione dei locali			
TEC-12	<b>Contenuto nel riciclato sul peso complessivo dell'imballaggio (piano di riduzione dell'impatto ambientale nel ciclo di vita del servizio)</b> Uso di detergenti in possesso del marchio di qualità ecologica <i>Ecolabel</i> (UE) o d'altre etichette ambientali conformi alla norma tecnica UNI EN ISO 14024 con imballaggi in plastica riciclata con contenuto di riciclato (paragrafo C, lettera d), punto 1, lettera a) dell'allegato 1 al d.m. Ambiente 29/01/2021).	< 30% = punti 0 ≥ 30% e < 50% = punti 1 ≥ 50% < 80% = punti 2 ≥ 80% = punti 4	4
TEC-13	<b>Proposta migliorativa</b>	Nessuna = punti 0	6

Voce di valutazione		Modalità d'attribuzione	Peso ponderale
N.	Descrizione		
	Disponibilità a fornire presso ogni struttura del CIASS, a titolo gratuito e senza oneri a carico dell'ente, un servizio di pulizia straordinaria delle stanze dei nuclei per particolari patologie. Sarà attribuito un punteggio maggiore al concorrente che metterà a disposizione la maggior quantità d'ore nel corso dell'anno contrattuale.	$\leq 10$ ore = punti 1,5 $11 \div 20$ ore = punti 3 $21 \div 30$ ore = punti 4,5 $31 \div 40$ ore = punti 6	
<b>Voci economiche</b>			
Gruppo A da ECO-1 a ECO-2	Prezzo offerto (complessivo)	Formula della nota 4	30
Gruppo B da ECO-1 a ECO-6			

1) Nelle **voci TEC qualitative** la commissione assegna a ogni concorrente un voto da 0 a 10 con graduazione per mezzi punti (p.es. 6,0  $\rightarrow$  6,5  $\rightarrow$  7,0). Al voto medio ottenuto si applica poi la formula

$$P_i = PP \times (V_i : V_{max})$$

nella quale:

- $P_i$  è il punteggio ottenuto dal concorrente  $i$
- $PP$  è il peso ponderale della voce considerata
- $V_i$  è il voto ottenuto dal concorrente  $i$
- $V_{max}$  è il voto più alto fra tutti gli ottenuti

2) Si richiede la presentazione di **campioni corredati di scheda tecnica** di: lenzuolo, traversa da letto, federa, asciugamano *bidet*, asciugamano viso, telo bagno, coperta misto lana (solo per Taglio di Po), copriletto in cotone, divisa (calzone *unisex*, calzone uomo, casacca operatore, casacca infermiere, maglietta *unisex* a foggia polo a manica corta). Ciascun campione deve portare una targhetta non rimovibile con denominazione del concorrente, nome del campione e riferimento alla corrispondente scheda tecnica.

3) Per passare alla valutazione dell'offerta economica occorre ottenere nella tecnica **almeno 42 punti**.

4) Nelle **voci ECO** il punteggio viene assegnato con la formula

$$P_i = 30 \times [0,80 \times (RIB_i : RIB_{med})]$$

$$\text{se } RIB_i \leq RIB_{med}$$

o la formula

$$P_i = 30 \times \{0,80 + (1,00 - 0,80) \times [(RIB_i - RIB_{med}) : (RIB_{max} - RIB_{med})]\}$$

$$\text{se } RIB_i > RIB_{med}$$

nella quale

- $P_i$  è il punteggio che riceve il concorrente  $i$
- $RIB_i$  è il ribasso offerto dal concorrente  $i$
- $RIB_{med}$  è la media aritmetica di tutti i ribassi offerti
- $RIB_{max}$  è il ribasso più alto fra tutti quelli offerti

**Percorso e documento:** \\condivisione\Gare Contratti - SUA\000623\_CTIASS\_Servizi-RistorazionePulizie\Da Pubblicare\000623\_CriteriDiValutazione.odt  
**Ultimo salvataggio:** 15/09/2023 11:51:03