

PARAMETRI E CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI EROGAZIONE DI BEVANDE CALDE E FREDE ED ALTRI PRODOTTI ALIMENTARI A MEZZO DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DA INSTALLARE PRESSO LE VARIE SEDI DELL’AZIENDA PROVINCIALE PER I SERVIZI SANITARI

L’aggiudicazione sarà effettuata, ai sensi degli artt. 16 e 17 della L.P. 2/2016 - in conformità alle norme contenute nel Disciplinare di gara e nel presente elaborato - nei confronti del concorrente che avrà presentato l’offerta risultata economicamente più vantaggiosa avendo ottenuto il punteggio complessivo più alto, a seguito della somma dei diversi punteggi parziali attribuiti ai parametri qualità - prezzo di seguito riportati e con le modalità indicate.

Sarà facoltà della Stazione Appaltante procedere all’aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta validamente espressa ed appropriata.

Il prezzo offerto dovrà essere, a pena di esclusione dell’offerta, maggiore o quantomeno pari al valore posto a base d’asta ed indicato nel Disciplinare di gara e nel Capitolato Speciale.

		PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA	<i>CARATTERISTICHE QUALITATIVE E TECNICHE come di seguito dettagliate</i>	70
OFFERTA ECONOMICA	<i>IMPORTO COMPLESSIVO ANNUO OFFERTO calcolato sulla base della formula sotto riportata</i>	30
	TOTALE COMPLESSIVO	100

1. PREZZO (canone complessivo annuo del lotto come indicato in offerta secondo lo schema allegato) fino ad un massimo di 30 punti da assegnarsi con criterio direttamente proporzionale rispetto al valore assoluto offerto con la seguente formula:

$$X = 30 \text{ (punteggio massimo)} \times \text{valore offerto} / \text{valore massimo offerto}$$

2. QUALITA' fino ad un massimo di 70 punti da attribuirsi in base al giudizio della Commissione tecnica appositamente nominata, che esaminerà le offerte tecniche presentate, previa verifica della completezza delle stesse, tenendo conto dei seguenti criteri e sub criteri di valutazione:

CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGI		
A) QUALITA' PRODOTTI OFFERTI	Punti MAX 19	Valore/Risposta	Punti attribuiti
<p>A1) Prodotti offerti, ulteriori rispetto al minimo richiesto (art.3 punto 5 del Capitolato speciale parte tecnica), che presentino singolarmente o cumulativamente le caratteristiche di seguito indicate: Il punteggio massimo è attribuibile anche in caso di offerta % superiore al minimo di una sola delle categorie di prodotti individuati dall'art. 3 c. 5 del Capitolato speciale parte tecnica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Biologico • Equo e solidale • Privo di glutine 	5	<p>Percentuale aggiuntiva offerta rispetto al minimo previsto dal capitolato compresa tra l'1% e il 25% sul totale dei prodotti forniti. Il punteggio sarà attribuito in proporzione alla quantità percentuale offerta. Per ogni punto percentuale il punteggio attribuito sarà uguale a 0,2. Non sono considerate frazioni inferiori al punto percentuale</p>	da 0 a 5
A2) Presenza all'interno dei distributori di prodotti tradizionali provenienti dal circuito di produzione della filiera trentina o interamente trentina (ad es. marchio "Qualità Trentino") espressa in quantità percentuale offerta sul totale prodotti ad esclusione delle bevande calde.	10	<p>Il punteggio sarà attribuito in proporzione alla quantità percentuale offerta sul totale prodotti ad esclusione delle bevande calde. (Interpolazione lineare*)</p>	da 0 a 10
<p>A3) Presenza di Nitrati e Fluoruri nell'acqua minerale naturale/frizzante.</p> <p>Si precisa che per il conseguimento dei 2 punti previsti dovranno essere soddisfatte entrambe le caratteristiche indicate.</p>	2	<p>Nitrati > 10 mg/l Fluoruri > 1,5 mg/l</p>	0
		<p>Nitrati ≤ 10 mg/l Fluoruri ≤ 1,5 mg/l</p>	2
<p>A4) Qualità dei caffè offerti nei distributori automatici di bevande calde, in aggiunta alle caratteristiche minime richieste all'art.3 punto 4A del Capitolato speciale parte tecnica, che presentino singolarmente o cumulativamente le caratteristiche di seguito indicate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caffè 100% qualità arabica • Caffè Biologico • Caffè Equo e Solidale <p>Si precisa che per il conseguimento del punteggio, le caratteristiche richieste devono essere presenti in almeno un distributore per ogni area ristoro.</p>	2	<p>Almeno 1 caratteristica</p>	0,5
		<p>Almeno 2 caratteristiche</p>	1
		<p>Tutte le caratteristiche</p>	2
B) CARATTERISTICHE DISTRIBUTORI AUTOMATICI	Punti MAX 18	Valore/Risposta	Punti attribuiti
B1) Classe energetica per tutti i distributori di bevande fredde e snack di nuova fabbricazione e ultima generazione .	3	A+	1,5
		A++	3
B2) Classe energetica per tutti i distributori di bevande calde di nuova fabbricazione e ultima generazione.	3	A+	1,5
		A++	3

B3) Presenza in tutti i distributori automatici dei sistemi di contenimento dei costi di energia elettrica nelle ore di mancato utilizzo (es. notte, fine settimana, festività) .	2	SI	2
		NO	0
B4) Utilizzo di tecnologia LED per l'illuminazione interna per tutti i distributori automatici.	2	SI	2
		NO	0
B5) Utilizzo di sensori di presenza per l'accensione delle luce interne per tutti i distributori automatici.	2	SI	2
		NO	0
B6) Distributori automatici con possibilità di utilizzo banconote con funzione di rendi resto per ogni area ristoro.	1	SI	1
		NO	0
B7) Installazione di tre (3) distributori automatici per spremute di arance fresche e/o frutta..	1	SI	1
		NO	0
B8) Installazione di distributori automatici di acqua microfiltrata e refrigerata, espressa in numero di distributori automatici di acqua microfiltrata e refrigerata .	4	Il punteggio sarà attribuito in proporzione alla quantità offerta. (Interpolazione lineare*)	da 0 a 4
C) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO, ASSISTENZA E MANUTENZIONE	Punti MAX 12	Valore/Risposta	Punti attribuiti
C1) Riparazioni in caso di guasti o malfunzionamenti	3	24 ore solari	0
		meno di 24 ore fino a 18 ore solari	1,5
		meno di 18 ore fino a 12 ore solari	3
C2) Sostituzione dei distributori danneggiati gravemente o in caso di deterioramento e/o rottura.	3	48 ore solari	0
		meno di 48 ore fino a 36 ore solari	1,5
		meno di 36 ore fino a 24 ore solari	3
C3) Interventi di rifornimento prodotti	3	2 volte a settimana	0
		3 volte a settimana	1,5
		4 volte a settimana	3
C4) Rifornimento prodotti esauriti su segnalazione	3	24 ore solari	0
		Meno di 24 ore fino a 12 ore solari	1,5
		Meno di 12 ore fino a 6 ore solari	3
D) CRITERI AMBIENTALI E CERTIFICAZIONI	Punti MAX 14	Valore/Risposta	Punti attribuiti
D1) Classe ecologica delle autovetture di servizio utilizzate per la consegna dei prodotti e le attività di manutenzione	2	Classe Euro 5 (per tutte le autovetture)	1
		Classe Euro 6 o veicoli elettrici o ibridi (per tutte le autovetture)	2

D2) L'impresa possiede la certificazione UNI EN ISO 9001 (Certificazione del sistema di gestione per la qualità) o equivalente	1	SI	1
		NO	0
D3) L'impresa possiede la certificazione UNI EN ISO 14001 (Certificazione del sistema di gestione ambientale) o la registrazione ambientale EMAS o equivalenti	2	SI	2
		NO	0
D4) L'impresa possiede la certificazione UNI EN ISO 22000 (Certificazione del sistema di gestione per la sicurezza alimentare) o equivalente	2	SI	2
		NO	0
D5) L'impresa possiede la certificazione SA 8000 (Certificazione di responsabilità sociale d'impresa)	2	SI	2
		NO	0
D6) L'impresa possiede la certificazione TQS Vending (Certificazione di adozione del Codice di autodisciplina del settore)	1	SI	1
		NO	0
D7) Installazione di tre (3) compattatori incentivanti, con sistema di separazione e compattazione automatica, per la riduzione del volume iniziale dei rifiuti (bottiglie in PET, lattine di alluminio, bicchieri di plastica, palette, tappi e rifiuto indifferenziato) prodotti delle aree ristoro.	4	SI	4
		NO	0
E) CRITERI PLASTIC FREE	Punti MAX 7	Valore/Risposta	Punti attribuiti
E1) L'impresa si impegna, al momento della prevista sostituzione dei distributori di cui all'articolo 3, comma 2, del capitolato tecnico, a sostituire – su espressa richiesta della Stazione appaltante – i distributori di bevande fredde con distributori che eliminino totalmente i contenitori in plastica.	5	SI	5
		NO	0
E2) Inserimento di bevande in bottiglie fabbricate con polietilene tereftalato come componente principale («bottiglie in PET») con almeno il 25% di plastica riciclata (ai sensi della direttiva UE 2019/904 del 21/05/2019).	2	SI	2
		NO	0
TOTALE PUNTEGGIO MAX		70 PUNTI	

METODOLOGIA DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI TECNICI

CRITERIO	METODO
A1	Matematico
A2; B8	Interpolazione lineare
A3; A4; B1; B2; C1; C2; C3; C4; D1	Tabellare
B3;B4;B5;B6;B7;D2;D3;D4;D5;D6;D7; E1;E2	SI/NO

I punteggi relativi a ciascun criterio saranno attribuiti dalla Commissione tecnica secondo le seguenti modalità:

- metodo “Matematico” in base al quale sarà attribuito un punteggio linearmente crescente secondo le indicazioni riportate in tabella (A1);
- Metodo dell’interpolazione lineare secondo la seguente formula: $P(a)_i = V_{ai} = (Q_a/Q_{max}) \times P_i$
dove V_{ai} = coefficiente attribuito al concorrente (a) rispetto al requisito (i)
 Q_a = quantità offerta dal concorrente a-esimo
 Q_{max} = quantità offerta dal concorrente più performante
 P_i = punteggio massimo attribuibile al requisito (i)
- metodo “Tabellare” secondo cui il punteggio previsto sarà attribuito in relazione alla presenza della caratteristica tecnica indicata nella tabella;
- metodo “Si/No”, in base al quale il punteggio massimo sarà attribuito nel caso in cui è presente il requisito richiesto, viceversa non verrà attribuito alcun punteggio;

Qualora la Commissione dalla lettura della documentazione, abbia a riscontrare la non corrispondenza di quanto offerto ai requisiti minimi richiesti nel Capitolato speciale, procederà a dichiarare la non valutabilità della ditta offerente, che verrà, conseguentemente, non ritenuta ammissibile al proseguo della gara.

Al termine di dette operazioni, qualora nessuna offerta ammessa, a seguito della sommatoria dei punteggi dei singoli criteri, abbia conseguito il punteggio massimo previsto per il parametro qualità (70 punti), il punteggio complessivo ottenuto dall’offerta sarà riparametrato con la seguente formula:

$$X = 70 \text{ (punteggio massimo)} \times \text{punteggio considerato/punteggio migliore offerta}$$

Di tutte le operazioni svolte dalla Commissione tecnica sarà redatto apposito verbale, contenente le motivazioni dei punteggi assegnati ai concorrenti e delle eventuali inidoneità comportanti esclusione delle offerte dalla gara.

Trento, 09/04/2019

Il gruppo tecnico:

Dott. Stefano Mazzetto, Responsabile Ufficio definizione e controllo contratti di servizi
Servizio Acquisti e gestione contratti

Dott. Fabio Ghersini, Direzione Dipartimento Infrastrutture

Dott.ssa Nicoletta De Scisciolo, Servizio Gestione Servizi generali

Dott.ssa Simona De Munari, Servizio Acquisti e gestione contratti - Segretaria verbalizzante:

Revisione effettuata in data 21/11/2019:

Il Rup
Dr. Simone Bilato
Dirigente Servizio Acquisti e Gestione contratti