



CITTA' DI NOVATE MILANESE

Area Servizi Generali e alla Persona – Settore Istruzione e Sport
PEC comune.novatemilanese@legalmail.it
E-MAIL istruzione@comune.novate-milane.se.mi.it

**PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E. SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA PER
L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, A RIDOTTO
IMPATTO AMBIENTALE, DESTINATO ALLE UTENZE SCOLASTICHE E ALTRI UTENTI DEL
COMUNE DI NOVATE MILANESE**
periodo 01/01/2023-31/12/2027

**Allegato 1 :
RELAZIONE TECNICA E CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA**

CIG 9349557A81

La relazione tecnica dovrà svilupparsi in assoluta coerenza con quanto richiesto dal Capitolato Speciale ed essere redatta esponendo gli elementi sottoindicati; non deve contenere riferimenti a documenti la cui valutazione compete ad organismi ufficiali (esempio, piani di autocontrollo, DVR ecc..) ne riportare contenuti già previsti all'interno del manuale della qualità redatto secondo la norma ISO 9001:2015 certificazione richiesta come requisito.

L'Offerta Tecnica, costituita da una dettagliata relazione contenente tutte le informazioni utili per la valutazione, non deve superare il numero massimo di 30 facciate, formato A4, scritta con carattere Arial, interlinea 1,5, corpo 12 (no fronte/retro) escluso l'indice. Per non superare il numero di pagine la modulistica, i curricula e le soluzioni migliorative devono essere presentati come allegati.

Condizioni dell'offerta tecnica: ai sensi dell'articolo 95, comma 14, del decreto legislativo n. 50 del 2016 e ss.mm.ii., l'Offerta tecnica, non può prevedere varianti al servizio posto a base di gara, ma esclusivamente miglioramenti, integrazioni migliorative o ampliamenti in funzione degli elementi di valutazione, considerando che le previsioni del Capitolato Speciale posto a base di gara sono le condizioni minime indispensabili.

Non sono ammesse offerte Tecniche in contrasto con le condizioni degli elementi ritenuti inderogabili sopra precisati, che esprimono o rappresentano, soluzioni tra loro alternative, opzioni diverse, proposte condizionate o altre condizioni equivoche o caratterizzate da ambiguità che non ne consenta una valutazione univoca, anche qualora la scelta tra le diverse soluzioni sia lasciata alla Stazione appaltante; che prevedono soluzioni tecniche o prestazionali peggiorative rispetto a quanto previsto dalla documentazione a base di gara oppure incompatibili con quest'ultima; che sono in contrasto con la normativa tecnica applicabile all'intervento oggetto della gara o a disposizioni legislative o regolamentari imperative o inderogabili.

Nell'Offerta Tecnica non deve risultare, a pena di esclusione, alcun elemento che possa rendere palese, direttamente o indirettamente, in tutto o in parte l'Offerta Economica; l'Offerta Tecnica non può comportare alcun maggior onere, indennizzo, rimborso, adeguamento o altro, a carico della Stazione appaltante; pertanto, sotto il profilo economico l'importo contrattuale determinato in base all'Offerta Economica resta insensibile alla predetta Offerta Tecnica. L'Offerta tecnica non può contenere elementi proposti sotto condizione di variazioni del prezzo.

Il verificarsi di una delle condizioni sopra descritte comporta la non ammissibilità dell'Offerta Tecnica e l'esclusione del relativo offerente.

La mancata presentazione dell'offerta tecnica e la mancata sottoscrizione costituisce causa di esclusione.

ATTENZIONE: Si richiede che l'offerta tecnica venga presentata anche in formato word al fine di facilitare il lavoro della Commissione. Pertanto l'offerta in pdf firmata digitalmente e l'offerta in formato word devono essere caricate in un'unica cartella zip.

Nel caso di concorrenti con idoneità plurisoggettiva, i documenti devono essere sottoscritti dai rappresentanti legali o da altro soggetto debitamente autorizzato ad impegnare la società, di ciascuna ditta costituente il raggruppamento o dalle ditte consorziate che effettueranno il servizio.

L'Offerta Tecnica deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore.

Nel caso di concorrenti associati, l'offerta dovrà essere sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda.

A.1 - ORGANIZZAZIONE DEL CICLO PRODUTTIVO COMPRENSIVO DELLE ATTIVITA' PREVISTI DAI CAM

a) Organizzazione del ciclo produttivo presso la Cucina del concorrente nelle cucine dell'Ente e nei refettori, rappresentata mediante diagramma di Gantt, contenente la descrizione delle attività del personale effettivamente impiegato, in aderenza al Capitolato; specificando il numero delle unità lavorative, i rispettivi livelli professionali, le funzioni attribuite a ciascun operatore, il monte ore giornaliero, settimanale, annuale di ciascuno e complessivo.

B) Piano dei trasporti

c) Curriculum del Direttore Tecnico/dietista del servizio con dichiarato impegno, in caso di sostituzione, a mantenere lo stesso livello professionale e di esperienza;

d) Monte ore, complessivo per l'intera durata contrattuale, del personale effettivamente impiegato nel servizio sia presso la Cucina sia presso i refettori.

A.2 - SOLUZIONI MIGLIORATIVE DELLA QUALITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI

Si precisa che, per la valutazione dell'elemento *Soluzioni migliorative della qualità delle derrate alimentari* di cui all'allegato N .1 (allegato al capitolato), i prezzi figurativi dei prodotti di cui all'allegato 10 al disciplinare "Listino prezzi figurativi dei prodotti biologici e dei prodotti convenzionali", sono utilizzati dalla Commissione esclusivamente per la stima del valore economico dei prodotti offerti (quantità e tipologia) ai fini dell'attribuzione del punteggio tecnico e pertanto non avranno alcun riflesso economico sulla valutazione dell'offerta economica.

I prezzi figurativi di ciascun prodotto di cui all'allegato 10 derivano da una media dei prezzi rilevati dalle seguenti fonti: listini dei principali mercati ortofrutticoli italiani (Fondi, Parma, ecc.), prezzi riportati dall'Osservatorio dei Prezzi del Ministero dello Sviluppo Economico, prezzi delle Convenzioni Quadro stipulate da altre Centrali di Committenza (Consip, Intercenter, ecc.), prezzi all'ingrosso indicati dalle aziende produttrici o di trasformazione.

Per gli elementi qualitativi i punteggi saranno attribuiti come indicato nella tabella che segue specificando che ogni elemento sarà valutato per sé stesso.

Fatto salvo il rispetto delle percentuali in peso obbligatorie per le tipologie di derrate previste dai CAM per la ristorazione scolastica riportate nell'All.1.1 (Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche degli alimenti) gli offerenti possono presentare soluzioni migliorative degli standard delle derrate alimentari, previste nelle Specifiche tecniche, in coerenza con quanto previsto dagli articoli 95, 144,34 del codice degli appalti.

I prodotti che il concorrente intende offrire per poter essere valutati **devono essere coerenti con i menu ed essere individuati tra le tipologie di seguito indicate.** Possono essere offerti le seguenti tipologie di prodotti

1) PRODOTTI LOCALI

Per prodotto locale si deve intendere l'alimento tal quale o il prodotto trasformato, dalle materie prime caratterizzanti al prodotto finito, (es. yogurt - materia prima: latte) il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene in un raggio di 70 km dalla sede del comune di Novate Milanese.

Possono essere offerti le seguenti tipologie di prodotti:

- a) Prodotti convenzionali locali
- b) Prodotti biologici locali
- c) Prodotti PAT convenzionali (Prodotti Agroalimentari Tradizionali individuati ai sensi del DM 350/1999 e del Regolamento UE n. 1151/2012)
- d) Prodotti PAT biologici locali

2) Prodotti non locali:

Per prodotto non locale si deve intendere l'alimento o il prodotto trasformato (dalle materie prime caratterizzanti al prodotto finito) il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene all'esterno del raggio di 70 km dalla sede del Comune di Novate Milanese.

Possono essere offerti le seguenti tipologie di prodotti:

- a) Prodotti biologici (in sostituzione degli omologhi prodotti convenzionali)
- b) Prodotti DOP e prodotti IGP (non biologici)

3) Prodotti provenienti da agricoltura sociale individuati ai sensi dell'art. 6 della Legge, 18/08/2015 n. 141

Possono essere offerti le seguenti tipologie di prodotti:

- a) Prodotti convenzionali
- b) Prodotti biologici

In riferimento ai suddetti punti il concorrente deve stimare per ciascun prodotto, la quantità complessiva lorda offerta, per ogni tipologia di derrate al netto delle quantità obbligatorie, le frequenze di somministrazione, il periodo di somministrazione nonché quali prodotti previsti nella *Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature degli ingredienti* (allegato n.1.4) intende sostituire.

In merito si ricorda che non può essere modificata la frequenza delle preparazioni gastronomiche/alimenti prevista dalla *Specifico tecnica relativa ai menù* (allegato n.1.3) e che i prodotti che sostituiscono i prodotti presenti nel menu, devono essere scritti in rosso sul menù medesimo e devono essere omologhi ai prodotti sostituiti.

Si precisa che:

a) Il concorrente deve stimare in maniera analitica le quantità totali, di peso lordo, di ogni singolo ingrediente, il nome dell'ingrediente deve corrispondere a quello riportato nelle specifiche relative alle grammature (per esempio: : fesa di tacchino, scamone di vitellone, reale di vitello, petto di pollo; mela golden; insalata scarola ecc.) occorrente nel corso della durata contrattuale, in relazione ai menù, alle grammature, al numero dei pasti da erogare e al tipo di utenza. Non saranno valutate dichiarazioni generiche (esempio carne di bovino, pollo ecc..) Per le diverse categorie merceologiche il concorrente deve stimare relativi calcoli analitici che devono essere allegati alla relazione tecnica, qualora non presenti la commissione non valuterà la derrata.

b) le quantità totali di peso lordo, di ogni singola derrata migliorativa che intende offrire fino al raggiungimento del 100% della quantità complessiva.

c) al fine di rendere omogenea per tutti i concorrenti la stima delle quantità di derrate lorde si integra la Specifica tecnica (All.n.1.4) con la tabella degli scarti/sfridi di lavorazione relativa ad ogni singola derrata.

d) non possono essere offerti, che comunque non verrebbero valutati, quei prodotti già contenuti nella Specifica Tecnica n.2 e n.4 (ad esempio il Parmigiano Reggiano DOP, a meno che non sia proveniente da agricoltura biologica).

e) Non possono essere offerte e comunque non saranno valutate, erbe e piante aromatiche (es. prezzemolo, rosmarino, ecc.).

f) Non possono essere offerte quantità di prodotti eccedenti rispetto a quelli necessari desunti dalla specifica tecnica dei menu (allegato 1.3 al capitolato), dalla specifica tecnica relativa alle grammature (allegato 1.4 al capitolato) e dal numero di pasti complessivo indicato nel capitolato.

Nel caso in cui risultassero quantità eccedenti il 100%, queste non saranno oggetto di valutazione. La Commissione giudicatrice determinerà, in base ai prezzi unitari indicati dal concorrente nell'offerta economica, il valore economico delle eventuali quantità eccedenti il 100%. Il valore economico così determinato, nel caso in cui il concorrente risulti aggiudicatario, dovrà essere corrisposto alla Stazione appaltante, in quanto già ricompreso nel prezzo pasto offerto.

Per il calcolo delle quantità di prodotti che il concorrente intende offrire, al netto delle quantità obbligatorie previste dalle Specifiche tecniche, il concorrente deve seguire il seguente percorso:

[quantità lorda di prodotto occorrente per tutta la durata contrattuale] – [quantità lorda obbligatoria di cui all'Allegato 1.1 caratteristiche merceologiche] = quantità in peso lordo di prodotto oggetto di offerta migliorativa.

ESEMPIO

- *quantità di patate occorrenti per tutta la durata contrattuale: 100 kg*
- *quantità prevista dalla specifica tecnica (CAM): biologiche 50 kg*

- **quantità restante oggetto di soluzione migliorativa: 50 Kg che il concorrente può scegliere a discrezione tra gli elementi di valutazione indicati nelle tabelle successive.**

Esempio:

- **11Kg biologici a filiera corta locale,**
- **10 Kg a filiera corta locale convenzionali**
- **10 Kg DOP e IGP non locali,**
- **6 Kg biologici DOP e IGP a filiera corta locale locali,**
- **8 Kg agricoltura sociale biologici,**
- **5 Kg d'agricoltura sociale convenzionale**

Le tabelle di calcolo per la determinazione delle quantità di ciascun prodotto che può essere offerto devono essere riportate in un'apposita tabella che dovrà obbligatoriamente essere inserita nella relazione tecnica (anche come allegato) in quanto ne costituiscono parte integrante e sostanziale

Per facilitare i concorrenti e garantire la *par condicio* fra gli stessi, per la stima delle quantità di derrate che necessitano per tutta la durata dell'appalto devono obbligatoriamente utilizzare il modello di seguito riportato.

TABELLA DI CALCOLO PER LA STIMA DELLA QUANTITA' DI DERRATE - ESEMPIO

SETTIMANA I											
RICETTA	INGREDIENTI (da tabella dietetica)	Peso netto a porzione (in g.)	Percentuale Scongelo % v.a.	Grammatura Dopo scong. (in g.)	Percentuale di scarto % v.a.	Grammatura lorda (in gr. in numero o in volume)	Grammatura lorda (in Kg, in numero, o in litri)	Paesi	Numero di Ripetizioni nell'anno della ricetta.	Quantità totale nell'anno (in Kg. In numero o in litri)	Quantità complessiva contrattata
PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTINA	Minestrone verdure bio Surgelato			0		0	0,00			0,00	
PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTINA	Legumi secchi bio			0		0	0,00			0,00	
PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTINA	Patate bio			0		0	0,00			0,00	
PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTINA	Carote bio			0		0	0,00			0,00	
PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTINA	Bieta surgelata bio			0		0	0,00			0,00	
PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTINA	Sedano bio			0		0	0,00			0,00	
PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTINA	Pomodori pelati bio			0		0	0,00			0,00	
PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTINA	Pastina			0		0	0,00			0,00	
PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTINA	Parmigiano reggiano			0		0	0,00			0,00	
PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTINA	Olio extravergine di oliva			0		0	0,00			0,00	

I prodotti locali e i prodotti provenienti da agricoltura sociale offerti, per essere valutati devono obbligatoriamente essere corredati da:

- un'adeguata documentazione atta ad indicare la provenienza e la tracciabilità, dalle materie prime caratterizzanti il prodotto finito, individuando tutti i soggetti coinvolti nella filiera (produttore della materia prima, eventuale trasformatore, commerciante e

concorrente). Per adeguata documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l'intera filiera del prodotto offerto, dalle materie prime al prodotto finale (es. pane: deve figurare il produttore del grano, il molino, il panificio). Per ciascuno di questi soggetti deve essere indicato l'indirizzo e la località.

- una dichiarazione/lettera di intenti riportante il CIG della gara, sottoscritta da ciascun soggetto di cui alla precedente lett. a, atta a garantire la fornitura della quantità di prodotto offerta nella durata contrattuale nonché la periodicità/ stagionalità annua di fornitura. Nel caso in cui il produttore aderisca ad un consorzio aggregatore o a un Distretto rurale, la dichiarazione/lettera di intenti deve essere sottoscritta dal rappresentante legale del Consorzio o del Distretto rurale; in questo caso deve essere indicata l'azienda che fornirà la derrata/e;
- una dichiarazione d'impegno riportante il CIG della gara, sottoscritta da ciascun soggetto coinvolto nella filiera atta ad accettare l'esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto incaricato dalla Stazione appaltante;
- Non saranno prese in considerazione, e quindi non saranno valutate, offerte condizionate (es. solo se disponibili sul mercato);
- per ciascuna tipologia di prodotti offerti e per ciascun prodotto, al fine di agevolare il lavoro della Commissione, devono preferibilmente essere utilizzati i modelli sottostanti (esempi n.1 - n.2 – n.3). Nel caso in cui il concorrente volesse applicare modelli diversi e l'offerta non risultasse chiara e immediatamente comprensibile, si precisa sin d'ora che i prodotti offerti non saranno oggetto di valutazione.

Esempio n.1

Tipologia prodotto: Prodotti convenzionali locali			
<i>Prodotti locali convenzionali offerti</i>	<i>Prodotto o sostituito</i>	<i>U.M.</i>	<i>Quantità complessiva nell'intera durata contrattuale determinata secondo il processo indicato alla lettera e)</i>
Pane	Pane	Kg

Esempio n.2

Tipologia prodotto: prodotti non biologici (Dop, Igp)		
<i>Prodotto biologico offerto</i>	<i>Prodotto convenzionale sostituito</i>	<i>U.M.</i>
Petti di pollo	Petti di pollo	Kg

Esempio n.3

Tipologia prodotto: Prodotti biologici		
<i>prodotto (Dop, Igp) offerto</i>	<i>Prodotto convenzionale sostituito</i>	<i>U.M.</i>
Prosciutto crudo	Prosciutto crudo	Kg

ATTENZIONE: il singolo prodotto offerto carente anche di uno solo dei dati e documenti richiesti, non sarà accettato, sarà considerato come non offerto e pertanto non sarà soggetto a valutazione.

A.3 Altre soluzioni Migliorative

Si precisa che:

Le soluzioni che il concorrente intende eventualmente proporre devono risultare esplicitate in una apposita tavola riportata di seguito da allegare all'offerta tecnica. Nella tavola devono risultare chiare ed evidenti le migliorie offerte, le relative motivazioni, i tempi massimi di attuazione, nonché le ragioni che possano essere di interesse per la Stazione appaltante. Nel caso in cui le soluzioni riguardino strutture e impianti, per essere valutate devono essere corredate dal progetto esecutivo redatto ai sensi del Dlgs n.50. Il progetto deve essere corredato dal solo computo metrico.

SOLUZIONI MIGLIORATIVE

Standard minimi previsti dal C.S.O. E allegati	Soluzioni migliorative offerte	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione migliorativa offerta	Valutazione espressa dalla Commissione giudicatrice	Motivi della non accettazione
				<ul style="list-style-type: none"> • Accolta • Accolta parzialmente • Non accolta 	
				<ul style="list-style-type: none"> a) Accolta b) Accolta parzialmente c) Non accolta 	
				<ul style="list-style-type: none"> a) Accolta b) Accolta parzialmente c) Non accolta 	

Raccomandazioni

È fatto obbligo ai concorrenti nello sviluppo dell'offerta tecnica di attenersi rigidamente alla sequenza dei criteri indicati nell'allegato elementi di valutazione, e di attenersi alla modulistica allegata.

CRITERI DI VALUTAZIONE E RELATIVO PUNTEGGIO TECNICO

		Punteggio massimo (80)
A.1	Organizzazione del ciclo produttivo comprensivo delle attività previste dai CAM	30 di cui:
a	Organizzazione del ciclo produttivo rappresentata mediante diagramma di Gantt, contenente la descrizione delle attività e del personale in aderenza alle prescrizioni del Capitolato. <i>Il punteggio verrà attribuito in base all'organizzazione proposta dal concorrente e ritenuta più efficiente nel rispetto delle prescrizioni di capitolato</i>	7 D
b	Piano dei trasporti dei pasti in aderenza a quanto richiesto dal capitolato <i>Il punteggio sarà assegnato in base alle migliori soluzioni logistiche proposte</i>	4 D
c	Minor Tempo di percorrenza tra la cucina e l'ultimo terminale di consumo in via <i>Il punteggio sarà attribuito in maniera inversamente proporzionale ovvero al tempo più basso verrà attribuito il punteggio maggiore e proporzionalmente agli altri concorrenti secondo la seguente formula</i> $P_i = P_{max} \times \frac{T_{min}}{T_0}$ Ove: <i>P_i = Coefficiente attribuito all'offerta iesima</i> <i>P_{max} = Coefficiente massimo previsto pari a 15</i> <i>T_{min} = Tempo minimo di percorrenza</i> <i>T₀ = Tempo di percorrenza relativo all'offerta iesima</i>	10 T

<p>d</p>	<p>Titolo di studio ed esperienze professionali del Direttore-Dietista</p> <p><i>Saranno considerati esclusivamente i titoli di studio adeguati alla mansione (dietista, nutrizionista)</i></p> <p><i>Il punteggio sarà attribuito in base alla maggiore esperienza professionale. In particolare:</i></p> <p><i>Titolo di studio</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2 punti per possesso di diploma di laurea magistrale 2. 1 punti per possesso di diploma laurea triennale 3. 0,5 punti per il possesso di diploma <p><i>Esperienza professionale</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 4. 0,20 punti per ogni anno ulteriore al requisito triennale richiesto dal Capitolato, fino a un massimo di 1 punto. 	<p>3 T di cui</p> <p>2</p> <p>1</p>
<p>e</p>	<p>Gestione e risoluzione delle emergenze</p> <p><i>Il punteggio verrà attribuito in base alla capacità della soluzione nel garantire la puntuale rilevazione delle emergenze e la loro immediata risoluzione.</i></p>	<p>2 D</p>

<p>f</p>	<p>Monte ore settimanale e complessivo del personale impiegato nel servizio nell'intera durata contrattuale, specificando altresì il numero delle unità lavorative – i rispettivi livelli professionali - le funzioni attribuite – il monte ore giornaliero, settimanale annuale e complessivo nell'intera durata contrattuale.</p> <p><i>Nel caso i cui vi siano almeno 3 offerte, il punteggio sarà determinato applicando la seguente formula:</i></p> $X = P_{max} \times \left(1 - \frac{V_m - V_o}{V_m}\right)$ <p>Ove:</p> <p>P_{max} = Punteggio massimo assegnato al monte ore</p> <p>V_m = Valore medio</p> <p>V_o = Valore dell'offerta in esame</p> <p>In caso di un numero di offerte inferiore a 3 il punteggio relativo sarà assegnato in maniera direttamente proporzionale ovvero il maggior punteggio sarà attribuito all'offerta contenente il monte ore più alto e riproporzionando il punteggio delle altre offerte secondo la seguente formula</p> $P_i = P_{max} \times \frac{V_o}{V_{max}}$ <p>Ove:</p> <p><i>P_i</i> = Coefficiente attribuito all'offerta <i>i</i>esima</p> <p><i>P_{max}</i> = Coefficiente massimo previsto pari a 8</p> <p><i>V_o</i> = Valore dell'offerta in esame</p> <p><i>V_{max}</i> = Valore massimo</p>	<p>4 Q</p>
<p>A.2</p>	<p>SOLUZIONI MIGLIORATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI</p>	<p>24 di cui:</p>
<p>A.2.1</p>	<p>Prodotti locali a filiera corta</p>	

<p>a</p>	<p>Prodotti locali convenzionali</p> <p>Quantità complessiva di ciascun prodotto offerto per l'intera durata contrattuale.</p> <p>Ai fini dell'attribuzione del punteggio saranno valutati i prodotti presenti nell'elenco di cui all'allegato 10 “Listino prezzi figurativi dei prodotti biologici e dei prodotti convenzionali” prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati.</p> <p>Nel caso in cui nell'allegato 10 non fossero presenti alcuni prodotti che il concorrente intende offrire, la Commissione di gara effettuerà una ricerca di mercato per individuare il prezzo del prodotto offerto.</p> <p>L'offerta sarà valutata secondo i seguenti parametri:</p>	
	<p><i>Valore economico dei prodotti locali convenzionali offerti</i></p>	<p>2Q</p>
	<p>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula</p> $P_i = P_{max} \times \frac{Val\ Loc\ off}{Val\ Loc\ max}$ <p>Ove:</p> <p><i>P_i = Punteggio attribuito all'offerta iesima</i></p> <p><i>P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio</i></p> <p><i>Val Loc off = Valore di prodotti locali convenzionali offerti dal concorrente</i></p> <p><i>Val Loc max = Valore massimo di prodotti locali convenzionali offerti dal miglior offerente.</i></p>	
<p>b</p>	<p>Prodotti locali biologici</p> <p>Quantità complessiva, di ciascun prodotto offerto per l'intera durata contrattuale.</p> <p>Ai fini dell'attribuzione del punteggio saranno valutati i prodotti presenti nell'elenco di cui all'allegato 10 prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati.</p> <p>Nel caso in cui nell'allegato 10 non fossero presenti alcuni prodotti che il concorrente intende offrire, la Commissione di gara effettuerà una ricerca di mercato per individuare il prezzo del prodotto offerto.</p> <p>L'offerta sarà valutata secondo i seguenti parametri:</p>	

	<i>Valore economico dei prodotti locali biologici</i>	2Q
	<p>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula</p> $P_i = P_{max} \times \frac{\text{Val loc Bio}_{off}}{\text{Val Loc Bio}_{max}}$ <p>Ove:</p> <p>P_i = Punteggio attribuito all'offerta iesima</p> <p>P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio</p> <p>Val loc Bio_{off} = Valore di prodotti locali biologici offerti dal concorrente</p> <p>Val loc Bio_{max} = Valore massimo di prodotti biologici offerti dal miglior offerente</p>	
c	<p>Prodotti PAT convenzionali locali</p> <p>Quantità complessiva di ciascun prodotto offerto per l'intera durata contrattuale, individuati ai sensi degli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350</p> <p>Ai fini dell'attribuzione del punteggio saranno valutati i prodotti presenti nell'elenco di cui all'allegato 10 prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati.</p> <p>Nel caso in cui nell'allegato 10 non fossero presenti alcuni prodotti che il concorrente intende offrire, la Commissione di gara effettuerà una ricerca di mercato per individuare il prezzo del prodotto offerto.</p> <p>L'offerta sarà valutata secondo i seguenti parametri:</p>	
	<i>Valore economico stimato dalla Commissione</i>	1Q

Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula

$$P_i = P_{max} \times \frac{\text{Val.pat. off}}{\text{Val pat}_{max}}$$

Ove

P_i = Punteggio attribuito all'offerta *i*-esima

P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio

$Val\ pat\ off$ = Valore di prodotti PAT convenzionali locali offerti dal concorrente

$Val\ pat\ max$ = Valore massimo di prodotti offerti dal miglior offerente

d **Prodotti PAT biologici locali**

Quantità complessiva di ciascun prodotto offerto per l'intera durata contrattuale, individuati ai sensi degli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350

Ai fini dell'attribuzione del punteggio saranno valutati i prodotti presenti nell'elenco di cui all'**allegato 10** prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati.

Nel caso in cui nell'allegato 10 non fossero presenti alcuni prodotti che il concorrente intende offrire, la Commissione di gara effettuerà una ricerca di mercato per individuare il prezzo del prodotto offerto.

L'offerta sarà valutata secondo i seguenti parametri:

Valore economico dei prodotti locali biologici

Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula

$$P_i = P_{max} \times \frac{\text{Val.pat.Bio off}}{\text{Val pat Bio}_{max}}$$

Ove:

P_i = Punteggio attribuito all'offerta *i*-esima

P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio

$Val\ pat\ Bio\ off$ = Valore di prodotti locali biologici offerti dal concorrente

$Val\ pat\ Bio\ max$ = Valore massimo di prodotti PAT biologici locali offerti dal miglior offerente.

1Q

e	<p>Minor distanza fra luogo di produzione/trasformazione e luogo di consumo dei prodotti locali</p> <p><i>Valutazione discrezionale complessiva del minor impatto ambientale dovuto alla distanza del luogo di produzione/trasformazione e luogo di consumo dei prodotti, calcolata con l'applicazione Michelin. https://www.viamichelin.it</i></p>	2D
A.2. 2	PRODOTTI NON LOCALI	
a	<p>Prodotti biologici</p> <p>Quantità complessiva, di ciascun prodotto offerto per l'intera durata contrattuale, in più rispetto alle quantità obbligatorie previste dai CAM.</p> <p>Ai fini dell'attribuzione del punteggio saranno valutati i prodotti presenti nell'elenco di cui all'allegato 10 prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati.</p> <p>Nel caso in cui nell'allegato 10 non fossero presenti alcuni prodotti che il concorrente intende offrire, la Commissione di gara effettuerà una ricerca di mercato per individuare il prezzo del prodotto offerto.</p> <p>L'offerta sarà valutata secondo il seguente parametro:</p> <p><i>Valore economico dei prodotti non locali biologici</i></p> <p>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula</p> $P_i = P_{max} \times \frac{Val\ Bio_{off}}{Val\ Bio_{max}}$ <p>Ove:</p> <p><i>P_i</i> = Punteggio attribuito all'offerta <i>i</i>-esima</p> <p><i>P_{max}</i> = Punteggio massimo previsto per il sub criterio</p> <p><i>Val Bio off</i> = Valore dei prodotti biologici offerti dal concorrente</p> <p><i>Val Bio max</i> = Valore massimo di prodotti biologici offerti dal miglior offerente.</p>	10 Q

b	<p>Prodotti DOP e prodotti IGP (non biologici)</p> <p>Quantità complessiva, di ciascun prodotto offerto per l'intera durata contrattuale.</p> <p>Ai fini dell'attribuzione del punteggio saranno valutati i prodotti presenti nell'elenco di cui all'allegato 10 prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati.</p> <p>Nel caso in cui nell'allegato 10 non fossero presenti alcuni prodotti che il concorrente intende offrire, la Commissione di gara effettuerà una ricerca di mercato per individuare il prezzo del prodotto offerto.</p> <p>L'offerta sarà valutata secondo il seguente parametro</p>	
	<p><i>Valore economico dei prodotti DOP e IGP</i></p>	2 Q
	<p>determinato applicando la seguente formula</p> $P_i = P_{max} \times \frac{\text{Val dop e igp}_{off}}{\text{Val dop e igp}_{max}}$ <p><i>P_i</i> = Punteggio attribuito all'offerta iesima</p> <p><i>P_{max}</i> = Punteggio massimo previsto per il sub criterio</p> <p><i>Val dop e igp off</i> = Valore dei prodotti offerti dal concorrente</p> <p><i>Val dop e igp max</i> = Valore massimo di prodotti offerti dal miglior offerente</p>	

A.2.3	PRODOTTI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA SOCIALE	
a	<p>Prodotti convenzionali provenienti da agricoltura sociale individuati ai sensi della Legge, 18/08/2015 n° 141.</p> <p>Quantità complessiva di ciascun prodotto offerto per l'intera durata contrattuale.</p> <p>Ai fini dell'attribuzione del punteggio saranno valutati i prodotti presenti nell'elenco di cui all'allegato 10 prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati.</p> <p>Nel caso in cui nell'allegato 10 non fossero presenti alcuni prodotti che il concorrente intende offrire, la Commissione di gara effettuerà una ricerca di mercato per individuare il prezzo del prodotto offerto.</p> <p>L'offerta sarà valutata secondo il seguente parametro:</p>	
	<i>Valore dei prodotti convenzionali provenienti da agricoltura sociale</i>	2Q
	<p>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P_i = P_{max} \times \frac{Val\ soc\ off}{Val\ soc_{max}}$ <p>Ove:</p> <p>P_i = Punteggio attribuito all'offerta i-esima</p> <p>P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio</p> <p>Val soc_{off} = Valore dei prodotti provenienti da agricoltura sociale offerti dal concorrente</p> <p>Val soc_{max} = Valore massimo dei prodotti provenienti da agricoltura sociale offerti dal miglior offerente</p>	
b	<p>Prodotti biologici provenienti da agricoltura sociale</p> <p>Quantità complessiva di ciascun prodotto offerto per l'intera durata contrattuale.</p> <p>Ai fini dell'attribuzione del punteggio saranno valutati i prodotti presenti nell'elenco di cui all'allegato 10 prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati.</p> <p>Nel caso in cui nell'allegato 10 non fossero presenti alcuni prodotti che il concorrente intende offrire, la Commissione di gara effettuerà una ricerca di mercato per individuare il prezzo del prodotto offerto.</p> <p>L'offerta sarà valutata secondo il seguente parametro:</p>	

	Valore economico dei prodotti provenienti da agricoltura sociale	2Q
	<p>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula</p> $P_i = P_{max} \times \frac{Val\ soc\ Bio\ off}{Val\ soc\ Bio_{max}}$ <p>Ove:</p> <p>P_i = Punteggio attribuito all'offerta iesima</p> <p>P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio</p> <p>Val socBio off = Valore di prodotti offerti dal concorrente</p> <p>Val soc Bio max = Valore massimo dei prodotti offerti dal miglior offerente.</p>	
A.3	Soluzioni migliorative accolte (saranno escluse quelle riguardanti corsi o iniziative di educazione alimentare)	6 di cui
	Valore economico stimato dalla Commissione	4Q
	<p>Il punteggio relativo al “valore economico stimato dalla Commissione” verrà attribuito in maniera direttamente proporzionale assegnando il maggior punteggio al valore economico più elevato.</p> $P_i = P_{max} \times \frac{V_o}{V_{max}}$ <p>Ove:</p> <p>P_i = Coefficiente attribuito all'offerta iesima</p> <p>P_{max} = Coefficiente massimo previsto pari a 5</p> <p>V_o = Valore economico dell'offerta in esame</p> <p>V_{max} = Valore economico massimo</p>	
	Ricaduta migliorativa sulla qualità del servizio	2D
	il punteggio verrà attribuito in misura discrezionale, in base alla originalità e ricaduta qualitativa del servizio	

<p>A.4</p>	<p>Misure adottate per prevenire errori nella somministrazione delle diete sanitarie</p> <p>il punteggio verrà attribuito in modo discrezionale dalla commissione in base alla praticabilità ed efficacia delle misure adottate</p>	<p>2D</p>
<p>A.5</p>	<p>Qualità dei materiali utilizzati per il confezionamento delle diete</p> <p>Sarà valutata in maniera discrezionale in base alle caratteristiche di funzionalità,</p>	<p>1D</p>
<p>A.6</p>	<p>Qualità dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti in multiporzioni</p> <p>Sarà valutata in maniera discrezionale in base alle caratteristiche, alla funzionalità e praticità di sanificazione</p>	<p>1D</p>
<p>A.7</p>	<p>Numero di Certificazioni possedute oltre a quella prescrittiva ISO 9001-2015 (con esclusione della ISO 22005)</p> <p>Il punteggio sarà attribuito in maniera direttamente proporzionale</p> $P_i = P_{max} \times \frac{N_o}{N_{max}}$ <p>Ove:</p> <p>P_i = Coefficiente attribuito all'offerta <i>i</i>-esima</p> <p>P_{max} = Coefficiente massimo previsto pari a 2</p> <p>N_o = Numero di Certificazioni possedute dalla Ditta in esame</p> <p>N_{max} = Numero di Certificazioni massimo</p> <p>in caso di Ati o Consorzi: L'attribuzione del punteggio avverrà in caso di soggetti di cui all'articolo 45 comma 2: lett.re d) ed e) del Codice, nel caso in cui tutte le imprese del Raggruppamento o del Consorzio ordinario siano in possesso delle certificazioni;</p> <p>lett.re b) e c) tutte le consorziate esecutrici siano in possesso delle certificazioni</p>	<p>2Q</p>

A.8	<i>Piano di formazione specifico per il personale addetto alla consegna dei pasti agli anziani</i>	1D
A.9	Modalità di consegna dei pasti agli anziani a domicilio in rapporto alla specificità dell'utenza	1D
A.10	<i>Reportistica utilizzata per segnalare al direttore dell'esecuzione del contratto di eventuali problematiche connesse al consumo dei pasti da parte degli anziani a domicilio (esempio, non gradimento di alcune vivande, problemi di natura igienica nella conservazione dei pasti, ecc)</i>	2D

A.1 1	Percentuale di prodotti prescrittivi offerti a filiera corta locale			8 Q
	Derrate	Percentuali prescrittive in peso previsti dai CAM sul totale necessario coerenti con il menù e con le grammature	% di prodotti locale a filiera corta offerta sul totale previsto	
	Frutta	50% BIO		1
	Verdure e ortaggi	50% BIO		1
	Legumi	60% BIO		0,5
	Cereali in granella e derivati (pane,pasta..)	60% BIO		1
	Uova fresche e/o pastorizzate	100% BIO		0,5
	Carne Bovina	60%		0,5
	Carne suina	10% BIO		0,25
	Carne avicola	40% BIO		0,5
	Prodotti ittici	1 volta/anno BIO		0,25
	Salumi	30% BIO		0,5
	Formaggi	30% BIO		0,5
	Latte	100% BIO		0,25
	yogurt	100% Bio		0,25
	Pelati, polpa e passata di pomodoro	33% BIO		0,5
	Succhi di frutta o nettari di frutta	100% Bio		0,25
	Marmellate e confetture	100% Bio		0,25

	<p>Il punteggio sarà attribuito <u>per ogni tipologia di derrata</u> in maniera direttamente proporzionale secondo la seguente formula</p> $P_i = P_{ma} \times \frac{\%off}{100}$ <p>Ove</p> <p>P_i = Punteggio attribuito all'offerta iesima P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio $\% off$ = Valore percentuale (da 0 a 100) di prodotti locali a filiera corta offerti per ogni tipologia di derrata</p> <p><i>N:B.</i></p> <p><i>Il concorrente oltre alla % deve indicare i singoli prodotti,corredati dalla stessa documentazione richiesta per i prodotti locali a filiera corta offerti come miglioria.</i></p>	
<p>A.1 2</p>	<p>Coerenza complessiva dell'Offerta Tecnica</p> <p>A cura della commissione sarà valutata la chiarezza, la coerenza e la puntualità dell'offerta tecnica nel suo insieme in relazione a tutte le attività prescritte dal Capitolato.</p>	<p>2 D</p>

METODO DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI DELL'OFFERTA TECNICA

Per i criteri quantitativi, identificati nella tabella sopra con la lettera Q: a ciascuno degli elementi quantitativi cui è assegnato un punteggio con la lettera "Q" il punteggio sarà attribuito con formula matematica.

Per i criteri tabellari, identificati nella tabella sopra con la lettera T, a ciascuno degli elementi tabellari cui è assegnato un punteggio tabellare con la lettera "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto

Per i criteri qualitativi, identificati nella tabella sopra con la lettera D, a ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale con la lettera "D" della tabella, è attribuito un coefficiente sulla base del metodo di attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario.

Ogni commissario esprimerà il proprio giudizio per ciascun criterio/sub criterio, secondo quanto indicato nella tabella sotto riportata.

Ad ogni giudizio corrisponde un coefficiente numerico fra zero e uno.

L'attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile da zero a uno da parte di ciascun commissario avverrà sulla base dei seguenti livelli di GIUDIZI:

Coefficiente 1,00	GIUDIZIO: Ottimo Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto approfondito, adeguato, molto significativo e completo, ben definito, ben articolato e qualificante rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
Coefficiente 0,90	GIUDIZIO: Distinto Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto significativo, completo e definito rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
Coefficiente 0,80	GIUDIZIO: Buono Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto significativo e completo rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
Coefficiente 0,70	GIUDIZIO: Discreto Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto significativo ma non completo rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
Coefficiente 0,60	GIUDIZIO: Sufficiente Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto limitato agli elementi essenziali e più evidenti rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
Coefficiente 0,50	GIUDIZIO: Non adeguato Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto parziale rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
Coefficiente 0,40	GIUDIZIO: Scarso Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto parziale e frammentario rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
Coefficiente 0,30	GIUDIZIO: Insufficiente Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto incompleto rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
Coefficiente 0,20	GIUDIZIO: Gravemente insufficiente Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto non rispondente rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
Coefficiente 0,10	GIUDIZIO: Non appropriato Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto non coerente e inadatto rispetto ai mandati previsti dal Capitolato

Coefficiente 0,00	GIUDIZIO: nessun miglioramento degli standard
-----------------------------	--

I valori sopra riportati sono gli unici ammissibili.

Si calcola successivamente la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari in relazione al criterio/sub-criterio in esame, riportando al valore 1 la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate, secondo la seguente formula:

$$M_{coe} = 1 * M_{ci} / M_x$$

dove

M_{coe} : media riparametrata dei coefficienti degli apprezzamenti

M_{ci} = coefficiente della media attribuito dalla commissione per il criterio/sub criterio in esame

M_x = coefficiente massimo della media attribuita dalla commissione per il criterio/sub criterio in esame

Quindi si moltiplica per il punteggio massimo da assegnare a ciascun criterio o sub criterio , secondo la seguente formula:

$$P_{off} = M_{coe} * P_{max}$$

dove

P_{off} = punteggio assegnato a ciascun criterio o sub criterio

M_{coe} = media riparametrata dei coefficienti di apprezzamento .

P_{max} = punteggio massimo attribuibile.

Il punteggio attribuito complessivamente all'offerta tecnica di ciascun offerente sarà calcolato secondo il metodo aggregativo compensatore.

Il punteggio tecnico complessivo è dato dalla seguente formula:

$$PT_{j,i} = C_{j.1,i} \times P_{j.1} + C_{j.2,i} \times P_{j.2} + \dots + C_{j.n,i} \times P_{j.n}$$

dove:

$PT_{j,i}$ = punteggio tecnico criterio di valutazione j del concorrente i;

$C_{j.1,i}$ = coefficiente sub criterio di valutazione 1 del criterio j, del concorrente

i; $C_{j.2,i}$ = coefficiente sub criterio di valutazione 2 del criterio j, del concorrente i;

.....

$C_{j.n,i}$ = coefficiente sub criterio di valutazione n del criterio j, del concorrente i;

$P_{j.1}$ = Punteggio max sub criterio di valutazione j.1; $P_{j.2}$

= Punteggio max sub criterio di valutazione j.2;

.....

$P_{j.n}$ = Punteggio max sub criterio di valutazione j.n.

Al risultato della suddetta operazione verranno sommati i punteggi tabellari, e quello ottenuto dall'applicazione delle formule già espressi in valore assoluto, ottenuti dall'offerta del singolo operatore economico offerente.

Successivamente si procede alla riparametrazione del punteggio finale.

All'offerta tecnica che ha conseguito il punteggio più alto verranno assegnati punti;

alle altre offerte tecniche, saranno assegnati punteggi direttamente proporzionali decrescenti mediante la seguente formula:

$P_{def} = \text{PUNTEGGIO off tecnica} * P_{tec} / P_{max}$.

Dove:

P_{def} rappresenta il punteggio definitivo conseguito dal singolo concorrente; P_{tec} - è il punteggio tecnico conseguito dal singolo concorrente;

P_{max} è il punteggio tecnico più alto assegnato dalla Commissione giudicatrice

ATTENZIONE: Si richiede che l'offerta tecnica venga presentata anche in formato word al fine di facilitare il lavoro della Commissione. Pertanto l'offerta in pdf firmata digitalmente e l'offerta in formato word devono essere caricate in un'unica cartella zip.