

| | |
|---|---|
| Rif. Par. 16 e 18.1 del Disciplinare di Gara | Allegato A RELAZIONE TECNICA E CRITERI DI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA |
|---|---|

RELAZIONE TECNICA

La relazione tecnica dovrà svilupparsi in assoluta coerenza con quanto richiesto dal Capitolato Speciale ed essere redatta esponendo gli elementi sotto indicati.

A.1 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

- a) Organizzazione complessiva del servizio, sia presso i centri cotture e le cucine sia presso i terminali di distribuzione, rappresentata mediante diagramma di Gantt contenente la descrizione delle attività e del personale in aderenza al Capitolato.
- b) Piano dei trasporti dei pasti in aderenza a quanto richiesto dal Titolo IX del capitolato;
- c) Miglioramento del rapporto n. addetti alla somministrazione dei pasti/ numero utenti, rispetto agli standard minimi richiesti dal Capitolato (art. 51 del Capitolato);
- d) Curriculum del Direttore Tecnico del servizio con dichiarato impegno, in caso di sostituzione, a mantenere lo stesso livello professionale e di esperienza;
- e) Gestione delle emergenze in caso di scioperi, emergenze e altri eventi comprese le cause di forza maggiore del Capitolato (art.12 del Capitolato);
- f) **Monte ore** settimanale e complessivo del personale impiegato nel servizio, presso ciascuna struttura ristorativa, nell'intera durata contrattuale, specificando altresì il numero delle unità lavorative – i rispettivi livelli professionali - le mansioni attribuite – il monte ore giornaliero, settimanale e complessivo nell'intera durata contrattuale.

A.2 SOLUZIONI MIGLIORATIVE OFFERTE PER LE DERRATE ALIMENTARI:

Fatto salvo il rispetto delle percentuali obbligatorie di tipologie di derrate previste dai CAM per la ristorazione collettiva, indicate al paragrafo 5.3.1 dei *“Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari”* di cui al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione, ai sensi dell'art. 144 commi 1 e 2 del Dlgs n. 50/2016, gli offerenti possono presentare soluzioni migliorative alle derrate alimentari, nonché prodotti provenienti dall'agricoltura sociale come definita dalla Legge 18 agosto 2015, n. 141 art.6. I prodotti che si intende offrire, per poter essere valutati **devono essere coerenti con i menu ed essere individuati tra le tipologie di seguito indicate**, e ove previsto, specificando per ciascun prodotto la quantità complessiva in più rispetto alle quantità prescritte dai CAM (espressa in peso o in numero o in litri), calcolata dall'offerente per l'intera durata contrattuale in base ai menu e alle tabelle delle grammature (Specifiche Tecniche n. 3 e n. 4).

Possono essere offerti le seguenti tipologie di prodotti, in sostituzione degli omologhi prodotti previste nella Specifica Tecnica relativa alle grammature e degli ingredienti:

A.2.1 - 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 entro un raggio di 100 km dalla sede di AGECC.

Possono essere offerti le seguenti tipologie di prodotti:

- a. Prodotti locali convenzionali
- b. Prodotti locali biologici

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

A.2.2 - 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 100 km dalla sede di AGECE:

- e. Prodotti biologici (in sostituzione degli omologhi prodotti convenzionali)
- f. Prodotti DOP e prodotti IGP (non biologici)

A.2.3 - 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:

- g. Prodotti convenzionali provenienti da agricoltura sociale
- h. Prodotti biologici provenienti da agricoltura sociale

In riferimento ai suddetti punti il concorrente deve indicare per ciascun prodotto, la quantità complessiva offerta, le frequenze di somministrazione, il periodo di somministrazione nonché quali prodotti previsti nella Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature degli ingredienti (allegato n.4) intende sostituire.

In merito si ricorda che non può essere modificata la frequenza delle preparazioni gastronomiche/alimenti prevista dalla Specifica tecnica relativa ai menù (allegato n.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) non possono essere offerti, che comunque non verrebbero valutati, quei prodotti già contenuti nella Specifica Tecnica n.3 e n.4 (ad esempio il Parmigiano Reggiano, a meno che non sia proveniente da agricoltura biologica).
- b) Non possono essere offerti quantità di prodotto eccedenti rispetto a quelli necessari desunti dalla specifica tecnica dei menu (all. 3), dalla specifica tecnica relativa alle grammature (All.4) e dal numero di pasti complessivo indicato nel capitolato.

Pertanto il concorrente sulla scorta dei suddetti dati deve stimare in maniera analitica le quantità totali, **peso lordo**, di ogni singolo ingrediente occorrente nel corso della durata contrattuale. Dai dati così determinati, il concorrente deve stimare le quantità percentuali obbligatorie prescritte dai CAM per le diverse categorie merceologiche e quindi indicare le quantità totali **peso lordo**, di derrate migliorative che intende offrire fino al raggiungimento del 100% della quantità complessiva. Pertanto le soluzioni migliorative offerte devono essere calcolate al netto delle quantità previste dai CAM. Le tabelle di calcolo devono essere inserite nella relazione tecnica in quanto ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

Nel caso in cui risultassero quantità eccedenti al 100%, queste non saranno oggetto di valutazione. La Commissione giudicatrice, valuterà, in base ai prezzi unitari indicati dal concorrente, 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;

- c) Non possono essere offerte, che comunque non verrebbero valutate, erbe e piante aromatiche (es. prezzemolo, rosmarino, ecc.).

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

- d) 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. Per adeguata documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l'intero percorso del prodotto offerto, dalle materie prime al prodotto finale;

- e) scheda merceologica di ciascun prodotto offerto indicante il tipo di prodotto e il luogo di produzione/trasformazione (in caso di prodotto trasformato deve essere tracciata la provenienza delle materie prime).
- f) una dichiarazione/lettera di intenti sottoscritta dal produttore e dal concorrente, 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 la dichiarazione deve essere sottoscritta sia dal produttore sia dal consorzio aggregatore;
- g) una dichiarazione d'impegno sottoscritta da ciascun soggetto coinvolto nella filiera, atta ad accettare l'esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto incaricato dalla Stazione appaltante;
- h) Non saranno prese in considerazione, e quindi non saranno valutate, offerte condizionate (es. solo se *disponibili sul mercato*);
- i) Per ciascuna tipologia di prodotti offerti e per ciascun prodotto, al fine di agevolare il lavoro della Commissione, devono essere utilizzati i modelli sottostanti (*esempi n.1 e n.2*). 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 sostituito</i> | <i>U.M.</i> | <i>Quantità complessiva nell'intera durata contrattuale</i> | <i>Frequenza di somministrazione</i> | <i>Modalità di calcolo per la determinazione della quantità</i> |
| Pane | Pane | Kg | | | |

Esempio n.2

| Tipologia prodotto: Prodotti biologici | | | | | |
|---|--|--------------|--|--------------------------------------|---|
| <i>Prodotto biologico offerto</i> | <i>Prodotto convenzionale sostituito</i> | <i>U. M.</i> | <i>Quantità complessiva in più rispetto alle % richieste dai CAM nell'intera durata contrattuale</i> | <i>Frequenza di somministrazione</i> | <i>Modalità di calcolo per la determinazione della quantità</i> |
| Petti di pollo | Petti di pollo | 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 SOLUZIONI MIGLIORATIVE INERENTI ALLA IMPLEMENTAZIONE DELLE ATTREZZATURE E DEI MACCHINARI DI CUCINA ESISTENTI

Le soluzioni migliorative che il concorrente intende eventualmente proporre devono essere esplicitate in una apposita tavola redatta secondo il **Modello 7 – Soluzioni migliorative inerenti l'implementazione delle attrezzature e dei macchinari di cucina esistenti**, 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. Resta inteso che le soluzioni migliorative proposte, per essere prese in considerazione, non devono generare alcun onere economico per la Stazione appaltante.

Nel caso in cui le soluzioni migliorative riguardino strutture e impianti, per essere valutate devono essere corredate dal progetto esecutivo, redatto ai sensi del Dlgs n. 50/2016 e al D.P.R. 207/2010 (per quanto applicabile) e corredato da computo metrico. Qualora accettate, gli interventi devono essere concordati e realizzati in accordo e con la supervisione della Stazione appaltante, la quale si riserva di affidare la direzione dei lavori a soggetti di sua fiducia con oneri economici, calcolati in conformità alle norme vigenti, posti a carico dell'aggiudicatario.

A.4 MISURE ADOTTATE PER LA RIDUZIONE DEGLI IMPATTI AMBIENTALI

Misure adottate per la riduzione degli impatti ambientali, connesse alle attività di ristorazione, secondo i principi del GPP di cui al Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008 "Piano d'azione per la sostenibilità dei consumi nel settore della pubblica amministrazione" previsto dall'articolo 1 commi 1126, 1127 e 1128 dalla Legge Finanziaria n. 296 del 27 Dicembre 2006.

Si precisa che:

Le soluzioni proposte per essere valutate devono essere corredate da calcoli atti a dimostrare i reali benefici all'ambiente (esempio: riduzione di CO2, riduzione del rumore ecc.) e da progetto esecutivo ai sensi del Dlgs n. 50/2016 e al D.P.R. 207/2010 (per quanto applicabile), se riguardano interventi su strutture e impianti.

Qualora accettate, gli interventi devono essere concordati e realizzati in accordo e con la supervisione della Stazione appaltante, la quale si riserva di affidare la direzione dei lavori a soggetti di sua fiducia con oneri economici, calcolati in conformità alle norme vigenti, posti a carico dell'aggiudicatario. Resta inteso che le soluzioni proposte non devono generare alcun onere economico per la Stazione appaltante.

A.5 PROGETTO DESCRITTIVO E GRAFICO DEL PIANO DI INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Il progetto, in accordo con l'art.114 del capitolato e con quanto previsto dal punto 5.3.8 dei CAM, deve indicare chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione (caratteristiche del servizio, le tipologie di derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti, il menu per ciascuna settimana, le modalità di monitoraggio della soddisfazione degli utenti ecc.), gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

I contenuti del progetto devono essere resi anche mediante un layout grafico.

A.6 COERENZA COMPLESSIVA DELL'OFFERTA TECNICA

La Relazione tecnica dovrà essere coerente con le prestazioni richieste dal capitolato e le prescrizioni del presente Disciplinare

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione avverrà ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a) e dell'art. 144, comma 3, D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. ovvero secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base dei criteri e sub-criteri di valutazione e relativi pesi e sub-pesi nonché delle formule di cui alla sottostante tabella.

Si precisa che per la valutazione dell'elemento *Soluzioni migliorative alle derrate alimentari* i prezzi figurativi dei prodotti di cui all'allegato **B** al disciplinare "**Listino prezzi figurativi dei prodotti biologici e dei prodotti convenzionali**", sono utilizzati dalla Commissione esclusivamente per la quotazione del valore economico dei prodotti offerti (quantità e tipologia) ai fini dell'attribuzione del punteggio tecnico e pertanto non avranno alcun riflesso economico sull'appalto.

I prezzi figurativi di ciascun prodotto di cui all'allegato B 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.

| | | Punteggi massimi |
|------------|---|-------------------|
| A.1 | Organizzazione del servizio | 20 di cui: |
| a | <p>Organizzazione complessiva del servizio, rappresentata mediante diagramma di Gantt, contenente la descrizione delle attività e del personale in aderenza alle prescrizioni del Capitolato.</p> <p><i>Il punteggio verrà attribuito in base all'organizzazione proposta dal concorrente e, ritenuta più efficiente nel rispetto delle prescrizioni di capitolato</i></p> | 5 |
| b | <p>Piano dei trasporti dei pasti in aderenza a quanto richiesto da Titolo IX del capitolato</p> <p><i>Il punteggio sarà assegnato in base alle migliori soluzioni logistiche proposte</i></p> | 4 |
| c | <p>Miglioramento del rapporto minimo medio n. addetti alla somministrazione dei pasti/ numero utenti, rispetto agli standard minimi richiesti dal capitolato (art. 55 del capitolato).</p> <p><i>Il punteggio sarà attribuito in maniera direttamente proporzionale.</i></p> | 2 |
| d | <p>Titolo di studio ed esperienze professionali del Direttore Tecnico fatti salvi i requisiti prescrittivi previsti dal capitolato (art. 103)</p> <p><i>Saranno considerati esclusivamente i titoli di studio adeguati alla mansione (tecnologo alimentare, veterinario, biologo o titolo simile). Il punteggio sarà attribuito in base alla maggiore esperienza professionale. In particolare:</i></p> <p><i>Titolo di studio</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 punto per possesso di diploma di laurea triennale - 2 punti per possesso di diploma laurea magistrale <p><i>Esperienza professionale</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 0,20 punti per ogni anno ulteriore al requisito triennale richiesto dal Capitolato, fino a un massimo di 1 punto. | 3 |
| e | <p>Gestione e risoluzione delle emergenze (art.12 capitolato)</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> | 2 |
| f | <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 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> $X = P_{max} \times (1 - \frac{ Vm - Vo }{Vm})$ | 4 |

| | | |
|--------------|---|-------------------|
| | V_m | |
| | <p>Ove:</p> <p>P_{max} = <i>Punteggio massimo assegnato al monte ore</i></p> <p>V_m = <i>Valore medio</i></p> <p>V_o = <i>Valore dell'offerta in esame</i></p> <p>In caso di un numero di offerte inferiore a 3 il punteggio relativo sarà assegnato in maniera inversamente proporzionale ovvero il maggior punteggio sarà attribuito all'offerta contenente il monte ore più basso e riproporzionando il punteggio delle altre offerte secondo la seguente formula</p> $P_i = P_{max} * \left(\frac{V_{min}}{V_o} \right)$ <p>Ove:</p> <p>P_i = <i>Coefficiente attribuito all'offerta iesima</i></p> <p>P_{max} = <i>Coefficiente massimo previsto pari a 1</i></p> <p>V_{min} = <i>Valore minimo</i></p> <p>V_o = <i>Valore dell'offerta in esame</i></p> | |
| A.2 | SOLUZIONI MIGLIORATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI | 30 di cui: |
| A.2.1 | Prodotti locali o a filiera corta | 16 di cui: |
| a | <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 B "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 B 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> | 6 di cui |
| | <i>N° di prodotti locali convenzionali offerti</i> | 2 |
| | <p>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P_i = P_{max} * \left(\frac{N_{off}}{N_{max}} \right)$ <p>Ove:</p> <p>P_i = <i>Punteggio attribuito all'offerta iesima</i></p> <p>P_{max} = <i>Punteggio massimo previsto per il sub criterio</i></p> | |

| | | |
|----------|---|-----------------|
| | <p>N_{off} = Numero di prodotti locali convenzionali offerti dal concorrente, per l'intera durata contrattuale tra i prodotti previsti nell'allegato B</p> <p>N_{max} = Numero massimo di prodotti locali convenzionali offerti, per l'intera durata contrattuale</p> | |
| | <p><i>Valore economico figurativo dei prodotti locali convenzionali offerti</i></p> | 4 |
| | <p>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula</p> $P_i = P_{max} * \frac{Val\ Loc_{off}}{Val\ Loc_{max}}$ <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_{off} = Valore di prodotti locali convenzionali offerti dal concorrente</p> <p>Val Loc_{max} = Valore massimo di prodotti locali convenzionali offerti dal miglior offerente determinato attraverso la seguente formula:</p> $Val\ Loc_i = \sum_{y=1}^n Q_y * P\ conv_y$ <p>Ove:</p> <p>Val Loc_i = Valore economico figurativo dei prodotti locali convenzionali offerti dal concorrente iesimo</p> <p>y = il prodotto locali convenzionali y offerto dal concorrente</p> <p>Q_y = Quantità di prodotto locali convenzionali y offerto dal concorrente, per l'intera durata contrattuale</p> <p>Pconv_y = Prezzo del prodotto convenzionale y indicato nell'allegato B al presente disciplinare o in subordine i prezzi individuati dalla Commissione a seguito di indagine di mercato.</p> | |
| b | <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 B prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati.</p> <p>Nel caso in cui nell'allegato B 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> | 6 di cui |
| | <p><i>N° di prodotti locali biologici offerti</i></p> | 2 |

| | | |
|----------|--|-----------------|
| | <p>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula</p> $P_i = P_{max} * \frac{N_{off}}{N_{max}}$ <p>Ove:</p> <p>P_i = Punteggio da attribuire all'offerta in esame</p> <p>P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio</p> <p>N_{off} = Numero di prodotti locali biologici offerti dal concorrente, per l'intera durata dell'appalto tra i prodotti previsti nell'allegato B</p> <p>N_{max} = Numero massimo di prodotti locali biologici offerti dal miglior offerente per l'intera durata contrattuale</p> | |
| | <p><i>Valore economico figurativo dei prodotti locali biologici</i></p> | 4 |
| | <p>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula</p> $P_i = P_{max} * \frac{Val\ Loc\ Bio_{off}}{Val\ loc\ Bio_{max}}$ <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>L'offerta sarà valutata secondo i seguenti parametri:</p> | 2 di cui |
| | <p><i>Numero di prodotti PAT convenzionali locali offerti</i></p> | 1 |
| | <p>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P_i = P_{max} * \frac{N_{pat\ off}}{N_{pat\ max}}$ <p>Ove:</p> <p>P_i = Punteggio attribuito all'offerta iesima</p> <p>P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio</p> <p>N_{pat off} = Numero di prodotti offerti dal concorrente, per l'intera durata contrattuale.</p> <p>N_{pat max} = Numero massimo di prodotti offerti dal miglior offerente per</p> | |

| | | |
|----------|---|-----------------|
| | l'intera durata contrattuale | |
| | <i>Valore economico stimato dalla Commissione</i> | 1 |
| | <p>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula</p> $P_i = P_{max} * \frac{Val\ pat\ off}{Val\ pat\ max}$ <p>Ove:</p> <p>Pi = Punteggio attribuito all'offerta iesima</p> <p>Pmax = Punteggio massimo previsto per il sub criterio</p> <p>Val pat off = Valore di prodotti PAT convenzionali locali offerti dal concorrente</p> <p>Val pat max = Valore massimo di prodotti offerti dal miglior offerente</p> <p>Il punteggio verrà attribuito in maniera direttamente proporzionale assegnando il maggior punteggio al maggior numero di prodotti offerti.</p> <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 relativo alla quantità complessiva di prodotti offerti.</p> | |
| d | <p>Prodotti PAT biologici 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>L'offerta sarà valutata secondo i seguenti parametri:</p> | 2 di cui |
| | <i>N° di prodott PAT biologici i locali offerti</i> | 1 |
| | <p>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P_i = P_{max} * \frac{N\ pat\ bio\ off}{N\ pat\ bio\ max}$ <p>Ove:</p> <p>Pi = Punteggio attribuito all'offerta iesima</p> <p>Pmax = Punteggio massimo previsto per il sub criterio</p> <p>N pat bio off = Numero di prodotti PAT biologici locali offerti dal concorrente, per l'intera durata dell'appalto</p> <p>N pat bio max = Numero massimo di prodotti PAT biologici locali offerti dal miglior offerente per l'intera durata contrattuale</p> | |
| | <i>Valore economico figurativo dei prodotti locali biologici</i> | 1 |

| | | |
|--------------|---|-----------------|
| | <p>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula</p> $P_i = P_{max} * \frac{Val\ pat\ Bio_{off}}{Val\ pat\ Bio_{max}}$ <p>Ove:</p> <p>P_i = Punteggio attribuito all'offerta iesima</p> <p>P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio</p> <p>$Val\ pat\ Bio\ off$ = Valore di prodotti locali biologici offerti dal concorrente</p> <p>$Val\ pat\ Bio\ max$ = Valore massimo di prodotti PAT biologici locali offerti dal miglior offerente.</p> | |
| A.2.2 | PRODOTTI NON LOCALI | 9 di cui |
| e | <p>Prodotti biologici</p> <p>Quantità complessiva, di ciascun prodotto offerto per l'intera durata contrattuale, in più rispetto alle quantità previste dai CAM.</p> <p>Ai fini dell'attribuzione del punteggio saranno valutati i prodotti presenti nell'elenco di cui all'allegato B prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati.</p> <p>Nel caso in cui nell'allegato B 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 figurativo dei prodotti non locali biologici</i></p> <p>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula</p> $P_i = P_{max} * \frac{Val\ Bio_{off}}{Val\ Bio_{max}}$ <p>Ove:</p> <p>P_i = Punteggio attribuito all'offerta iesima</p> <p>P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio</p> <p>$Val\ Bio_{off}$ = Valore dei prodotti biologici offerti dal concorrente</p> <p>$Val\ Bio_{max}$ = Valore massimo di prodotti biologici offerti dal miglior offerente.</p> | 7 |
| f | <p>Prodotti DOP e prodotti IGP (non biologici)</p> <p>Quantità complessiva, di ciascun prodotto offerto per l'intera durata contrattuale, in più rispetto alle quantità previste dai CAM.</p> <p>Ai fini dell'attribuzione del punteggio saranno valutati i prodotti presenti nell'elenco di cui all'allegato B prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati.</p> | |

| | | |
|--------------|--|-----------------|
| | <p>Nel caso in cui nell'allegato B 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> | 2 |
| | <i>Valore economico figurativo dei prodotti DOP e IGP</i> | |
| | <p>determinato applicando la seguente formula</p> $P_i = P_{max} * \frac{Val\ dop\ e\ igp_{off}}{Val\ dop\ e\ igp_{max}}$ <p><i>P_i</i> = Punteggio attribuito all'offerta iesima <i>P_{max}</i> = Punteggio massimo previsto per il sub criterio <i>Val dop e igp_{off}</i> = Valore dei prodotti offerti dal concorrente <i>Val dop e igp_{max}</i> = Valore massimo di prodotti offerti dal miglior offerente</p> | |
| A.2.3 | PRODOTTI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA SOCIALE | 5 di cui |
| g | <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 B prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati.</p> <p>Nel caso in cui nell'allegato B 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> | 3 di cui |
| | <i>Valore figurativo dei prodotti convenzionali provenienti da agricoltura sociale</i> | 3 |
| | <p>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P_i = P_{max} * \frac{Valsoc_{off}}{Val\ soc_{max}}$ <p>Ove: <i>P_i</i> = Punteggio attribuito all'offerta iesima <i>P_{max}</i> = Punteggio massimo previsto per il sub criterio <i>Val soc_{off}</i> = Valore dei prodotti provenienti da agricoltura sociale offerti dal concorrente</p> | |

| | | |
|------------|---|------------------|
| | Val soc_{max} = Valore massimo dei prodotti provenienti da agricoltura sociale offerti dal miglior offerente | |
| h | <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 B prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati.</p> <p>Nel caso in cui nell'allegato B 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> | 2 di cui |
| | <i>Valore economico figurativo dei prodotti provenienti da agricoltura sociale</i> | 2 |
| | <p>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula</p> $P_i = P_{max} * \frac{Val Bio_{off}}{Val Bio_{max}}$ <p>Ove:</p> <p>P_i = Punteggio attribuito all'offerta iesima</p> <p>P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio</p> <p>$Val Bio_{off}$ = Valore di prodotti offerti dal concorrente</p> <p>$Val Bio_{max}$ = Valore massimo dei prodotti offerti dal miglior offerente.</p> | |
| A.3 | Soluzioni migliorative inerenti alla implementazione delle attrezzature e dei macchinari di cucina esistenti | 15 di cui |
| | <i>Valore economico stimato dalla Commissione</i> | 7 |
| | <i>Caratteristiche tecniche e funzionali</i> | 8 |
| | <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>Si precisa che:</p> <p>Le soluzioni che il concorrente intende eventualmente proporre devono risultare esplicitate in una apposita tavola redatta secondo il Modello 7. – Soluzioni migliorative inerenti alla implementazione delle attrezzature e dei macchinari di cucina esistenti, allegato all'offerta tecnica. Nella tavola devono risultare chiare ed evidenti le migliori offerte, le relative motivazioni, i tempi massimi di attuazione, nonché le ragioni che possano essere di interesse per la Stazione appaltante.</p> | |

| | | |
|------------|---|----------|
| | Nel caso in cui le soluzioni riguardino strutture e impianti, per essere valutate devono essere corredate dal progetto esecutivo redatto ai sensi con esclusione della let.g). Il progetto deve essere corredato dal solo computo metrico. | |
| A.4 | <p>Misure adottate per la riduzione degli impatti ambientali connessi alle attività di ristorazione, secondo i principi del GPP di cui al Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008 "Piano d'azione per la sostenibilità dei consumi nel settore della pubblica amministrazione" previsto dall'articolo 1 commi 1126, 1127 e 1128 dalla Legge Finanziaria n. 296 del 27 Dicembre 2006.</p> <p>Il punteggio sarà attribuito in base ai reali benefici sull'ambiente. Le soluzioni proposte per essere valutate devono essere corredate da calcoli atti a dimostrare i reali benefici all'ambiente (esempio: riduzione di CO₂, riduzione del rumore, ecc.).</p> <p>Si precisa che:</p> <p>Nel caso in cui le soluzioni riguardino strutture e impianti, per essere valutate devono essere corredate dal progetto esecutivo corredato da computo metrico.</p> | 3 |
| A.5 | <p>Progetto inerente la messa in atto degli strumenti di comunicazione con gli utenti</p> <p>Il progetto deve indicare: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione (caratteristiche del servizio, le tipologie di derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti, il menu per ciascuna settimana, le modalità di monitoraggio della soddisfazione degli utenti, modalità di recupero dei pasti non distribuiti e degli avanzi ecc.). I contenuti del progetto devono essere resi anche mediante un layout grafico.</p> <p><i>Il punteggio sarà attribuito in base all'accuratezza e all'originalità del piano di comunicazione ed ai contenuti del piano nonché all'aspetto grafico degli strumenti di comunicazione.</i></p> | 1 |
| A.6 | <p>Coerenza complessiva dell'Offerta Tecnica</p> <p>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> | 1 |

Per la determinazione del punteggio tecnico, ove non è prevista l'attribuzione del punteggio mediante formule matematiche, l'attribuzione sarà effettuata discrezionalmente da ciascun commissario di gara, attribuendo un coefficiente (da moltiplicare poi per il punteggio massimo

attribuibile in relazione al singolo criterio o sub criterio), variabile tra zero e uno secondo i parametri di seguito indicati:

| Giudizio | Coefficiente |
|-------------|--------------|
| Mediocre | 0 |
| Sufficiente | 0,25 |
| Discreto | 0,50 |
| Buono | 0,75 |
| Ottimo | 1 |

Nel dettaglio la Commissione procederà nel modo seguente:

Ogni singola seduta sarà dedicata all'esame e alla valutazione di quanto proposto da tutti i Concorrenti in relazione ad un singolo elemento o sub elemento di valutazione, seguendo l'ordine predisposto nel disciplinare di gara;

Al termine della lettura ogni Commissario dichiarerà il proprio giudizio, ove previsto e consentito, in ossequio a quanto riportato nel disciplinare di gara, al fine di determinare il punteggio finale dell'elemento o sub elemento di valutazione preso in esame.

I punteggi così assegnati saranno considerati con un arrotondamento fino alla seconda cifra decimale applicando la "regola di arrotondamento" di seguito descritta:

se la terza cifra decimale è superiore o uguale a 5, la seconda cifra decimale verrà aumentata di una unità; se la terza cifra decimale è inferiore a cinque, essa sarà semplicemente troncata.

Riparametrazione Punteggi Tecnici:

I punteggi saranno riparametrati secondo le modalità di seguito indicate avvalendosi di un foglio di calcolo Microsoft Excel. I calcoli saranno eseguiti senza arrotondamenti, se non quelli tecnici dovuti al supporto informatico; nel risultato verranno prese in considerazione le prime 3 cifre decimali troncando le successive.

all'offerta tecnica che ha conseguito il punteggio più alto verranno assegnati 70 punti;

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

$$P_{def} = 70 * P_{tec} / P_{max}.$$

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.

Pertanto, al concorrente che avrà ottenuto il punteggio massimo sarà attribuito un punteggio definitivo *P_{def}* di 70 punti, e gli altri concorrenti sarà attribuito il punteggio tecnico in proporzione.

Non sarà effettuata la riparametrazione dei singoli elementi qualitativi.