



COMUNE DI TREZZANO SUL NAVIGLIO

Città Metropolitana di Milano

Area Servizi Sociali Culturali Sportivi

Procedura aperta in ambito U.E. svolta in modalità telematica per l'affidamento in appalto del servizio di ristorazione scolastica e altri utenti, a ridotto impatto ambientale, del comune di Trezzano sul Naviglio. Periodo: 01/07/2024 - 30/06/2029

Allegato n. 4

RELAZIONE TECNICA E CRITERI DI VALUTAZIONE

CIG B0ACFD79A0

Prescrizioni

La relazione tecnica dovrà:

- a) svilupparsi in assoluta coerenza con quanto richiesto dal Capitolato Speciale descrittivo prestazionale ed essere redatta esponendo gli elementi più avanti indicati;
- b) 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 già richiesta come requisito;
- c) Deve essere costituita da una dettagliata relazione contenente tutte le informazioni utili per la valutazione;
- d) non deve superare il numero massimo di 30 facciate, formato ISO A4 non in bollo (formati diversi saranno proporzionalmente rapportati al formato A4; ad esempio una pagina A3 equivale a due pagine A4), con una numerazione progressiva e univoca delle pagine;
- e) scritta con carattere Arial, interlinea esatta 1,15, corpo 11 (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:

- f) L'offerta non può prevedere varianti delle caratteristiche del 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.
- g) Non sono ammesse offerte Tecniche in contrasto con le condizioni degli elementi ritenuti inderogabili in precedenza 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;
- h) che prevedono soluzioni tecniche o prestazionali peggiorative rispetto a quanto previsto dalla documentazione a base di gara oppure incompatibili con quest'ultima;
- i) che sono in contrasto con la normativa tecnica applicabile all'intervento oggetto della gara o a disposizioni legislative o regolamentari imperative o inderogabili;
- j) non deve risultare, a pena di esclusione, alcun elemento che possa rendere palese, direttamente o indirettamente, in tutto o in parte l'Offerta Economica;
- k) 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) non può contenere elementi proposti sotto condizione di variazioni del prezzo.
- m) La mancata presentazione dell'offerta tecnica e la mancata sottoscrizione costituisce causa di esclusione.

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

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.

ELEMENTI DI VALUTAZIONE

A.1) Organizzazione del ciclo produttivo nella fase transitoria

- a) Organizzazione del ciclo produttivo presso la Cucina del concorrente e presso i 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, e complessivo del periodo.
- b) Piano dei trasporti della fase transitoria
- c) Minor tempo di percorrenza tra la cucina del concorrente e l'ultimo terminale di consumo

A.2) Organizzazione del ciclo produttivo nella fase definitiva presso la cucina comunale e presso i refettori

- a) Organizzazione del ciclo produttivo presso il centro cottura del Comune 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, e complessivo del periodo.
- b) Piano dei trasporti della fase definitiva
- c) Minor tempo di percorrenza tra la cucina dl concorrente e l'ultimo terminale di consumo

A.3) Monte ore complessivo (personale impiegato sia nella fase transitoria sia nella fase definitiva) per tutta la durata contrattuale dell'organico realmente impiegato nello svolgimento del servizio (direttore tecnico, dietista, cuochi, aiuto cuochi, asm, autisti, magazzinieri ecc.).

A.4) Curriculum del Direttore Tecnico del servizio fatti salvi i requisiti prescrittivi previsti dal capitolato, con dichiarato impegno, in caso di sostituzione, a mantenere lo stesso livello professionale e di esperienza;

A.5) Curriculum del Dietista/nutrizionista/dietologo fatti salvi i requisiti prescrittivi previsti dal capitolato con dichiarato impegno, in caso di sostituzione, a mantenere lo stesso livello professionale e di esperienza;

A.6) Gestione delle emergenze, quale capacità nell'attivare soluzioni per garantire la puntuale rilevazione delle emergenze e la loro immediata risoluzione

B - SOLUZIONI MIGLIORATIVE DELLA QUALITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI

Per la valutazione dell'elemento *Soluzioni migliorative della qualità delle derrate alimentari* di cui all'allegato n. 02 al capitolato, i prezzi figurativi dei prodotti di cui all'allegato n. 5 al disciplinare "*Listino prezzi figurativi dei prodotti biologici e dei prodotti convenzionali*", sono utilizzati dalla Commissione giudicatrice 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 n.5 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 se 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.2 (Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche degli alimenti, gli offerenti possono presentare soluzioni migliorative degli standard delle derrate alimentari, previste nelle Specifiche tecniche n. 2 e n. 4 in coerenza con quanto previsto dall'articolo 130 del D.Lgs n. 36/2023.

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.**

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 Trezzano sul Naviglio: Via IV Novembre, n.2 - 20090 Trezzano sul Naviglio (MI).

Possono essere offerti le seguenti tipologie di prodotti:

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

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 Trezzano sul Naviglio: Via IV Novembre, n.2 - 20090 Trezzano sul Naviglio (MI)

Possono essere offerti i seguenti prodotti:

- a) biologici, in sostituzione degli omologhi prodotti convenzionali
- b) Prodotti DOP e prodotti IGP (non biologici) se non previsti nell'allegato n.02 al capitolato.

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

STIMA DELLA QUANTITÀ DI DERRATE NECESSARIE

- 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, carne di bovino adulto scamone di vitellone, reale di vitello, petto di pollo; mela golden; insalata scarola....) occorrente nel corso della durata contrattuale, in relazione ai menu, 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 delle grammature 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, 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 .3 al capitolato), dalla specifica tecnica relativa alle grammature (allegato 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 (all 2), il concorrente deve seguire il seguente percorso:

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 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 1

[quantità lorda di prodotto occorrente per tutta la durata contrattuale] – [quantità lorda obbligatoria di cui all'allegato n. 02 "caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari"] = **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

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											
RICETT A	INGREDIENT I (da tabella dieteti ca)	Peso nett o a porz ione (in g.)	% Scongela to % v.a.	Grammatu ra Dopo scong. (in g.)	Percentu ale di scarto % v.a.	Grammatu ra lorda (in gr. in numero o in volume)	Grammatu ra lorda (in Kg, in numero o in litri)	Pa sti g g n.	Numer o di Ripetiz ioni nell'an no della ricetta n.esim a	Quan tità totale nell'an no (in Kg. In numer o o in litri)	Quanti tà compl essiva contr atto
PASSA TO DI VERDU RE E LEGU MI CON PASTIN A	Minestr one verdure bio Surgelat o			0		0	0,00			0, 00	
PASSA TO DI VERDU RE E LEGU MI CON PASTIN A	Legumi secchi bio			0		0	0,00			0, 00	
PASSA TO DI VERDU RE E LEGU MI CON PASTIN A	Patate bio			0		0	0,00			0, 00	
PASSA TO DI VERDU RE E LEGU MI CON PASTIN A	Carote bio			0		0	0,00			0, 00	
PASSA TO DI VERDU RE E LEGU MI CON PASTIN A	Bieta surgelata bio			0		0	0,00			0, 00	

PASSA TO DI VERDU RE E LEGU MI CON PASTIN A	Sedano bio			0		0	0,00			0, 00	
PASSA TO DI VERDU RE E LEGU MI CON PASTIN A	Pomodori pelati bio			0		0	0,00			0, 00	
PASSA TO DI VERDU RE E LEGU MI CON PASTIN A	Pastina			0		0	0,00			0, 00	
PASSA TO DI VERDU RE E LEGU MI CON PASTIN A	Parmigiano reggiano			0		0	0,00			0, 00	
PASSA TO DI VERDU RE E LEGU MI CON PASTIN A	Olio extra vergine di oliva			0		0	0,00			0, 00	

N.B.

- 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 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.

C) Soluzioni migliorative alle attrezzature prescrittive

D) Altre soluzioni migliorative

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. In tal caso il progetto deve essere corredato dal solo computo metrico.

Standard minimi previsti dal C.S.O.	Soluzioni migliorative	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della	Valutazione espressa dalla Commissione giudicatrice	Motivi della non accettazione
-------------------------------------	------------------------	--	--------------------------------------	---	-------------------------------

E allegati	offerta		soluzione migliorativa offerta		
				☐ Accolta ☐ Accolta parzialment e ☐ Non accolta	
				☐ Accolta ☐ Accolta parzialment e ☐ Non accolta	
				☐ Accolta ☐ Accolta parzialment e ☐ Non accolta	

E) Coerenza dell'offerta tecnica

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

			Punteggio massimo 80	
A	ORGANIZZAZIONE DEL CICLO PRODUTTIVO		39	
A.1	Organizzazione del ciclo produttivo comprensivo delle attività previste durante la fase transitoria		8 di cui:	
a	Organizzazione del ciclo produttivo presso la Cucina del concorrente, rappresentata mediante diagramma di Gantt, contenente la descrizione delle attività e del personale in aderenza alle prescrizioni		4	D

	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>		
b	Piano dei trasporti dei pasti, nel periodo transitorio in aderenza a quanto richiesto dal capitolato <i>Il punteggio sarà assegnato in base alle migliori soluzioni logistiche proposte</i>	2	D
c	Minor tempo di percorrenza, nel periodo transitorio tra la cucina e l'ultimo terminale di consumo 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 $P_i = \frac{P_{max} \times T_{min}}{T_0}$ 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> <i>Piano dei trasporti dei pasti, nel periodo transitorio in aderenza a quanto richiesto dal capitolato</i> <i>Il punteggio sarà assegnato in base alle migliori soluzioni logistiche proposte</i>	2	Q
A. 2	ORGANIZZAZIONE DEL CICLO PRODUTTIVO NELLA FASE DEFINITIVA	12 di cui	
a	Organizzazione del ciclo produttivo presso la Cucina Comunale, 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>	8	D

b	Piano dei trasporti dei pasti, nella fase definitiva in aderenza a quanto richiesto dal capitolato <i>Il punteggio verrà attribuito in base all'organizzazione proposta dal concorrente e ritenuta più efficiente nel rispetto delle prescrizioni di capitolato</i>	4	D
c	Titolo di studio ed esperienze professionali del Direttore Tecnico del servizio fatti salvi i requisiti prescrittivi previsti dal capitolato <i>Saranno considerati esclusivamente i titoli di studio adeguati alla mansione (tecnologo alimentare, biologo o titoli equipollenti). Il punteggio sarà attribuito in base alla maggiore esperienza professionale. In particolare:</i> <i>Titolo di studio (si precisa che sarà preso in considerazione uno solo dei due titoli seguenti):</i> - 2 punti per possesso di diploma di laurea magistrale - 1 punti per possesso di diploma laurea triennale <i>Esperienza professionale</i> - 1 punto se l'esperienza professionale è superiore a 3 anni.	3	T
d	Titolo di studio ed esperienze professionali del Dietista/nutrizionista/dietologo fatti salvi i requisiti prescrittivi previsti dal capitolato <i>Saranno considerati esclusivamente i titoli di studio adeguati alla mansione (dietista, nutrizionista, dietologo). Il punteggio sarà attribuito in base alla maggiore esperienza professionale. In particolare:</i> <i>Titolo di studio (si precisa che sarà preso in considerazione uno solo dei due titoli seguenti):</i> - 2 punti per possesso di diploma di laurea magistrale - 1 punto per possesso di diploma laurea triennale <i>Esperienza professionale</i> - 1 punto se l'esperienza professionale è maggiore a 5 anni	3	T
e	Gestione e risoluzione delle emergenze <i>Il punteggio verrà attribuito in base alla capacità della soluzione nel garantire la puntuale rilevazione delle emergenze e la loro immediata risoluzione.</i>	2	D
f	Misure adottate per prevenire errori nella somministrazione delle diete sanitarie	3	D

	il punteggio verrà attribuito in modo discrezionale dalla commissione in base alla praticabilità ed efficacia delle misure adottate		
g	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. <i>Nel caso i cui vi siano almeno 3 offerte, il punteggio sarà determinato applicando la seguente formula:</i> $X = P_{max} \times \left(1 - \frac{ Vm - Vo }{Vm}\right)$ Ove: Pmax = Punteggio massimo assegnato al monte ore Vm = Valore medio Vo = Valore dell'offerta in esame 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 $Pi = P_{max} \times \frac{Vo}{Vmax}$ Ove: <i>Pi</i> = Coefficiente attribuito all'offerta <i>iesima Pmax</i> = Coefficiente massimo <i>previsto pari a 8 Vo</i> = Valore dell'offerta <i>in esame</i> <i>Vmax</i> = Valore massimo	6	Q
B	SOLUZIONI MIGLIORATIVE DEGLI STANDARD PRESCRITTIVE DELLE DERRATE ALIMENTARI	26 di cui	

a	Prodotti locali convenzionali e biologici Quantità complessiva di ciascun prodotto offerto per l'intera durata contrattuale. Ai fini dell'attribuzione del punteggio saranno valutati i prodotti presenti nell'elenco di cui all'allegato 5 "Listino prezzi figurativi dei prodotti biologici e dei prodotti convenzionali" prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati. Nel caso in cui nell'allegato 5 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 il seguente parametro: <i>Valore economico dei prodotti locali convenzionali e biologici</i> Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula Ove: $P_i = P_{max} \times \frac{\text{Val Loc off}}{\text{Val Loc max}}$ P_i = Punteggio attribuito all'offerta iesima P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio Val Loc off = Valore di prodotti locali convenzionali offerti dal concorrente Val Loc max = Valore massimo di prodotti locali convenzionali offerti dal miglior offerente.	4	Q
---	--	---	---

b	Prodotti PAT convenzionali 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 5 prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati. Nel caso in cui nell'allegato C 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 il seguente parametro: <i>Valore economico stimato dalla Commissione</i>	1	Q
	Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula $P_i = P_{max} \times \frac{\text{Val.pat. off}}{\text{Val patmax}}$ Ove P_i = Punteggio attribuito all'offerta iesima 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		

c	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 C prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati. Nel caso in cui nell'allegato C 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: <i>Valore economico dei prodotti locali biologici</i> Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula $P_i = P_{max} \times \frac{\text{Val.pat.Bio off}}{\text{Val pat Biomax}}$ Ove: P_i = Punteggio attribuito all'offerta iesima 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.	1	Q
B.1	PRODOTTI BIOLOGICI NON LOCALI		
a	Prodotti biologici Quantità complessiva, di ciascun prodotto offerto per l'intera durata contrattuale, in più rispetto alle quantità obbligatorie previste dai CAM. Ai fini dell'attribuzione del punteggio saranno valutati i prodotti presenti nell'elenco di cui all'allegato 5 prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati. Nel caso in cui nell'allegato 5 non fossero presenti alcuni prodotti che il concorrente intende offrire, la Commissione di gara	12	Q

	effettuerà una ricerca di mercato per individuare il prezzo del prodotto offerto. L'offerta sarà valutata secondo il seguente parametro: Valore economico dei prodotti non locali biologici Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula $P_i = P_{max} \times \frac{\text{Val Bio off}}{\text{Val Biomax}}$ Ove: P_i = Punteggio attribuito all'offerta <i>i</i>-esima P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio Val Bio off = Valore dei prodotti biologici offerti dal concorrente Val Bio max = Valore massimo di prodotti biologici offerti dal miglior offerente.		
b	Prodotti DOP e prodotti IGP (non biologici) Quantità complessiva, di ciascun prodotto offerto per l'intera durata contrattuale. (Sono esclusi quelli prescrittivi al 100%) Ai fini dell'attribuzione del punteggio saranno valutati i prodotti presenti nell'elenco di cui all'allegato 5 prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati. Nel caso in cui nell'allegato 5 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 il seguente parametro Valore economico dei prodotti DOP e IGP determinato applicando la seguente formula $P_i = P_{max} \times \frac{\text{Val dop e igp off}}{\text{Val dop e igpmax}}$ P_i = Punteggio attribuito all'offerta <i>i</i>-esima P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio Val dop e igp off = Valore dei prodotti offerti dal concorrente Val dop e igp max = Valore massimo di prodotti offerti dal miglior offerente	4	Q
B.2	PRODOTTI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA SOCIALE		
a	Prodotti convenzionali provenienti da agricoltura sociale	2	Q

	individuati ai sensi della Legge, 18/08/2015 n° 141. Quantità complessiva di ciascun prodotto offerto per l'intera durata contrattuale. Ai fini dell'attribuzione del punteggio saranno valutati i prodotti presenti nell'elenco di cui all'allegato 5 prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati. Nel caso in cui nell'allegato 5 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 il seguente parametro: Valore dei prodotti convenzionali provenienti da agricoltura sociale Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula: $P_i = P_{max} \times \frac{Val\ soc\ off}{Val\ socmax}$ Ove: P_i = Punteggio attribuito all'offerta iesima P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio Val socoff = Valore dei prodotti provenienti da agricoltura sociale offerti dal concorrente Val socmax = Valore massimo dei prodotti provenienti da agricoltura sociale offerti dal miglior offerente		
b	Prodotti biologici provenienti da agricoltura sociale Quantità complessiva di ciascun prodotto offerto per l'intera durata contrattuale. Ai fini dell'attribuzione del punteggio saranno valutati i prodotti presenti nell'elenco di cui all'allegato 5 prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati. Nel caso in cui nell'allegato 5 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 il seguente parametro: Valore economico dei prodotti biologici provenienti da agricoltura sociale	2	Q

	Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula $P_i = P_{max} \times \frac{Val\ soc\ Bio\ off}{Val\ soc\ Bio\ max}$ Ove: P_i = Punteggio attribuito all'offerta iesima P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio $Val\ soc\ Bio\ off$ = Valore di prodotti offerti dal concorrente $Val\ soc\ Bio\ max$ = Valore massimo dei prodotti offerti dal miglior offerente.		
C	SOLUZIONI MIGLIORATIVE ALLE ATTREZZATURE PRESCRITTIVE		
a	Integrazioni delle attrezzature prescrittive Saranno prese in considerazioni solo le attrezzature in aggiunta a quelle prescrittive se ritenute migliorative al fine del miglioramento del ciclo di produzione dei pasti	8	D
D	Altre soluzioni migliorative se accolte <i>(non saranno valutate quelle riguardanti corsi o iniziative di educazione alimentare)</i> L'offerta sarà valutata secondo i seguenti parametri: Valore economico stimato dalla Commissione Il punteggio sarà assegnato in base al valore economico stimato dalla Commissione in base ai valori di mercato individuati mediante indagine di mercato. Il punteggio verrà attribuito in maniera direttamente proporzionale assegnando il maggior punteggio al valore economico più elevato, applicando la seguente formula $P_i = P_{max} \times V_o / V_{max}$ Ove: P_i = Coefficiente attribuito all'offerta iesima; P_{max} = Coefficiente massimo previsto 6; V_o = Valore economico dell'offerta in esame stimato dalla Commissione V_{max} = Valore economico massimo stimato dalla Commissione	4	D
a	Ricaduta migliorativa sulla qualità del servizio il punteggio verrà attribuito in base alla originalità e ricaduta qualitativa del servizio	2	D
E	Coerenza complessiva dell'Offerta Tecnica 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	1	D

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.

Il coefficiente medio dei giudizi così ottenuto verrà poi moltiplicato per il punteggio massimo attribuibile a ciascun elemento di valutazione preso in considerazione.