

Disciplinare di Gara	Allegato B RELAZIONE TECNICA E CRITERI DI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA
----------------------	--

L'accordo quadro sarà aggiudicato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo , ai sensi dell'articolo 95, comma 2 e dell'articolo 144, comma 1, D.lgs.50/2016 e ss.mm.ii..

L'Offerta Tecnica costituita da una dettagliata relazione contenente tutte le informazioni utili per la valutazione dell'offerta, non deve superare il numero massimo di 40 facciate 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.

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 di cui al punto 15.1.

Il concorrente nello sviluppo della relazione tecnica dovrà obbligatoriamente seguire l'ordine dei criteri e dei sub-criteri come riportato nel seguente documento, e dovrà tassativamente utilizzare la modulistica allegata.

La relazione tecnica dovrà svilupparsi in assoluta coerenza con quanto richiesto dal Capitolato Speciale ed essere redatta esponendo e dovrà contenere minimo i seguenti elementi:

A.1 - ORGANIZZAZIONE DEL CICLO PRODUTTIVO

Dovrà descrivere l'organizzazione del ciclo produttivo presso le Cucine Comunali, non che presso i refettori, rappresentata mediante diagramma di Gantt ,contenente la descrizione delle attività e del personale effettivamente impiegato, in aderenza al Capitolato;

specificando il numero delle unità lavorative ,i rispettivi livelli professionali, le funzioni attribuite a ciascuno, il monte ore giornaliero e settimanale di ciascuno e complessivo.

- a) Piano dei trasporti
- b) Curriculum del Direttore Tecnico del servizio con dichiarato impegno, in caso di sostituzione, a mantenere lo stesso livello professionale e di esperienza;
- c) Curriculum del dietista/nutrizionista /dietologo
- d) Gestione delle emergenze in caso di scioperi, emergenze e altri eventi (art.12 del Capitolato);
- e) Monte ore, complessivo per l'intera durata contrattuale, del personale effettivamente impiegato nel servizio sia presso le Cucine non che presso i refettori. N.B. E' fatto obbligo ai concorrenti di non inserire altre figure.

A.2 - SOLUZIONI MIGLIORATIVE OFFERTE DELLE DERRATE ALIMENTARI:

Fatto salvo il rispetto delle percentuali in peso obbligatorie per le tipologie di derrate previste dai CAM per la ristorazione scolastica riportate nell'Al.2 (Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche degli alimenti). Elenco dei prodotti prescrittivi previsti), gli offerenti possono presentare soluzioni migliorative degli standard delle derrate alimentari, previste nelle Specifiche tecniche n. 2 , n. 4 e n. 5 in coerenza con quanto previsto dall'articolo 144 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 100 km dalla sede del Comune di Vimodrone .

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 VIMODRONE Prodotti biologici (in sostituzione degli omologhi prodotti convenzionali)

i. 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:

p. Prodotti convenzionali

q. 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.5) 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.4) 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, occorrente nel corso della durata contrattuale, in relazione ai menù, alle grammature, al numero dei pasti da erogare e al tipo di utenza. Per le diverse categorie merceologiche il concorrente deve stimare relativi calcoli analitici devono essere allegate 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.5) 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 prodotto eccedenti rispetto a quelli necessari desunti dalla specifica tecnica dei menu (allegato 4 al capitolato), dalla specifica tecnica

relativa alle grammature (allegato 5 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 biologici che il concorrente intende offrire, al netto delle quantità obbligatorie previste dalle Specifiche tecniche (all 2), il concorrente deve seguire il seguente processo:

a)

[quantità lorda di prodotto occorrente per tutta la durata contrattuale] – [quantità lorda obbligatoria di cui all'Allegato 01 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: biologiche 50 kg*
- *quantità restante oggetto di soluzione migliorativa: 50 kg*

□ Per il calcolo delle quantità di prodotti non biologici offerti (Dop, Igp) il concorrente deve indicare le percentuali in quantità del prodotto offerto per migliorare lo standard merceologico del prodotto di cui alla Specifica Tecnica n. 2 “Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari”

Per il calcolo delle quantità di prodotti non biologici offerti il concorrente deve seguire il seguente processo:

ESEMPIO

- *[Prosciutto crudo previsto dalla Specifica tecnica n.2 kg 100] – [quantità % di prosciutto crudo offerto per migliorare standard] = quantità di prosciutto crudo offerto per migliorare lo standard qualitativo di cui alla Specifica Tecnica n. 2 “Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari”.*

□ Le tabelle di calcolo per la determinazione delle quantità di ciascun prodotto offerto devono essere inserite nella relazione tecnica in quanto ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

Per facilitare i concorrenti e garantire la *par condicio* fra gli stessi, in allegato si fornisce un esempio di tabella di calcolo denominate “*Tabella calcolo quantitativi derrate*”.(Allegato E)

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

- a) 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, commercializzatore e concorrente). Per adeguata documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l’intera della 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.
- b) una dichiarazione/lettera di intenti sottoscritta da ciascun soggetto di cui alla precedente let. 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 intendi 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;
- c) una dichiarazione d’impegno sottoscritta da ciascun soggetto coinvolto nella filiera atta ad accettare l’esecuzione di eventuali audit da parte di soggetto incaricato dai singoli Comuni;
- d) Non saranno prese in considerazione, e quindi non saranno valutate, offerte condizionate (es. solo se disponibili sul mercato);
- e) 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			
Prodotti locali convenzionali offerti	Prodotto sostituito	U.M.	Quantità complessiva nell’intera durata contrattuale determinata secondo il processo indicato alla lettera e)
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.

Si precisa che per la valutazione dell'elemento *Soluzioni migliorative alle derrate alimentari* i prezzi figurativi dei prodotti di cui all'allegato C 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 sull'accordo quadro e sui singoli appalti specifici e relativi contratti esecutivi.

I prezzi figurativi di ciascun prodotto di cui all'allegato C 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 e che pertanto se, ad esempio, un prodotto è stato offerto nell'elemento "*prodotti biologici locali*" esso non sarà valutato anche nell'elemento "*prodotti biologici non locali*". Lo stesso dicasi per tutti gli altri prodotti indicati in tabella.

CRITERI DI VALUTAZIONE

		Punteggi massimi
A.1	Organizzazione del ciclo produttivo comprensivo anche delle attività previste dai CAM a carico dell'OEA	29 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>	8 D
b	<p>Piano dei trasporti dei pasti in aderenza a quanto richiesto da dal capitolato</p> <p><i>Il punteggio sarà assegnato in base alle migliori soluzioni logistiche proposte e alle caratteristiche degli automezzi impiegati</i></p>	3 D
c	<p>Titolo di studio ed esperienze professionali del Direttore Tecnico fatti salvi i requisiti prescrittivi previsti dal capitolato</p> <p><i>Saranno considerati esclusivamente i titoli di studio adeguati alla mansione (tecnologo alimentare, biologo o titolo equipollenti). 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"> - 3 punti per possesso di diploma di laurea magistrale - 2 punti per possesso di diploma laurea triennale - 1 punti per possesso diploma <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 2 punti. 	5 T

d	<p>Titolo di studio ed esperienze professionali del Dietista/nutrizionista/dietologo fatti salvi i requisiti prescrittivi previsti dal capitolato</p> <p><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></p> <p><i>Titolo di studio</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 punto per possesso di diploma di laurea magistrale - 1 punti per possesso di diploma laurea triennale - 0,5 punti per il possesso di diploma <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 T
e	<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>	4 D
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> $X = P_{max} \times (1 - \frac{V_m - V_o}{V_m})$ <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 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>	6 Q

	$P_i = P_{max} \frac{V_m}{V_o}$ <p>Ove:</p> <p>P_i = Coefficiente attribuito all'offerta iesima</p> <p>P_{max} = Coefficiente massimo previsto pari a 1</p> <p>V_{min} = Valore minimo</p> <p>V_o = Valore dell'offerta in esame</p>	
A.2	SOLUZIONI MIGLIORATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI	29 di cui:
A.2.1	Prodotti locali a filiera corta	
a	<p>Prodotti locali convenzionali</p> <p>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 C "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 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.</p> <p>L'offerta sarà valutata secondo i seguenti parametri:</p>	
	Valore economico dei prodotti locali convenzionali offerti	4 Q
	<p>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula</p> <p>Ove:</p> $P_i = P_{max} \times \frac{Val Loc_{off}}{Val Loc_{max}}$ <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</p> <p>.</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</p>	

	<p>nell'elenco di cui all'allegato C prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati.</p> <p>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.</p> <p>L'offerta sarà valutata secondo i seguenti parametri:</p>	
	<i>Valore economico dei prodotti locali biologici</i>	6 Q
	<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 C prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati.</p> <p>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.</p> <p>L'offerta sarà valutata secondo i seguenti parametri:</p>	
	<i>Valore economico stimato dalla Commissione</i>	2 Q
	<p>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula</p> $P_i = P_{max} \times \frac{\text{Val.pat.}_{off}}{\text{Val pat}_{max}}$ <p>Ove</p> <p>P_i = Punteggio attribuito all'offerta iesima</p>	

	<p>P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio</p> <p>$Val\ pat\ off$ = Valore di prodotti PAT convenzionali locali offerti dal concorrente</p> <p>$Val\ pat\ max$ = Valore massimo di prodotti offerti dal miglior offerente</p>	
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>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.</p> <p>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.</p> <p>L'offerta sarà valutata secondo i seguenti parametri:</p> <p><i>Valore economico dei prodotti locali biologici</i></p>	<p>3</p> <p>Q</p>
	<p>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula</p> $P_i = P_{max} \times \frac{Val.pat.Bio.off}{Val\ pat\ Bio_{max}}$ <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>	
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</i></p>	<p>2</p> <p>D</p>

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 C prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati.</p> <p>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.</p> <p>L'offerta sarà valutata secondo il seguente parametro:</p>	
	<i>Valore economico dei prodotti non locali biologici</i>	4
	<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>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>	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 C prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati.</p> <p>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.</p> <p>L'offerta sarà valutata secondo il seguente parametro</p>	
	<i>Valore economico dei prodotti DOP e IGP</i>	3
		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 <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	
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. 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.</p> <p>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.</p> <p>L'offerta sarà valutata secondo il seguente parametro:</p>	
	<i>Valore dei prodotti convenzionali provenienti da agricoltura sociale</i>	2 Q
	<p>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P_i = P_{max} \times \frac{\text{Val soc}_{off}}{\text{Val soc}_{max}}$ <p>Ove:</p> <p> <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 <i>Val soc_{max}</i> = Valore massimo dei prodotti provenienti da agricoltura sociale offerti dal miglior offerente </p>	

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 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 il seguente parametro:	
	<i>Valore economico dei prodotti provenienti da agricoltura sociale</i>	3 Q
	Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula $P_i = P_{max} \times \frac{Val\ soc\ Bio\ off}{Val\ soc\ Bio_{max}}$ Ove: <i>P_i</i> = Punteggio attribuito all'offerta iesima <i>P_{max}</i> = Punteggio massimo previsto per il sub criterio <i>Val socBio_{off}</i> = Valore di prodotti offerti dal concorrente <i>Val soc Bio_{max}</i> = Valore massimo dei prodotti offerti dal miglior offerente.	
A.3	Soluzioni migliorative accolte (saranno escluse quelle riguardanti corsi o iniziative di educazione alimentare)	8
	<i>Valore economico stimato dalla Commissione</i>	4 Q
	Il punteggio relativo al "valore economico stimato dalla Commissione" verrà attribuito in maniera direttamente proporzionale assegnando il maggior punteggio al valore economico più elevato. $P_i = P_{max} \times \frac{V_o}{V_{max}}$ Ove: <i>P_i</i> = Coefficiente attribuito all'offerta iesima <i>P_{max}</i> = Coefficiente massimo previsto pari a 5 <i>V_o</i> = Valore economico dell'offerta in esame <i>V_{max}</i> = Valore economico massimo	
	Ricaduta migliorativa sulla qualità del servizio	4 D

	<i>il punteggio verrà attribuito a in misura discrezionale, in base alla originalità e ricaduta qualitativa del servizio</i>	
	<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. –da allegare 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> <p>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.</p>	
A 4	<p>Misure adottate per evitare 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>2</p> <p>D</p>
A.5	<p><i>Riduzione dei tempi di conclusione dei lavori e installazione delle attrezzature previste presso Centro Cottura di Vimodrone rispetto a quanto previsto nel capitolato.</i></p> <p><i>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula:</i></p> $P_i = P_{max} \times \frac{T_o}{T_{max}}$ <p>Ove:</p> <p>P_i = Coefficiente attribuito all’offerta iesima</p> <p>P_{max} = Coefficiente massimo previsto pari a 3</p> <p>T_o = Giorni in meno rispetto agli standards da Capitolato offerti dalla ditta in esame</p> <p>T_{max} = Giorni in meno massimi offerti dalle ditte</p>	<p>3</p> <p>Q</p>
A.6	<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>1</p> <p>D</p>
A 7	<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>2</p> <p>D</p>

A.8	NUMERO DI Certificazioni possedute oltre a quella prescrittiva ISO 9001-2015 (con esclusione della ISO 22005) <i>Il punteggio sarà attribuito in maniera direttamente proporzionale</i> $P_i = P_{max} \times \frac{N_o}{N_{max}}$ Ove: <i>P_i</i> = Coefficiente attribuito all'offerta iesima <i>P_{max}</i> = Coefficiente massimo previsto pari a 2 <i>N_o</i> = Numero di Certificazioni possedute dalla Ditta in esame <i>N_{max}</i> = Numero di Certificazioni massimo <i>in caso di Ati o Consorzi:</i> L'attribuzione del punteggio avverrà in caso di soggetti di cui all'articolo 45 comma 2: <ul style="list-style-type: none">- 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;- lett.re b) e c) tutte le consorziate esecutrici siano in possesso delle certificazioni			2 Q
A.9	Coerenza complessiva dell'Offerta Tecnica Sarà valutata la chiarezza, la coerenza e la puntualità dell'offerta tecnica nel suo insieme in relazione a tutte le attività prescritte dal Capitolato.			3 D
A.10	Percentuale di prodotti prescrittivi a filiera corta locale offerti			11
	Derrate	Percentuali prescrittive in peso previsti dai cam sul totale necessario coerenti con il menu'e con le grammature	% di prodotti locale a filiera corta offerta sul totale previsto	Q
	Frutta	60% BIO		1
	Verdure e ortaggi	60% BIO		1
	Legumi	60% BIO		0'5
	Cereali	60% BIO		0'5
	Uova fresche e/o pastorizzate	100% BIO		0'5
	Carne bovina	60% BIO		1
	Carne suina	10% BIO		1
	Carne avicola	20% BIO 80% Etichettata secondo il DM 29/07/2004: "Modalità di etichettatura per		1
	Carne omogeneizzata	100% BIO		

	Prodotti ittici	1 volta/anno BIO		0'5
	Salumi	30% BIO		1
	Formaggi	30% BIO		1
	Latte	100% BIO		0'5
	Yogurt	100% BIO		0'5
	Olio extravergine di oliva	40% BIO		0
	Pelati, polpa e passata di pomodoro	33% BIO		0'5
	Succhi di frutta o nettari di frutta	100% BIO		0'5
	<p>Il punteggio sarà attribuito <u>per ogni tipologia di derrata</u> in maniera direttamente proporzionale secondo la seguente formula</p> $P_i = P_{\max} \times \frac{\%off}{100}$ <p>Ove</p> <p>P_i = Punteggio attribuito all'offerta iesima</p> <p>P_{\max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio</p> <p>% 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>			0'5

METODO DI ATTRIBUZIONE dei PUNTEGGI DELL'OFFERTA TECNICA

Per i criteri quantitativi, nella colonna con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", i punteggi vengono attribuiti mediante applicazione di una formula matematica.

Per i criteri tabellari, identificati nella tabella con la lettera T, a ciascuno degli elementi è assegnato un punteggio che viene assegnato, automaticamente 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: non trattato

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 subcriterio di valutazione 1 del criterio j, del concorrente i;

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

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

P_{j.1} = Punteggio max subcriterio di valutazione j.1;

P_{j.2} = Punteggio max subcriterio di valutazione j.2;

.....
P_{j.n} = Punteggio max subcriterio di valutazione j.n.

Al risultato della suddetta operazione verranno sommati i punteggi tabellari, 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 90 punti;

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

$$P_{def} = 90 * P_{tec} / P_{max}.$$

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