

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DESTINATO AGLI ALUNNI DELLE SCUOLE E ALTRI UTENTI DELL'UNIONE LOMBARDA DEI COMUNI DI BASIANO E DI MASATE

RELAZIONE TECNICA E CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Allegato n.6 al Disciplinare di gara

PRESCRIZIONI PER LA REDAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

La relazione tecnica dovrà essere sviluppata in assoluta coerenza con quanto richiesto dal Capitolato descrittivo prestazionale ed essere redatta esponendo gli elementi indicati nelle tabelle sottostanti e non deve contenere riferimenti a documenti la cui valutazione compete ad organismi ufficiali (esempio, piani di autocontrollo, DVR ecc.).

L'Offerta Tecnica deve essere costituita da una dettagliata relazione contenente tutte le informazioni utili per la sua valutazione.

La Relazione tecnica deve essere chiara e sintetica e questo sarà un elemento che la Commissione Giudicatrice terrà in considerazione nella sua valutazione come più avanti indicato.

Condizioni dell'offerta tecnica:

L'Offerta tecnica non può prevedere varianti al servizio di ristorazione così come previsto nel Capitolato descrittivo prestazionale, ma esclusivamente soluzioni migliorative, integrazioni migliorative o ampliamenti in funzione degli elementi di valutazione, considerando che le previsioni del Capitolato sono le condizioni minime indispensabili.

Ai fini del rispetto della clausola sociale sulla stabilità occupazionale, il concorrente allega all'offerta tecnica un **progetto di assorbimento** ai sensi dell'art.102 del d.lgs. 36/2023 atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della suddetta clausola sociale. Il progetto di assorbimento non è soggetto a valutazione. Vi è poi la clausola sociale di pari opportunità generazionale e di genere , che troverà applicazione in via sussidiaria rispetto alla clausola sociale di stabilità occupazionale di cui sopra e per la quale si chiede di indicare le modalità applicative secondo il modello allegato 11 da inserire nella Busta relativa alla documentazione amministrativa

Per le soluzioni migliorative eventualmente offerte, il concorrente deve indicare nel Modello allegato n.10 *"Dettaglio offerta economica"*, da inserire nella busta telematica C *"Offerta economica"*, i costi relativi a ciascuna soluzione migliorativa offerta.

Nel caso in cui il concorrente intenda migliorare uno o più standard prescrittivi previsti nel capitolo e /o nelle specifiche tecniche, deve indicare il valore economico che sosterebbe, qualora la proposta di soluzione migliorativa venisse accettata dalla commissione giudicatrice. [Per esempio, *standard prescrittivo previsto: parmigiano reggiano, prezzo al kg 15,00 euro; offerta migliorativa parmigiano reggiano biologico, prezzo 20 euro al kg. Differenza da indicare 5,00 euro a kg.*]

Nel caso in cui il concorrente intenda offrire come soluzione migliorativa qualcosa non prevista nel capitolato e/o nelle specifiche tecniche, deve indicare il valore economico che sosterebbe qualora

la commissione accogliesse la proposta. *[Per esempio, il concorrente offre un frigorifero del valore di 4.000,00 euro, in questo caso deve indicare il valore economico complessivo di 4.000,00 euro.]*

Nel caso in cui alcune delle soluzioni offerte dall'OEA, non fossero state accolte, in toto o in parte, dalla Commissione, l'OEA deve corrispondere all'Amministrazione l'importo delle soluzioni migliorative non accolte per un importo pari al valore economico delle soluzioni offerte in quanto già ricomprese nel prezzo offerto.

Non sono ammesse offerte Tecniche:

- in contrasto con le condizioni degli elementi ritenuti inderogabili
- che esprimono o rappresentano, soluzioni tra loro alternative, opzioni diverse, proposte condizionate o altre condizioni equivoche o caratterizzate da ambiguità che non ne consenta una valutazione univoca, anche qualora la scelta tra le diverse soluzioni sia lasciata alla Stazione appaltante;
- che prevedono soluzioni tecniche o prestazionali peggiorative rispetto a quanto previsto dalla documentazione a base di gara oppure incompatibili con quest'ultima;
- che sono in contrasto con la normativa tecnica applicabile al servizio oggetto della gara o a disposizioni legislative o regolamentari imperative o inderogabili;
- l'Offerta Tecnica non deve presentare, a pena di esclusione, alcun elemento che possa rendere palese, direttamente o indirettamente, in tutto o in parte l'Offerta Economica;
- l'Offerta Tecnica non deve comportare alcun maggior onere, indennizzo, rimborso, adeguamento o altro, a carico della Stazione appaltante o del Comune in nome e per conto del quale la procedura è attivata; pertanto, sotto il profilo economico l'importo contrattuale determinato in base all'Offerta Economica resta insensibile alla già menzionata Offerta Tecnica;
- l'Offerta Tecnica dovrà svilupparsi in assoluta coerenza con quanto richiesto dal Capitolato Speciale;
- non può contenere elementi proposti sotto condizione di variazioni del prezzo.

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

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

ATTENZIONE: Si richiede che, al fine di facilitare il lavoro della commissione, l'offerta tecnica venga presentata oltre che formato pdf anche in formato Word. Per quanto riguarda le soluzioni migliorative alle derrate alimentari e alle altre soluzioni migliorative devono essere presentate in

Excel seguendo il medesimo schema riportato nel documento “Dettaglio offerta economica”
laddove richiede le quantità e il relativo valore economico. Pertanto, l’offerta in pdf firmata digitalmente, l’offerta in formato word e i documenti in Excel devono essere caricate in un’unica cartella compressa zip.

È fatto obbligo ai concorrenti, nello sviluppo dell’offerta tecnica, di attenersi tassativamente alla sequenza degli elementi di seguito riportati.

	CRITERI DI VALUTAZIONE DEGLI ELEMENTI QUALITATIVI	Punti	
A	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO COMPRENSIVO DELLE ATTIVITA’ PREVISTE DAI CAM	44	di cui:
A. 1	Organizzazione del servizio in situazioni ordinarie rappresentata mediante diagramma di Gantt, contenente la descrizione delle attività svolte dal personale effettivamente impiegato nel servizio (direttore, dietiste/nutrizionisti, cuoco/i, aiuto cuochi, ASM,..) in aderenza alle prescrizioni del Capitolato, specificando il numero delle unità lavorative, i rispettivi livelli professionali, le funzioni attribuite a ciascun operatore, il monte ore giornaliero e settimanale di ciascuno operatore. L’organizzazione deve essere riferita alle condizioni ordinarie. <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
A. 2	Modalità organizzative e gestionali relative alla programmazione delle consegne dei prodotti locali a filiera corta offerti, in base all’esigenze quantitative e qualitative delle derrate previste nel menù. <i>Il punteggio verrà attribuito in base all’organizzazione proposta dal concorrente e ritenuta più efficiente per garantire il rispetto della tempistica di consegna, delle quantità necessarie per realizzare i menu previsti e della qualità in conformità alle prescrizioni del capitolato.</i>	2	D
A.3	Titoli di studio direttore tecnico	5 di cui	T
	Laurea in Tecnologia Alimentare e iscrizione all’ordine professionale punti	5	
	Laurea in Tecnologia Alimentare	4	

	Laurea triennale Tecnologia della ristorazione o titolo equivalente	3	
A. 4	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>	5	
A. 5	Misure per prevenire errori nella preparazione e somministrazione delle diete con particolare riguardo alle diete sanitarie <i>Il punteggio verrà attribuito in base all'efficacia delle soluzioni proposte dal concorrente.</i>	3	D
A 6	Iniziative formative finalizzate all'implementazione da quanto previsto dal Reg.382/2021, Reg CE 852/2021 cultura della sicurezza alimentare, rivolto ai propri operatori <i>Il punteggio sarà attribuito in base all'efficacia delle soluzioni proposte dal concorrente</i>	2	D
A.7	Possesso Rating di legalità In caso di RTI per l'assegnazione del punteggio tutte le imprese del RTI devono possedere il rating. Il punteggio sarà calcolato sulla media dei punteggi delle singole imprese.	4 di cui	T
	Microimprese/nuove imprese/imprese estere UE	1	
	Rating con 1 stelletta	2	
	Rating con 2 stelletta	3	
	Rating con 3 stelletta	4	
	Si precisa che: - In caso di Impresa singola la certificazione deve essere posseduta dall'impresa concorrente; - In caso di raggruppamenti temporanei/consorzi ordinari/GEIE/aggregazioni di rete la certificazione deve essere posseduta da tutte le imprese di cui si compone il concorrente in forma associata; - In caso di consorzi di cui all'articolo 65 comma 2 lettere b) e c) e d) del codice (salvo il caso in cui concorrono per conto proprio) la certificazione deve essere posseduta da tutte le consorziate esecutrici Tali regole troveranno applicazione anche all'interno di consorzio che sia a sua volta mandataria/mandante di un RTI. In caso di RTI o consorzio la certificazione deve essere posseduta da ciascuna impresa raggruppata o consorziata. È ammesso l'avvalimento ma non all'interno del raggruppamento. Documentazione a comprova: relativamente al presente criterio il concorrente allega la certificazione richiesta. Detta certificazione dovrà essere rilasciata da un organismo di valutazione della conformità accreditato. Tale documentazione non costituirà parte integrante dell'offerta. In caso di mancata produzione di detta documentazione ovvero		

	qualora sussistano dubbi in ordine alla sua validità, si procederà con una richiesta di integrazione/chiarimenti a condizione che il possesso della certificazione predetta sia stato indicato dal concorrente in offerta tecnica. A tal fine, verrà assegnato al concorrente un termine, non inferiore a 5 giorni e non superiore a dieci giorni, affinché sia prodotta o integrata la documentazione mancante. In caso di esito negativo o di inutile decorso del termine, il punteggio non verrà assegnato La certificazione oltre ad essere valida alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte, dovrà essere posseduta, in caso di aggiudicazione, per tutto il tempo di durata del contratto		
A.8	Possesso certificazione ISO 9001/2015	1	T
A.9	Possesso certificazione ISO 14001/2026	1	T
A.10	Possesso certificazione BS OHSAS 18001/2007 Sicurezza luoghi lavoro	1	T
A.11	Possesso certificazione ISO 22005 Rintracciabilità di filiera	1	T
	NOTA: Per l'attribuzione del punteggio ai sopraelencati elementi A.8, A.9, A.10, A.11 Si precisa che: - In caso di Impresa singola la certificazione deve essere posseduta dall'impresa concorrente; - In caso di raggruppamenti temporanei/consorzi ordinari/GEIE/aggregazioni di rete la certificazione deve essere posseduta da tutte le imprese di cui si compone il concorrente in forma associata; - In caso di consorzi di cui all'articolo 65 comma 2 lettere b) e c) e d) del codice (salvo il caso in cui concorrono per conto proprio) la certificazione deve essere posseduta da tutte le consorziate esecutrici Tali regole troveranno applicazione anche all'interno di consorzio che sia a sua volta mandataria/mandante di un RTI. In caso di RTI o consorzio la certificazione deve essere posseduta da ciascuna impresa raggruppata o consorziata. È ammesso l'avvalimento ma non all'interno del raggruppamento. Documentazione a comprova: relativamente a ciascuno dei suddetti elementi il concorrente allega la certificazione richiesta. Detta certificazione dovrà essere rilasciata da un organismo di valutazione della conformità accreditato. Tale documentazione non costituirà parte integrante dell'offerta. In caso di mancata produzione di detta documentazione ovvero qualora sussistano dubbi in ordine alla sua validità, si procederà con una richiesta di integrazione/chiarimenti a condizione che il possesso della certificazione predetta sia stato indicato dal concorrente in offerta tecnica. A tal fine, verrà assegnato al concorrente un termine, non inferiore a 5 giorni e non superiore a dieci giorni, affinché sia prodotta o integrata la documentazione mancante. In caso di esito negativo o di inutile decorso del termine, il punteggio non verrà assegnato La certificazione oltre ad essere valida alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte, dovrà essere posseduta, in caso di aggiudicazione, per tutto il tempo di durata del contratto		
	Misure adottate per la riduzione degli impatti ambientali connessi alle attività di ristorazione	4 di cui:	
A.12	<i>Efficacia delle soluzioni proposte che il concorrente metterà in atto atte a ridurre gli imbatti ambientali connessi all'attività di ristorazione</i>	2	D
	Valore economico stimato dalla Commissione	2	Q

	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 $P_i = P_{\max} * V_o / V_{\max}$ Ove: P_i = Coefficiente attribuito all'offerta i-esima; $P_{\max}$ = Coefficiente massimo previsto 2; V_o = Valore economico dell'offerta in esame stimato dalla Commissione $V_{\max}$ = Valore economico massimo stimato dalla Commissione		
A.13	Monte ore complessivo del personale realmente impiegato nel servizio per l'intera durata contrattuale Nel caso i cui vi siano almeno 3 offerte, il punteggio sarà determinato applicando la seguente formula: $X = P_{\max} * (1 - \frac{ V_m - V_o }{V_m})$ Ove: $P_{\max}$ = Punteggio massimo per il monte ore (7) V_m = Valore medio V_o = 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 $P_i = P_{\max} * V_o / V_{\max}$ Ove: P_i = Coefficiente attribuito all'offerta i-esima $P_{\max}$ = Coefficiente massimo previsto pari a 7 V_o = Valore dell'offerta in esame $V_{\max}$ = Valore massimo	7	Q

B) - SOLUZIONI MIGLIORATIVE DELLA % DI DERRATE ALIMENTARI RISPETTO ALLA % PRESCRITTIVA

Il concorrente deve stimare in maniera analitica la quantità lorda di ogni singola derrata necessaria per tutta la durata contrattuale in coerenza con il numero dei pasti, con il menù, e con le grammature degli ingredienti previste per ogni preparazione gastronomica/alimento. Quindi fatto salvo il rispetto delle percentuali in peso obbligatorie per le tipologie di derrate previste dai CAM per le diverse tipologia di utenza elencate nell'All. 02 (*Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari*), i concorrenti possono offrire soluzioni migliorative delle suddette % per ogni categoria merceologica.

B	SOLUZIONI MIGLIORATIVE DELLA % DI DERRATE ALIMENTARI RISPETTO ALLA % PRESCRITTIVA DEI CAM						Q
	DERRATE BIOLOGICHE	% prescritte in peso di prodotti biologici previsti dai CAM sul totale necessario, coerenti con il menu e con le grammature	% residua (MAX da offrire)	% d'incremento offerta	% totale (somma % prescrittiva + % di incremento offerta)	20 di cui	
		A	B	C	A+C		
	Frutta	50%	50			2	
	Verdure e ortaggi	50%	50			2	
	Legumi	60%	40			1	
	Cereali in granello e derivati (pane, pasta, fette biscottate, cracker, polenta, ecc.)	60%	40			1	
	Uova fresche e/o pastorizzate	100%	0	0	0	0	
	Carne bovina	60%	40			3	
	Carne suina	10%	90			2	
	Carne avicola	40%	60			2	
	Carne omogeneizzata	100	0	0	0	0	
	Prodotti ittici	1 volta/anno	99			1	
	Salumi	30%	70			1	

	Formaggi	30%	70			2	
	Latte	100%	0	0	0	0	
	Yogurt	100%	0	0	0	0	
	Olio extravergine di oliva	40%	60			2	
	Pelati, polpa e passata di pomodoro	33%	67			1	
	Succhi di frutta o nettari di frutta	100%	0	0	0	0	
	Marmellate e confetture	100%	0	0	0	0	

Per ciascuna tipologia di derrata il punteggio sarà attribuito in maniera direttamente proporzionale secondo la seguente formula

$$P_i = P_{\max} * \% \text{ off} / \% \text{ max off}$$

Ove

P_i = Punteggio attribuito all'offerta i -esima

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

$\% \text{ max off}$ = Valore percentuale incremento colonna C

C - PRODOTTI OFFERTI A FILIERA CORTA LOCALE E CHILOMETRO ZERO

Il concorrente una volta stimata la quantità totale di derrate deve indicare la quota che offre a filiera corta locale e a Km0.

Per prodotti a filiera corta locale e a km zero si deve intendere la derrata alimentare, animale o vegetale, il cui ciclo di produzione/trasformazione (in questo caso si deve intendere l'ingrediente caratterizzante, es. yogurt – materia prima: latte - pane - pasta - materia prima: frumento) avviene entro un raggio di 70 Km dalla cucina del comune di Basiano sita in Via Roma 11.

I prodotti offerti possono essere biologici e/o convenzionali (*qualora non tutti i prodotti offerti in più rispetto ai prescrittivi non fossero tutti biologici, possono essere offerti in parte biologici e in parte convenzionali*). Per poter essere valutati devono obbligatoriamente essere corredati da un'adeguata documentazione atta ad indicare la zona di provenienza delle materie prime caratterizzanti il prodotto tal quale o il prodotto trasformato. In particolare, in conformità alla Circolare emanata dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica del 25/09/2025, i

concorrenti devono presentare l'elenco dei produttori da cui intendono rifornirsi per ciascuna delle categorie di prodotti provenienti da "Km 0" e da filiera corta. L'elenco deve essere corredato da:

- contratti preliminari tra fornitore e operatore economico nei quali sia specificata oltre alla provenienza e la distanza dalla cucina anche la quantità di prodotto disponibile nel corso della durata contrattuale del servizio di ristorazione.
- Dichiarazione resa dal fornitore nella quale si autorizza il DEC ad ispezionare, in qualsiasi momento, i locali di produzione del/i prodotto/i fornito/i.

Per ciascuna categoria di derrate deve essere specificato il tipo di prodotto offerto (esempio: frutta: specificare mele golden, arance tarocco, carne: vitellone spalla ecc.).

Il concorrente deve indicare la quota di prodotti biologici offerti qualora la percentuale prevista dai CAM e quella offerta come migliororia raggiunga il 100 %.

Qualora il concorrente offra una quantità di prodotti biologici a km 0 e a filiera corta che sommati alla percentuale prescrittiva dei CAM non raggiunge il 100%, può offrire anche una quota di prodotti convenzionali.

In assenza di tali documenti e informazioni all'elemento C) sarà assegnato un punteggio pari a zero.

Non saranno prese in considerazione, e quindi non saranno valutate, offerte condizionate (es. solo se disponibili sul mercato).

C	PRODOTTI LOCALI OFFERTI (biologici e convenzionali) provenienti entro un raggio di 70 Km dalla cucina del comune di Basiano sita in Via Roma 11	3	Q
	DERRATE N.B. – per ciascuna derrata deve essere specificato il prodotto offerto (esempio: Frutta: mele golden, arance tarocco. Carne: vitellone spalla ecc.) biologico o convenzionale, coerenti con i menu	Quantità in kg, Lt,Pz	
	Frutta		
	Verdure e ortaggi		
	Legumi		
	Cereali e derivati pane pasta farine ecc..		

	Uova fresche e/o pastorizzate			
	Carne bovina			
	Carne suina			
	Carne avicola			
	Salumi			
	Formaggi			
	Yogurt			
	Pelati, polpa e passata di pomodoro			
	Succhi di frutta o nettari di frutta			
	Marmellate e confetture			
	Metodo di attribuzione dei punteggi per i prodotti locali offerti Il punteggio sarà attribuito in base al valore economico della quantità complessiva dei prodotti offerti biologici e convenzionali per l'intera durata contrattuale, stimato dalla Commissione. Ai fini dell'attribuzione del punteggio la Commissione prenderà a riferimento i prezzi, da intendersi come prezzi figurativi, indicati nell'allegato <i>"Listino prezzi figurativi dei prodotti biologici e dei prodotti convenzionali"</i> e in subordine, qualora il prodotto offerto non fosse presente nel listino, verranno presi a riferimento i prezzi indicati nella Convenzione Intercent-ER DERRATE ALIMENTARI 5 (Prodotti alimentari per il territorio regionale rivolta a tutte le P.A. dell'Emilia-Romagna) o successiva convenzione. Nel caso in cui in entrambi i listini non fossero presenti alcuni prodotti che il concorrente intende offrire, la Commissione di gara effettuerà una ricerca di mercato per individuare il prezzo del prodotto offerto. L'offerta sarà valutata secondo i seguenti parametri: Valore economico dei prodotti locali <i>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula</i> $P_i = P_{max} * \frac{\text{Val loc off}}{\text{Val. Locmax}}$ Ove:			

	Pi = Punteggio da attribuire all'offerta <i>iesima</i> Pmax= Punteggio massimo previsto per l'elemento C Val loc off = Valore dei prodotti locali offerti dal concorrente Val loc max = Valore massimo dei prodotti offerti dal miglior offerente		
--	---	--	--

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. Non saranno prese in considerazione offerte presentate in maniera difforme alla già menzionata prescrizione.

Nella tabella 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 l'amministrazione Comunale.

Nel caso in cui le soluzioni riguardino strutture e impianti, per essere valutate devono essere corredate da un progetto esecutivo e/o da un PFTE redatti ai sensi del D. Lgs. 36/2023, firmati da un professionista abilitato all'esercizio della professione. In ogni caso l'elaborato progettuale relativo al computo non deve contenere la quantificazione economica.

D	ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE <i>(non saranno valutate quelle riguardanti corsi o iniziative di educazione alimentare)</i>	8 di cui:	
D.1	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 $P_i = P_{max} \cdot V_o / V_{max}$ Ove: P_i = Coefficiente attribuito all'offerta i-esima; P_{max} = Coefficiente massimo previsto 4; V_o = Valore economico dell'offerta in esame stimato dalla Commissione V_{max} = Valore economico massimo stimato dalla Commissione	4	Q
D.2	Ricaduta migliorativa sulla qualità del servizio <i>Il punteggio sarà assegnato mediante attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile da 0,00 a 1,00 indicato nella tabella di cui al paragrafo "Metodo di attribuzione dei punteggi dell'offerta tecnica" del presente documento</i>	4	D

E	Possesso della certificazione di parità di genere UNI/PdR 125:2022 ai sensi dell'art. 108 c. 7 del D.lgs. 36/2023 <i>Il punteggio sarà attribuito in base al possesso della certificazione della parità di genere di cui all'articolo 46- bis del codice delle pari opportunità tra uomo e donna, di cui al decreto legislativo 11 aprile 2006, n. 198 che il concorrente dovrà dichiarare nell'ambito della relazione tecnica dei servizi</i> Il concorrente dovrà essere in possesso al momento della presentazione delle offerte della certificazione in materia di parità di genere di cui all'articolo 46 bis del codice delle pari opportunità tra uomo e donna, di cui al decreto legislativo 11 aprile 2006 n. 198, in conformità alla norma UNI PdR 125:2022. Si precisa che: - In caso di Impresa singola la certificazione deve essere posseduta dall'impresa concorrente; - In caso di raggruppamenti temporanei/consorzi ordinari/GEIE/aggregazioni di rete la certificazione deve essere posseduta da tutte le imprese di cui si compone il concorrente in forma associata; - In caso di consorzi di cui all'articolo 65 comma 2 lettere b) e c) e d) del codice (salvo il caso in cui concorrono per conto proprio) la certificazione deve essere posseduta da tutte le consorziate esecutrici Tali regole troveranno applicazione anche all'interno di consorzio che sia a sua volta mandataria/mandante di un RTI. In caso di RTI o consorzio la certificazione deve essere posseduta da ciascuna impresa raggruppata o consorziata. È ammesso l'avvalimento ma non all'interno del raggruppamento. Documentazione a comprova: relativamente al presente criterio il concorrente allega la certificazione richiesta. Detta certificazione dovrà essere rilasciata da un organismo di valutazione della conformità accreditato per lo specifico ambito ai sensi del regolamento (CE) n. 765/2008 del parlamento europeo e del Consiglio (l'accreditamento degli organismi che certificano la parità di genere deve essere stato rilasciato in conformità alla norma UNI CEI EN ISO / IEC 17021-1 specificatamente per la UNI/PdR 125:2022). Tale documentazione non costituirà parte integrante dell'offerta. In caso di mancata produzione di detta documentazione ovvero qualora sussistano dubbi in ordine alla sua validità, si procederà con una richiesta di integrazione/chiarimenti a condizione che il possesso della certificazione predetta sia stato indicato dal concorrente in offerta tecnica. A tal fine, verrà assegnato al concorrente un termine, non inferiore a 5 giorni e non superiore a dieci giorni, affinché sia prodotta o integrata la documentazione mancante. In caso di esito negativo o di inutile decorso del termine, il punteggio non verrà assegnato	1	T
---	---	---	---

	La certificazione oltre ad essere valida alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte, dovrà essere posseduta, in caso di aggiudicazione, per tutto il tempo di durata del contratto		
F	Metodologia adottata e strumenti utilizzati per la rilevazione dell'indice di gradimento del servizio da parte degli utenti (Customer Satisfaction) Il punteggio sarà attribuito discrezionalmente in base alla completezza, all'ampiezza del campione considerato e all'originalità del sondaggio, con particolare attenzione alla praticità e funzionalità degli strumenti utilizzati	3	D
G	Coerenza complessiva, chiarezza, sinteticità dell'offerta tecnica Sarà valutata la chiarezza, la coerenza, la puntualità dell'offerta tecnica nel suo insieme in relazione a tutte le attività prescritte dal Capitolato. Sarà altresì apprezzato il rispetto delle prescrizioni per la presentazione dell'offerta tecnica. <i>N.B.- Per questo elemento il concorrente non deve inserire alcun commento nell'offerta.</i>	1	D

Fac simile della Tabella indicante le migliori offerte

Standard previsti dal capitolato allegati	minimi dal e	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione migliorativa offerta	Valutazione espressa dalla Commissione giudicatrice
					☐ Accolta ☐ Accolta parzialmente ☐ Non accolta
					☐ Accolta ☐ Accolta parzialmente ☐ Non accolta

METODO DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI DELL'OFFERTA TECNICA

Per i criteri quantitativi, identificati con la lettera Q: a ciascuno degli elementi quantitativi il punteggio sarà attribuito con formula matematica.

Per i criteri tabellari, identificati con la lettera T: a ciascuno degli elementi 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: ogni commissario esprimerà il proprio giudizio per ciascun criterio/sub criterio, secondo quanto indicato nella tabella sotto riportata.

L'attribuzione discrezionale di un coefficiente compreso 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	GIUDIZIO: Gravemente insufficiente

0,20	Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto non rispondente rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
Coefficiente 0,10	GIUDIZIO: Non appropriato Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto non coerente e inadatto rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
Coefficiente 0,00	GIUDIZIO: nessun miglioramento degli standard

I valori sopra riportati sono gli unici ammissibili.

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

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

dove

M_{coe} = media riparametrata dei coefficienti degli apprezzamenti

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

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

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

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

dove

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

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

P_{max} = punteggio massimo attribuibile.

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

Il punteggio tecnico complessivo è dato dalla seguente formula:

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

dove:

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

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

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

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

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

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

.....

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

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

Successivamente si procede alla riparametrazione del punteggio finale.

All'offerta tecnica che ha conseguito il punteggio più alto verranno assegnati 80 punti; alle altre offerte tecniche, saranno assegnati punteggi direttamente proporzionali decrescenti mediante la seguente formula:

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

Dove:

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

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

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