

**GARA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DESTINATO AGLI UTENTI DELLE SCUOLE DEL COMUNE DI BRESSANA BOTTARONE**

**Allegato 6**

**RELAZIONE TECNICA E CRITERI DI VALUTAZIONE  
DELL’OFFERTA TECNICA**

## **PRESCRIZIONI PER LA REDAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA**

La relazione tecnica dovrà essere sviluppata in assoluta coerenza con quanto richiesto dal Capitolato Speciale descrittivo prestazionale e essere redatta esponendo gli elementi indicati nelle tabelle sottostanti, non deve contenere riferimenti a documenti la cui valutazione compete ad organismi ufficiali (esempio, piani di autocontrollo, DVR ecc.) né riportare contenuti già previsti all'interno del manuale della qualità redatto secondo la norma ISO 9001:2015, certificazione richiesta come requisito di idoneità tecnico professionale. L'Offerta Tecnica, 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 oltre 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.

Per le soluzioni migliorative eventualmente offerte, il concorrente deve indicare nel Modello Allegato 4 "Dettaglio offerta economica" da inserire nella busta telematica C "Offerta economica" i valori economici, **che dovranno essere anche coerenti con il piano economico e finanziario che dovrà essere allegato all'offerta economica.**

### **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.

**È fatto obbligo ai concorrenti, nello sviluppo dell'offerta tecnica, di attenersi tassativamente alla sequenza degli elementi di seguito e di attenersi alla modulistica.**

CLASSIFICAZIONE	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
A	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO COMPRENSIVO DELLE ATTIVITA' PREVISTE DAI CAM	34
B	SOLUZIONI MIGLIORATIVE DELLA % DI DERRATE ALIMENTARI RISPETTO ALLA % PRESCRITTIVA DEI CAM	21
C	DESCRIZIONE DELLE SOLUZIONI MIGLIORATIVE ATTE AL MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO	15

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata con la lettera T vengono indicati “Punteggi tabellari”, vale a dire i punteggi fissi predefiniti che saranno attribuiti non attribuiti in ragione di quanto proposto nell’offerta tecnica.

	<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<b>Punti</b>	
<b>A</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO COMPRENSIVO DELLE ATTIVITA' PREVISTE DAI CAM</b>	<b>34</b>	<b>di cui:</b>
<b>A.1</b>	<p><b>Trasporto dei pasti</b></p> <p>Verrà assegnato un punteggio premiante in proporzione al minor tempo necessario espresso in minuti riferito al percorso più breve tra il centro cottura e la sede della mensa del Comune di Bressana Bottarone per la consegna dei pasti al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti.</p> <p>Il piano dei trasporti sarà valutato rispetto ai seguenti indicatori:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tempi di consegna dal luogo di produzione al luogo di somministrazione:</li> </ul> <p>da 26 minuti a 30 minuti = 0,5 pt  da 21 minuti a 25 minuti = 1,5 pt  da 16 minuti a 20 minuti = 2 pt  da 11 minuti a 15 minuti = 2.5 pt  10 minuti = 3.0 pt  &lt;10 minuti = 6.0 pt</p>	<b>6</b>	<b>T</b>
<b>A.2</b>	<p><b>Veicoli utilizzati per il trasporto elettrici o ibridi o superiori a euro IV</b></p> <p>Verrà assegnato un punteggio premiante all’offerente che si impegna a organizzare e attuare sistemi di mobilità ecosostenibile per il trasporto degli alimenti mediante utilizzo di veicoli elettrico/ibrido o veicoli del tipo euro 5 o superiore.</p> <p>Indicatore n.1: trasporto effettuato con veicolo elettrico/ibrido. (Punteggio attribuibile: 2)</p> <p>Indicatore n.2: trasporto effettuato con veicoli sia elettrico/ibrido sia veicolo tipo euro 5 o superiore (punteggio attribuibile 1,5)</p> <p>Indicatore n.3: trasporto effettuato con veicolo tipo euro 5 o superiore. (Punteggio attribuibile: 1)</p>	<b>2</b>	<b>T</b>

A.3	<p><b>Esperienza professionale nella mansione richiesta per servizi analoghi del Dietista/ Biologo nutrizionista, fatti salvi i requisiti prescrittivi previsti dal capitolato.</b></p> <p>Il punteggio sarà assegnato nel modo seguente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 punti per l'esperienza professionale superiore a cinque anni</li> <li>- 3 punti per l'esperienza professionale pari o superiore a dieci anni</li> </ul>	3	T
A.4	<p><b>Sistema di monitoraggio sull'efficienza e gradimento del servizio</b></p> <p>Modalità e tempi di verifica della qualità delle prestazioni, con particolare riferimento al monitoraggio sul grado di soddisfazione dell'utenza e alla completezza e frequenza dei report che la ditta intende presentare al Comune.</p> <p>Il sistema di monitoraggio sarà valutato rispetto alla completezza qualitativa e quantitativa del sistema e alla frequenza dei tempi di verifica.</p> <p>Il sistema di monitoraggio sarà valutato rispetto ai seguenti indicatori:</p> <p>Indicatore n.1: Attuazione di un sistema di monitoraggio del grado di soddisfazione dell'utenza con rilevazione trimestrale (Punteggio attribuibile: 6)</p> <p>Indicatore n.2: Attuazione di un sistema di monitoraggio del grado di soddisfazione dell'utenza con rilevazione semestrale (Punteggio attribuibile: 4)</p> <p>Indicatore n.1: Attuazione di un sistema di monitoraggio del grado di soddisfazione dell'utenza con rilevazione annuale (Punteggio attribuibile: 1)</p>	6	T
A.5	<p><b>Gestione e risoluzione in caso di scioperi, emergenze e altri eventi</b></p> <p>Il punteggio verrà attribuito in base alla capacità della soluzione nel garantire la puntuale rilevazione delle emergenze e la loro immediata risoluzione.</p>	2	D
A.6	<p><b>Organizzazione del servizio</b>, in situazioni ordinarie. Descrizione contenente le attività svolte dal personale effettivamente impiegato nel servizio, dettagliate nei giorni e nastri orari di effettivo impiego (direttore, dietiste/nutrizionisti, cuoco/i, aiuto cuochi, ASM, autisti – anche se in subappalto -, magazzinieri) in aderenza alle prescrizioni del Capitolato, specificando il numero delle unità</p>	15	D

	<p>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.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito in base all'organizzazione proposta dal concorrente e ritenuta più efficiente nel rispetto delle prescrizioni di capitolato</p>		
--	---	--	--

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

*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. 01 (Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche degli alimenti), i concorrenti possono offrire soluzioni migliorative delle suddette % per ogni categoria merceologica.*

	<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<b>Punti</b>	
<b>B</b>	<b>SOLUZIONI MIGLIORATIVE DELLE DERRATE ALIMENTARI</b>	<b>21</b> <b>di cui:</b>	
<b>B.1</b>	<p><b>Fornitura di prodotti alimentari certificati biologici oltre la soglia prevista nel capitolato</b></p> <p>La ditta deve indicare gli estremi della certificazione di provenienza da agricoltura biologica di ciascuno dei prodotti offerti.</p> <p>La fornitura di prodotti certificati biologici sarà valutata rispetto ai seguenti indicatori:</p> <p>Indicatore n.1: impegno a fornire oltre il 60 % dei prodotti biologici per le tipologie di derrate di cui all'All. 01 per i quali è prescritta una percentuale inferiore (Punteggio attribuibile: 8)</p> <p>Indicatore n.2: impegno a fornire tra il 50% e il 60% dei prodotti biologici per le tipologie di derrate di cui all'All. 01 per i quali è prescritta una percentuale inferiore (Punteggio attribuibile: 6)</p>	<b>8</b>	<b>T</b>

	<p>Indicatore n.3: impegno a fornire tra il 40 % e il 50% dei prodotti biologici per le tipologie di derrate di cui all'All. 01 per i quali è prescritta una percentuale inferiore al 40% (Punteggio attribuibile: 4)</p>		
<b>B.2</b>	<p><b>Fornitura di borraccia</b></p> <p>Disponibilità a dotare, a decorrere dall'inizio dell'anno scolastico 2026/2027, ciascun utente di una borraccia di 500 ml in acciaio inox. La medesima fornitura andrà garantita ai nuovi iscritti, sia ad inizio di ciascun anno scolastico che in corso d'anno, compresa la sostituzione in caso di rottura/deterioramento non imputabile all'alunno. La sostituzione, in caso di smarrimento, sarà a cura delle famiglie.</p> <p>L'obiettivo dell'ente vuole essere quello di ridurre l'utilizzo di plastica e materiali biodegradabili a favore di sistemi che garantiscono il riutilizzo prolungato nel tempo.</p> <p>Le borracce rimangono di proprietà delle famiglie, sia al termine dell'appalto che nel caso in cui l'alunno cessi l'utilizzo del servizio.</p> <p>Indicatore 1: nessuna fornitura (Punteggio attribuibile 0)</p> <p>Indicatore 2: fornitura di borraccia nel rispetto di quanto richiesto (Punteggio attribuibile 8)</p>	<b>8</b>	<b>T</b>
<b>B.3</b>	<p><b>Fornitura di derrate alimentari provenienti dal territorio regionale e locale (allevati o coltivati in Lombardia) Categorie di prodotti (nel rispetto delle tabelle merceologiche, dietetiche, speciali, allegate al CSA):</b></p> <p>a) carni bovine  b) carni ovine  c) carni suine  d) pollame e uova  e) ortaggi e frutta  f) cereali e legumi  g) pasta  h) olio  i) prodotti lattiero caseari  l) prodotti da forno</p> <p>La ditta deve specificare il produttore di ciascuno dei prodotti offerti ed i terreni di produzione.</p> <p>La fornitura delle derrate sarà valutata rispetto ai seguenti indicatori:</p>	<b>5</b>	<b>T</b>

	Indicatore n.1: per i prodotti provenienti dal territorio regionale e locale (Punteggio attribuibile: 0,5 per ogni prodotto)		
--	--	--	--

## C - SOLUZIONI MIGLIORATIVE

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.

CRITERI DI VALUTAZIONE		Punti	
<b>C</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE SOLUZIONI ATTE AL MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO</b>	<b>15 di cui</b>	
<b>C.1</b>	<p><b>Piano di recupero dei residui</b></p> <p>Verrà assegnato un punteggio premiante all'offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo a organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza e/o distribuzione gratuita di prodotti alimentari agli indigenti.</p> <p>Il piano di recupero dei residui sarà valutato sulla base della completezza e fattibilità rispetto ai seguenti indicatori:</p> <p>Indicatore n.1: impegno al recupero del cibo non somministrato per destinarlo a fini di beneficenza (Punteggio attribuibile: 3)</p> <p>Indicatore n.2: nessun impegno. (Punteggio attribuibile: 0)</p>	<b>3</b>	<b>T</b>
<b>C.2</b>	<p><b>Progetto solidarietà sociale</b></p> <p>Sarà valutato l'impegno del Concorrente a sostenere l'erogazione gratuita di pasti quotidiani da destinare a bambini in condizioni socio-economiche svantaggiate, individuati dal Comune. Il punteggio sarà attribuito come segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• due pasti al giorno = 2 punti;</li> <li>• tre pasti al giorno = 3 punti;</li> <li>• quattro pasti al giorno = 4 punti.</li> </ul>	<b>4</b>	<b>T</b>
<b>C.3</b>	<b>Progetto di educazione alimentare – Cultura alimentare</b>	<b>4</b>	<b>T</b>



	<p>Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione delle modalità di coinvolgimento. Il progetto di educazione alimentare sarà valutato, rispetto ai seguenti indicatori:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• divulgazione presso gli utenti del servizio (alunni, insegnanti e genitori) di materiale informativo sulla composizione, origine, stagionalità degli alimenti e informativa in merito all'organizzazione del servizio; (Punteggio attribuibile: 1)</li> <li>• attività, incontri, laboratori rivolti ai genitori e alle classi, secondo modalità da concordare con il Comune e con l'Istituzione Scolastica; (Punteggio attribuibile: 1)</li> <li>• organizzazione di attività volte alla promozione della cultura alimentare, alla diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, così come risulta dalla guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione, nonché di una serie di attività, individuate di concerto con l'Amministrazione Comunale e le istituzioni scolastiche, volte alla prevenzione dell'obesità infantile; (Punteggio attribuibile: 2)</li> </ul>		
<b>C.4</b>	<p><b>Altre proposte migliorative e innovative non comprese nelle precedenti. (a titolo esplicativo e non esaustivo tinteggiatura, manutenzione dei locali adibiti alla consumazione, ecc.)</b></p> <p>Le proposte saranno valutate con criterio discrezionale, da ciascun commissario di gara.</p>	<b>4</b>	<b>D</b>

È prevista una soglia minima di sbarramento pari a 45 punti per il punteggio tecnico complessivo. Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

#### **METODO DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI DELL'OFFERTA TECNICA**

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, secondo quanto indicato nella tabella sotto riportata.

Ad ogni giudizio corrisponde un coefficiente numerico compreso tra 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

Una volta che ciascun commissario ha attribuito il coefficiente a ciascun concorrente, per ogni criterio di valutazione, viene calcolata la media dei coefficienti attribuiti. L'attribuzione del punteggio relativo a ciascuna offerta verrà quindi effettuata moltiplicando i rispettivi coefficienti definitivi medi attribuiti, per il corrispondente punteggio massimo previsto dal disciplinare per il criterio medesimo.

Saranno considerate le prime due cifre dopo la virgola senza procedere ad alcun arrotondamento.

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

Il punteggio attribuito a ciascun candidato è assegnato sulla base della seguente formula:

$P = \text{somma dei punteggi T attribuiti} + \text{somma dei punteggi D (calcolati sulla media dei voti attribuiti dalla Commissione per ogni criterio parametrati al punteggio massimo attribuibile)}$

Quindi

$P = T \text{ (punteggio Tabellare)} + D \text{ (punteggio Discrezionale)}$

Dove

$D = \sum (Mv * Pmax)$

Mv= media voti commissione per ogni criterio

Pmax= punteggio massimo attribuito ad ogni criterio

#### **RIPARAMETRAZIONE OFFERTA TECNICA**

All'offerta tecnica che ha conseguito il punteggio più alto verranno assegnati 70 punti; alle altre offerte tecniche, saranno assegnati punteggi direttamente proporzionali decrescenti mediante la seguente formula:

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

**Dove:**

**Pdef** - rappresenta il punteggio definitivo conseguito dal singolo concorrente;

**Ptec** - è il punteggio tecnico conseguito dal singolo concorrente;

**Pmax** - è il punteggio tecnico più alto assegnato dalla Commissione giudicatrice.