



**COMUNE DI
TRAVACO' SICCOMARIO**

PROVINCIA DI PAVIA

**AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, A
RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DESTINATO AGLI UTENTI DELLE SCUOLE DEL
COMUNE DI TRAVACO' SICCOMARIO**

RELAZIONE TECNICA E CRITERI DI VALUTAZIONE

Allegato n. 2 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 oltre indicato.

In quanto all'applicazione della clausola sociale si specifica che è un elemento strutturale e imprescindibile dell'offerta, la cui omissione determina l'esclusione senza possibilità di sanatoria tramite soccorso istruttorio (T.A.R. Lazio (sez. IV-ter) del 4.12.2025 n. 21832).

Il progetto di assorbimento sarà oggetto di sola verifica di idoneità da parte della Commissione e di accettazione della clausola sociale. **Il progetto non sarà soggetto ad attribuzione di punteggio.**

Quanto indicato nel progetto di assorbimento è vincolante per l'Operatore economico aggiudicatario.

Condizioni dell'offerta tecnica:

L'offerta deve contenere le tabelle di conversione delle grammature previste nell'allegato "*Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature e alla percentuale di scarto e sfridi di lavorazione*" (Allegato n.03) al capitolato.

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.

In particolare, si precisa che per le soluzioni migliorative eventualmente offerte, il concorrente deve indicare nel Modello 6 "*Dettaglio offerta economica*" da inserire nella busta telematica C "*Offerta economica*" i valori economici nel modo seguente.

Nel caso in cui il concorrente intenda migliorare uno o più standard prescrittivi previsti nel capitolo e /o nelle specifiche tecniche, 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 giudicatrice 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.

Per quanto riguarda l'elemento A.2 "Tempo impiegato, calcolato mediante l'app <https://www.google.com/maps>, dal centro cottura dell'OEA al refettorio della scuola primaria "Bruno Mezzadra" sita in Via Marconi n. 1 – Travacò Siccomario, il concorrente deve allegare all'offerta lo screenshot della schermata nella quale è indicato il tempo di percorrenza.

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 deve essere sviluppata in assoluta coerenza con quanto richiesto dal Capitolato Speciale;
- 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 dell'Amministrazione comunale; pertanto, sotto il profilo economico l'importo contrattuale determinato in base all'Offerta Economica resta insensibile alla già menzionata Offerta Tecnica;
- non deve 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 la conseguente non valutazione.

La mancata presentazione dell'offerta tecnica o la mancata sottoscrizione costituisce causa di

esclusione.

ATTENZIONE: Si richiede che l'offerta tecnica, comprensiva di eventuali allegati, 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 compressa zip.

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

	CRITERI DI VALUTAZIONE DEGLI ELEMENTI QUALITATIVI	<i>Punti</i>	
A	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO COMPRENSIVO DELLE ATTIVITA' PREVISTE DAI CAM	41	di cui:
A. 1	<p>Organizzazione del servizio, in situazioni ordinarie, rappresentata mediante diagramma di Gantt, contenente la descrizione delle attività svolte dal personale effettivamente impiegato nel servizio (direttore, dietista, cuochi, aiuto cuochi, ASM, autista, compreso il personale di eventuali subappaltatori) in aderenza alle prescrizioni del Capitolato, specificando il numero delle unità lavorative dedicate alla produzione presso il centro cottura, presso la cucina della scuola dell'infanzia e presso i refettori, i rispettivi livelli professionali, le funzioni attribuite a ciascun operatore, il monte ore giornaliero e settimanale di ciascuno operatore.</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>	16	D
A. 2	<p>Riduzione del tempo di percorrenza di 40 minuti, calcolato mediante l'app https://www.google.com/maps, dal centro cottura dell'OEA al refettorio della scuola primaria "Bruno Mezzadra" sita in Via Marconi n. 1 – Travacò Siccomario – Travacò Siccomario</p> <p><i>Il punteggio massimo sarà attribuito alla maggiore riduzione del tempo di percorrenza assegnando il punteggio agli altri concorrenti in modo proporzionale utilizzando la seguente formula:</i></p> $x = \frac{T_i \times C}{T_o}$ <p>Ove:</p>	5	T

	<p>X = Punteggio da attribuire al concorrente in esame;</p> <p>Ti = tempo di riduzione indicato dal concorrente in esame</p> <p>C = Punteggio attribuito all'elemento considerato (5);</p> <p>To = tempo di maggior riduzione</p>		
A. 3	<p>Esperienza professionale nella mansione richiesta per servizi analoghi del Dietista/ Biologo nutrizionista, fatti salvi i requisiti prescrittivi previsti dal capitolato.</p> <p>Il punteggio sarà assegnato nel modo seguente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 punto per l'esperienza professionale pari o superiore a cinque anni - 2 punti per l'esperienza professionale pari o superiore a dieci anni <p>N.B. - Nel caso di esperienza pari o superiore a dieci anni non sarà ricompresa l'esperienza professionale pari o superiore a cinque anni.</p>	2	T
A. 4	<p>Gestione e risoluzione delle emergenze in caso di scioperi, emergenze e altri eventi</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
A.5	<p>Misure per prevenire errori nella preparazione e somministrazione delle diete con particolare riguardo alle diete sanitarie</p> <p><i>Il punteggio verrà attribuito in base all'efficacia delle soluzioni proposte dal concorrente.</i></p>	4	D
A.6	<p>Monte ore complessivo del personale realmente impiegato nel servizio per l'intera durata contrattuale, in coerenza con il diagramma di Gantt</p> <p>Nel caso i cui vi siano almeno 3 offerte, il punteggio sarà determinato applicando la seguente formula:</p> $X = P_{max} \times \left(1 - \frac{ V_m - V_o }{V_m}\right)$ <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 direttamente proporzionale ovvero il maggior punteggio</p>	10	Q

	<p>sarà attribuito all'offerta contenente il monte ore più alto e riproporzionando il punteggio delle altre offerte secondo la seguente formula</p> $P_i = P_{max} * V_0 / V_{max}$ <p>Ove:</p> <p><i>P_i</i> = Coefficiente attribuito all'offerta <i>i</i>esima</p> <p><i>P_{max}</i> = Coefficiente massimo previsto pari a 8</p> <p><i>V₀</i> = Valore dell'offerta in esame</p> <p><i>V_{max}</i> = Valore massimo</p>		
--	--	--	--

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 (anni tre) 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 come integrate nell'All. 02 (Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche degli alimenti), i concorrenti possono offrire soluzioni migliorative delle suddette % per ogni categoria merceologica.

B						
SOLUZIONI MIGLIORATIVE DELLA % DI DERRATE ALIMENTARI RISPETTO ALLA % PRESCRITTIVA DEI CAM						
	DERRATE BIOLOGICHE	% prescrittive 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)	16 di cui
		A	B	C	C+A	
	Frutta	60%	40			1
	Verdure e ortaggi	60%	40			1
	Legumi	60%	40			1
						Q

Cereali e derivati (pane,pasta, ecc..)	60%	40			2
Carne bovina	50% BIO + 10% BIO o SQNZ	40			2
Carne suina	10%	90			2
Carne avicola	40%	60			2
Salumi	30%	70			1
Formaggi	30%	70			2
Olio extravergine di oliva	40%	60			1
Pelati, polpa e passata di pomodoro	33%	67			1

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

$$P_i = \frac{P_{max} * \% off}{\% max offerta}$$

Ove

P_i = Punteggio attribuito all'offerta i-esima

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

% off = Valore percentuale incremento colonna C

C - QUANTITA' DI PRODOTTI OFFERTI A FILIERA CORTA LOCALE E CHILOMETRO ZERO

Per quanto riguarda i prodotti a filiera corta locale 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) avviene all'interno di un raggio di 70 km dalla cucina della scuola d'infanzia sita in Via Montessori 2 – Travacò Siccomario calcolato mediante l'applicazione google maps.

I prodotti offerti 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 finito.

Per ciascuna categoria di derrate deve essere specificato il tipo di prodotto offerto (esempio: frutta, specificare mele golden, arance tarocco, carne: vitellone spalla ecc.) specificando altresì a quale tipologia, tra quelle al punto C, il prodotto appartiene.

Possono essere offerti prodotti biologici se le % offerte per il miglioramento delle % prescrittive dei CAM raggiungono il 100% di ogni prodotto. Nel caso in cui non viene raggiunto il 100% possono essere offerti sia prodotti biologici sia convenzionali.

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

C	PRODOTTI LOCALI A FILIERA CORTA OFFERTI E CHILOMETRO ZERO (biologici e convenzionali) provenienti da località entro un raggio di 70 km cucina della scuola d'infanzia sita in Via Montessori 2 – Travacò Siccomario	8	Q	
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			
<p>Metodo di attribuzione dei punteggi per i prodotti locali a filiera corta offerti</p> <p>Il punteggio sarà attribuito in base alla quantità complessiva dei prodotti offerti per l'intera durata contrattuale.</p>				

D - ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE *(in questo elemento non saranno valutate, se offerte, quelle riguardanti corsi o iniziative di educazione alimentare)*

Le soluzioni che il concorrente intende eventualmente proporre devono risultare esplicitate in una apposita tabella, 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.

Le proposte non devono generare alcun onere a carico dell'Amministrazione comunale e corredate da eventuali schede tecniche del prodotto offerto.

Saranno valutati, in base all'adeguatezza, realizzabilità e innovatività.

Fac simile della Tabella indicante le migliorie offerte:

Standard minimi previsti dal capitolato e dagli allegati	Soluzione migliorativa offerta	Motivi di interesse per la stazione appaltante	Tempi massimi per l'attuazione della soluzione migliorativa offerta	Valutazione espressa dalla Commissione giudicatrice <i>(da compilare a cura della Commissione)</i>
				<input type="checkbox"/> Accolta <input type="checkbox"/> Parzialmente accolta <input type="checkbox"/> Non accolta

D	ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE	Punti	
	il punteggio verrà attribuito in base alla originalità e ricaduta qualitativa del servizio	10	di cui
D1	Soluzioni migliorative atte a garantire l'utilizzo del software attualmente in uso con migrazione certa alla nuova Suite OMNIBUS fornita da Progetti e Soluzioni. Il costo deve essere indicato nell'offerta economica mediante l'allegato "Dettaglio offerta economica".	6	T
D2	Soluzioni migliorative atte a ridurre l'impatto sul consumo energetico che permettano la transizione green mediante la fornitura di attrezzature presso la cucina della scuola dell'infanzia e/o presso i refettori. Per l'implementazione delle attrezzature deve essere inserito breve descrizione tecnica, il modello e la marca.	2	D
D3	Altre proposte che, senza comportare alcun onere a carico dell'Amministrazione Comunale, siano finalizzate alla valorizzazione e al miglioramento funzionale degli ambienti in cui viene erogato il servizio, al miglioramento della gestione del servizio ed all'incremento della soddisfazione dell'utenza.	2	D

E	<p>Metodologia adottata e strumenti utilizzati per la rilevazione dell'indice di gradimento del servizio da parte degli utenti (Customer Satisfaction)</p> <p>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</p>	3	D
---	--	---	---

F	<p>UNI/PdR 125 – Possesso della certificazione del sistema di gestione per la parità di genere all'interno delle organizzazioni</p> <p>Il punteggio sarà attribuito in base al possesso della certificazione 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</p>	1	T
---	--	---	---

G	<p>Coerenza complessiva, chiarezza, sinteticità dell'offerta tecnica</p> <p>Sarà valutata la chiarezza, la coerenza, la puntualità dell'offerta tecnica nel suo insieme in relazione a tutte le attività prescritte dal Capitolato.</p> <p>Sarà altresì apprezzato il rispetto delle prescrizioni per la presentazione dell'offerta tecnica.</p> <p><i>N.B.- Per questo elemento il concorrente non deve inserire alcun commento nell'offerta.</i></p>	1	T
---	--	---	---

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.

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

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:

$$\mathbf{Mcoe = 1 * Mcl / Mx}$$

dove

Mcoe = media riparametrata dei coefficienti degli apprezzamenti

Mcl = coefficiente della media attribuito dalla commissione per il criterio/sub criterio in esame

Mx = 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:

$$\mathbf{Poff = Mcoe * Pmax}$$

dove

Poff = punteggio assegnato a ciascun criterio o sub criterio

Mcoe = media riparametrata dei coefficienti di apprezzamento.

Pmax = 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:

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

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:

$$\mathbf{Pdef = PUNTEGGIO\ off\ tecnica * Ptec / Pmax}$$

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.