



# PROGETTO OFFERTA



|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>OGGETTO</b>                        | <i>Concessione di servizi di refezione scolastica e collettiva</i>   |
| <b>AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE</b> | <i>Città Metropolitana di Genova</i>   |
| <b>SOGGETTI ADERENTI</b>              | <i>Comuni di Busalla, Ceranesi, Ronco Scrivia, Sant'Olcese, Serra Riccò e Valbrevenna</i>  |
| <b>STAZIONE APPALTANTE</b>            | <i>Stazione Unica Appaltante della Città Metropolitana</i>   |
| <b>RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO</b>  | <i>Maurizio Torre, per l'accordo quadro<br/>Il soggetto indicato in sede di affidamento dei contratti derivati dai Comuni aderenti</i> |

| <b>DEFINIZIONI</b>                      |   |
|---|---|
| <b>Città Metropolitana</b> .....        | <i>La Città Metropolitana di Genova, nella sua qualità di contraente dell'accordo quadro</i>  |
| <b>Comune/Comuni</b> .....              | <i>I comuni aderenti all'accordo quadro singolarmente o considerati nel loro complesso</i>  |
| <b>Committente</b> .....                | <i>L'amministrazione pubblica o la sua articolazione organizzativa interessata all'esecuzione del contratto</i>   |
| <b>Concorrente</b> .....                | <i>Il soggetto ammesso a partecipare alla gara</i>  |
| <b>Soggetto aggiudicatario</b> .....    | <i>Il soggetto che ha presentato la migliore offerta e che è stato formalmente dichiarato aggiudicatario</i>  |
| <b>Operatore economico</b> .....        | <i>L'operatore economico, in forma singola, associata o consorzata, che stipula il contratto in quanto soggetto aggiudicatario</i>                      |
| <b>Responsabile del contratto</b> ..... | <i>Il soggetto indicato dall'operatore economico quale referente unico nei riguardi del Committente per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali</i> |

| <b>SOMMARIO</b> |   | <i>pagina</i> |
|-----------------|---|---------------|
| Articolo 1      | Criteri di aggiudicazione .....                     | 3             |
| Articolo 2      | Fattori ponderali.....                              | 3             |
| Articolo 3      | Valutazione dell'elemento (a).....                  | 3             |
| Articolo 4      | Riparametrazione dell'offerta tecnica.....          | 4             |
| Articolo 5      | Valutazione elemento (b).....                       | 4             |
| Articolo 6      | Valutazione elemento (c).....                       | 5             |
| Articolo 7      | Valutazione elemento (d).....                       | 6             |
| Articolo 8      | Valutazione elemento (e).....                       | 6             |
| Articolo 9      | Valutazione elemento (f).....                       | 7             |
| Articolo 10     | Valutazione elemento (g).....                       | 7             |
| Articolo 11     | Offerta tecnica .....                               | 8             |
| 11.1            | <i>Il progetto del servizio di refezione.....</i>   | <i>8</i>      |
| 11.2            | <i>Relazione metodologica .....</i>                 | <i>9</i>      |
| Articolo 12     | Modalità di presentazione dell'offerta tecnica..... | 11            |
| Articolo 13     | Offerta matematica ed economica.....                | 12            |

## Articolo 1 Criteri di aggiudicazione

Il sistema di aggiudicazione della gara è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui agli articoli 83 e 84 del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE e successive modificazioni.

Non sono ammesse offerte pari o in aumento all'importo a base di gara, o recanti disposizioni difformi dall'Accordo Quadro e dai documenti di gara, oppure offerte parziali, condizionate, con riserva o comunque non compilate correttamente.

La commissione aggiudicatrice esprimerà la propria valutazione attribuendo a ciascuna offerta validamente presentata un massimo di 100 punti.

Saranno considerate inadeguate quelle offerte in relazione alle quali la valutazione dell'elemento (a), così come risultante dalla somma dei sub criteri di cui si compone, ottenga un punteggio inferiore a 20 punti, rispetto al punteggio massimo conseguibile, senza considerare la riparametrazione dell'offerta tecnica.

## Articolo 2 Fattori ponderali

La valutazione delle offerte è determinata dalla somma dei punteggi attribuiti ai singoli elementi di valutazione sulla base dei coefficienti di giudizio espressi dalla commissione giudicatrice moltiplicati per i fattori ponderali come di seguito indicato.

### Offerta tecnica

(a) Organizzazione e svolgimento del servizio (massimo punti 32), così suddivisi:

|  |               |   |
|--|---------------|---|
| (a.1) Descrizione del ciclo di lavorazione .....                           | massimo punti | 8 |
| (a.2) Ottimizzazione e valorizzazione dei Centri cottura .....             | massimo punti | 3 |
| (a.3) Procedimento di verifica e controllo della corretta esecuzione ..... | massimo punti | 3 |
| (a.4) Prevenzione dei rifiuti .....  | massimo punti | 4 |
| (a.5) Software di gestione .....   | massimo punti | 8 |
| (a.6) Comunicazione e promozione buone pratiche .....                      | massimo punti | 2 |
| (a.7) Prevenzione degli avanzi e gestione degli scarti e dei rifiuti ..... | massimo punti | 4 |

### Offerta matematica ed economica

|  |               |    |
|--|---------------|----|
| (b) Prodotti orticoli di stagione .....                | massimo punti | 13 |
| (c) Frutta fresca di stagione .....                    | massimo punti | 8  |
| (d) Altri prodotti da utilizzare .....                 | massimo punti | 14 |
| (e) Prodotti agroalimentari Tradizionali P.A.T. ....   | massimo punti | 1  |
| (f) Mezzi di trasporto per la consegna dei pasti ..... | massimo punti | 2  |
| (g) Ribasso sull'importo a base di gara. ....          | massimo punti | 30 |

## Articolo 3 Valutazione dell'elemento (a)

La commissione giudicatrice assegnerà discrezionalmente a ciascuna offerta, per ciascuno dei sub criteri

dell'elemento (a), una valutazione espressa mediante un coefficiente da 0 a 1 con un massimo di due decimali.

Ai coefficienti corrispondono i seguenti livelli di giudizio:

- ❖ da 0,81 a 1,00                    profilo alto
- ❖ da 0,61 a 0,80                    profilo medio alto
- ❖ da 0,41 a 0,60                    profilo medio basso
- ❖ da 0,21 a 0,40                    profilo basso
- ❖ da 0,00 a 0,20                    profilo inadeguato

Il punteggio sarà determinato applicando la seguente formula, con arrotondamento per eccesso o per difetto a due decimali:

$$P_{a^n} = C_f \times V_p$$

laddove s'intende:

$P_{an}$  = punteggio relativo al sub criterio dell'elemento di valutazione (a)

$C_f$  = coefficiente di valutazione

$V_p$  = valore ponderale dell'elemento

L'operazione di valutazione sarà ripetuta per ciascuno dei sub criteri di valutazione da a.1), a.2), a.3), a.4), a.5), a.6), a.7).

La valutazione dell'elemento (a), è determinata dalla somma dei punteggi dei sub criteri relativi.

#### Articolo 4 Riparametrazione dell'offerta tecnica

Al termine della valutazione dell'offerta tecnica la commissione giudicatrice procederà a riparametrare i punteggi attribuiti all'elemento di valutazione (a), utilizzando la seguente formula con arrotondamento per eccesso o per difetto a due decimali:

$$P_{OT} = \frac{\sum_j (P_a)}{\sum_{max} (P_a)} \times V_{OT}$$

laddove s'intende:

$P_{OT}$  = punteggio riparametrato

$\sum_j$  = sommatoria punteggi offerta tecnica considerata

$\sum_{max}$  = sommatoria punteggi offerta migliore

$V_{OT}$  = punteggio massimo offerta tecnica

#### Articolo 5 Valutazione elemento (b)

Per ciascun prodotto orticolo biologico "a chilometro zero" cioè prodotto in aziende agricole biologiche certificate, offerto dal concorrente, il punteggio sarà attribuito, in base alla distanza dal centro cottura e alla percentuale di prodotto fornito, come segue:

punti 1 per prodotti di aziende site ad una distanza non superiore a 100 km;

punti 0,50 per prodotti di aziende site a distanza compresa tra 101 e 200 km;

punti 0 per prodotti di aziende site oltre i 200 km

Il punteggio attribuito a ciascun prodotto offerto è moltiplicato per la percentuale di prodotto offerto.

Sulla base della sommatoria dei punteggi così assegnati al concorrente per i diversi prodotti offerti la commissione giudicatrice assegnerà a ciascuna offerta un coefficiente di valutazione da 0 a 1, utilizzando la seguente formula, con arrotondamento per eccesso o per difetto a quattro decimali:

$$C_f = \frac{K_j}{K_{\max}}$$

Il punteggio relativo all'elemento (b), sarà determinato applicando la seguente formula:

$$P_b = C_f \times V_b$$

laddove s'intende:

$P_b$  = valutazione dell'elemento (b)

$C_f$  = coefficiente di valutazione

$K_j$  = sommatoria dei punti assegnati ai prodotti previsti dalla singola offerta

$K_{\max}$  = offerta migliore (punteggio più alto relativo ai prodotti offerti)

$V_b$  = valore ponderale relativo alla specifica tipologia di prodotto considerata

#### **Articolo 6 Valutazione elemento (c)**

Per ciascun prodotto frutticolo biologico "a chilometro zero" cioè prodotto in aziende agricole biologiche certificate, offerto dal concorrente, il punteggio sarà attribuito, in base alla distanza dal centro cottura e alla percentuale di prodotto fornito, come segue:

punti 1 per prodotti di aziende site ad una distanza non superiore a 100 km;

punti 0,50 per prodotti di aziende site a distanza compresa tra 101 e 200 km;

punti 0 per prodotti di aziende site oltre i 200 km

La valutazione del prodotto biologico "a chilometro zero" che soddisfa anche i requisiti di prodotto "a filiera corta", cioè fornito direttamente da aziende agricole biologiche certificate, o loro consorzi, è incrementata di un ulteriore punto, in rapporto alla percentuale di fornitura rispetto alla necessità complessiva del prodotto.

Sulla base della sommatoria dei punteggi così assegnati al concorrente per i diversi prodotti offerti, la commissione giudicatrice assegnerà a ciascuna offerta un coefficiente di valutazione da 0 a 1, utilizzando la seguente formula, con arrotondamento per eccesso o per difetto a quattro decimali:

$$C_f = \frac{K_j}{K_{\max}}$$

Il punteggio relativo a ciascuna tipologia di prodotto, sarà determinato applicando la seguente formula:

$$P_c = C_f \times V_c$$

laddove s'intende:

$P_c$  = valutazione elemento (c)

$C_f$  = coefficiente di valutazione

$K_j$  = sommatoria dei punti assegnati ai prodotti previsti dalla singola offerta

$K_{\max}$  = offerta migliore (punteggio più alto relativo ai prodotti offerti)

$V_c$  = valore ponderale elemento (c)

#### **Articolo 7 Valutazione elemento (d)**

Per ciascun prodotto biologico "a chilometro zero" cioè prodotto in aziende agricole biologiche certificate, offerto dal concorrente, il punteggio sarà attribuito, in base alla distanza dal centro cottura e alla percentuale di prodotto fornito, come segue:

punti 1 per prodotti di aziende site ad una distanza non superiore a 100 km;

punti 0,50 per prodotti di aziende site a distanza compresa tra 101 e 200 km;

punti 0 per prodotti di aziende site oltre i 200 km

Il punteggio attribuito a ciascun prodotto offerto, in ragione della distanza del luogo di produzione dal centro cottura, è moltiplicato per la percentuale di prodotto offerto.

Sulla base della sommatoria dei punteggi così assegnati al concorrente per diversi prodotti offerti la commissione giudicatrice assegnerà a ciascuna offerta un coefficiente di valutazione da 0 a 1, utilizzando la seguente formula, con arrotondamento per eccesso o per difetto a quattro decimali:

$$C_f = \frac{K_j}{K_{\max}}$$

Il punteggio relativo a ciascuna tipologia di prodotto, sarà determinato applicando la seguente formula:

$$P_d = C_f \times V_d$$

laddove s'intende:

$P_d$  = valutazione elemento (d)

$C_f$  = coefficiente di valutazione

$K_j$  = sommatoria dei punti assegnati ai prodotti previsti dalla singola offerta

$K_{\max}$  = offerta migliore (punteggio più alto relativo ai prodotti offerti)

$V_d$  = valore ponderale elemento (d)

#### **Articolo 8 Valutazione elemento (e)**

Per ogni prodotto P.A.T. offerto dal concorrente e inserito nel menù, la Commissione assegnerà punti 0,25 fino a un massimo di punti 1.

### Articolo 9 Valutazione elemento (f)

Per ciascun mezzo costituente il parco veicolare del concorrente il punteggio sarà attribuito come segue:

2 punti per ogni mezzo alimentato a gas metano o GPL,

1 punto per ogni mezzo alimentato con motorizzazione ibrida (es. diesel/elettrica),

0 punti per mezzi con diversa alimentazione.

La somma dei punteggi così attribuiti al parco veicolare del concorrente, andrà divisa per il numero totale dei mezzi del concorrente, comprendendo nel calcolo anche quelli aventi tipologia di motorizzazione per la quale non è prevista l'attribuzione di alcun punteggio. In questo modo è determinato il valore medio del parco veicolare.

La commissione giudicatrice assegnerà a ciascuna offerta un coefficiente di valutazione da 0 a 1, utilizzando la seguente formula, con arrotondamento per eccesso o per difetto a quattro decimali:

$$C_f = \frac{M_j}{M_{\max}}$$

Il punteggio relativo a ciascuna tipologia di prodotto, sarà determinato applicando la seguente formula:

$$P_f = C_f \times V_f$$

laddove s'intende:

$P_f$  = valutazione elemento dell'elemento (f)

$C_f$  = coefficiente di valutazione

$M_j$  = valore della media assegnata alla singola offerta

$M_{\max}$  = offerta migliore (valore della media più alto relativo al parco mezzo offerto)

$V_f$  = valore ponderale dell'elemento (f)

### Articolo 10 Valutazione elemento (g)

La commissione giudicatrice assegnerà a ciascuna offerta un coefficiente di valutazione da 0 a 1, con un massimo di quattro decimali e arrotondamento per eccesso o per difetto, utilizzando la seguente formula:

$$C_f = \frac{K_j}{K_{\max}}$$

Il punteggio sarà determinato applicando la seguente formula:

$$P_g = C_f \times V_g$$

laddove s'intende:

$P_g$  = valutazione relativa all'elemento (g)

$C_f$  = coefficiente di valutazione

$K_j$  = ribasso singola offerta

$K_{\max}$  = massimo ribasso

$V_g$  = valore ponderale dell'elemento.

## Articolo 11 Offerta tecnica

I concorrenti devono descrivere l'organizzazione del servizio offerto, facendo riferimento agli standard di qualità indicati nel capitolato speciale e, per quanto attiene alla relazione illustrativa, secondo la struttura corrispondente ai criteri e sub criteri di valutazione delle offerte,

L'offerta tecnica deve comprendere la documentazione di seguito indicata e tutte le indicazioni ritenute utili dall'offerente al fine di consentire l'attribuzione dei punteggi relativi, che avverrà secondo i criteri enunciati nel presente Progetto offerta. La mancanza della documentazione richiesta penalizza la valutazione dell'elemento specifico a cui fa riferimento.

L'offerta tecnica non deve risultare in contrasto e apparire riduttiva rispetto alla documentazione contrattuale (accordo quadro, capitolato speciale d'onere, condizioni contrattuali) e dai documenti di gara.

I concorrenti devono predisporre il progetto offerta tenendo conto dell'analisi di contesto e delle linee guida desumibili dal punto successivo.

### 11.1 Il progetto del servizio di refezione

Il pranzo a scuola è un evento importante, ricco di valori e responsabilità per alunni e genitori, per le amministrazioni comunali e le istituzioni scolastiche.

Si deve quindi tener presente uno degli aspetti fondamentali della mission del servizio: un'opportunità per promuovere la conoscenza dei cibi e per sostenere la consapevolezza degli studenti riguardo alle loro esigenze ed abitudini alimentari.

E' importante quindi promuovere a scuola un'alimentazione sana, con qualità nutrizionali elevate, sicura, perché più controllata, eticamente corretta, gustosa e piacevole. I bambini e i ragazzi devono pranzare in mensa volentieri!

L'adozione di alimenti da agricoltura biologica nelle mense scolastiche, oltre a rispondere a vigenti disposizioni legislative (art. 59, comma 4, Legge 448/99 - Finanziaria 2000) rappresenta una scelta importante per la tutela del territorio, la sostenibilità ambientale del servizio, l'eticità del modo di produrre e il rispetto degli animali.

Nel progetto del servizio da realizzare nei prossimi tre anni contrattuali si vogliono mantenere le peculiarità dell'utilizzo di alimenti biologici e quelli a "freschezza garantita" ("a chilometri zero" o da "filiera corta") contemperando il principio di economicità con la tutela della salute, dell'ambiente e con la promozione dello sviluppo sostenibile nella convinzione che rientri tra i compiti della Pubblica Amministrazione promuovere e garantire, oltre agli aspetti legati alla sicurezza, la sostenibilità ambientale e sociale dei prodotti e servizi forniti alla comunità come prevede tutta la normativa legata al GPP (Green Public Procurement). Tali principi sono stati condivisi dai Consigli Comunali dei Comuni di Busalla, Ceranesi, Ronco Scrivia, Sant'Olcese, Serra Riccò e Valbrenna che hanno approvato una Convenzione per attuare un identico servizio di ristorazione in tutte le loro refezioni e la gestione congiunta della presente gara.

Insieme alla ditta aggiudicataria si attiverà un servizio di alta qualità, che promuova e sperimenti ogni soluzione innovativa e migliorativa per:

- ridurre l'impatto ambientale in ogni fase del servizio;
- accorciare la filiera per migliorare la freschezza degli alimenti e sostenere le produzioni agricole locali;
- far conoscere i prodotti del territorio e i piatti della tradizione;
- valorizzare la stagionalità;
- incentivare la varietà dei cibi;
- favorire l'educazione di tutti gli attori (alunni, insegnanti, famiglie ecc.) ad una alimentazione più

consapevole, più attenta alla natura e agli altri esseri viventi, rivolta al benessere e alla salute;

- educare i bambini a scoprire e imprimere nella memoria il sapore autentico e genuino degli alimenti;
- prevenire l'avanzo di cibo e la produzione dei rifiuti.

È una sfida che riguarda tutti i soggetti principali (i Comuni, le scuole, le commissioni mensa, le famiglie, gli utenti, la ditta aggiudicataria) e che rappresenta un'importante esperienza di condivisione di progetti e obiettivi.

### **11.2 Relazione metodologica**

Il concorrente, per ciascuno degli elementi di valutazione contraddistinti dalla lettera (a), dovrà illustrare le modalità che intende adottare nell'organizzazione e nello svolgimento dei servizi.

Le relazioni richieste per ciascun elemento di valutazione devono essere contenute nei limiti massimi indicati, pena la non valutazione della parte eccedente; sono esclusi dalle suddette pagine elaborati grafici, immagini, schede esplicative, rispettando per quanto possibile lo schema di seguito suggerito.

La relazione deve sviluppare i seguenti temi.

#### **(a.1) Descrizione del ciclo di lavorazione**

Il punteggio viene assegnato alle proposte migliorative relative a:

- Lavorazione
- Preparazione
- Cottura
- Imballaggio

La relazione, di lunghezza non superiore a 2 facciate, è redatta in carattere Times New Roman, in corpo 12, con interlinea singola.

#### **(a.2) Ottimizzazione e valorizzazione dei Centri cottura**

In un'ottica di buon uso e maggior sfruttamento degli impianti verranno valutate le proposte di sinergia tra i vari Centri cottura che consentano di ottimizzare l'uso delle attrezzature come l'accentramento di alcune lavorazioni.

La relazione, di lunghezza non superiore a 2 facciate, è redatta in carattere Times New Roman, in corpo 12, con interlinea singola.

#### **(a.3) Procedimento di verifica e controllo della corretta esecuzione**

Il concorrente deve illustrare il processo di monitoraggio proposto soffermandosi sulle figure professionali impiegate, sul numero di ore dedicate alle procedure di verifica e controllo interno e sulle azioni correttive previste in caso di criticità. Inoltre deve esplicitare il contenuto dei report che verranno prodotti e consegnati per ogni Centro cottura.

La relazione, di lunghezza non superiore a 2 facciate, è redatta in carattere Times New Roman, in corpo 12, con interlinea singola

#### **(a.4) Prevenzione dei rifiuti**

Saranno valutate le pratiche utilizzate per il raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- a) Eliminazione, riduzione e trattamento dei rifiuti da imballaggi;
- b) Eliminazione, riduzione, trattamento/riutilizzo dei rifiuti derivanti dagli scarti dei pasti;
- c) Riduzione dei consumi di acqua e di energia elettrica delle attrezzature usate per lo svolgimento del servizio;
- d) Riduzione dei consumi di energia dei locali/edifici.

Il punteggio viene assegnato in base alla quantità e qualità delle pratiche che si intendono realizzare.

La relazione, di lunghezza non superiore a 4 facciate, è redatta in carattere Times New Roman, in corpo 12, con interlinea singola

**(a.5) Software di gestione**

L'offerta dovrà illustrare il sistema informatizzato proposto dal concorrente attraverso una relazione descrittiva di non più di 5 facciate in carattere Times New Roman, in corpo 12, con interlinea singola, relativa alle modalità organizzative e tecniche del progetto.

Saranno valutate la chiarezza, la completezza, la coerenza della proposta rispetto ai contenuti richiesti dal Capitolato, l'efficacia e l'eventuale esperienza già acquisita. Saranno valutate positivamente le soluzioni sicure, efficaci, automatizzate che soddisfino in particolare le seguenti esigenze:

- 1) non coinvolgano i collaboratori scolastici e personale insegnante nella rilevazione delle presenze, prenotazione dei pasti e, in generale, nelle incombenze quotidiane legate al servizio di mensa scolastica;
- 2) non coinvolgano l'alunno e il genitore nell'attività di prenotazione del pasto;
- 3) consentano le più favorevoli condizioni per agevolare il servizio di ricarica dei buoni;
- 4) consentano la funzione della segnalazione corretta dell'assenza degli utenti ai fini della mancata fruizione del pasto;
- 5) non comportino oneri aggiuntivi per gli utenti;
- 6) consentano al Comune la visualizzazione e la stampa di report di tutti i dati in qualsiasi momento
- 7) propongano potenzialità innovative e migliorative rispetto al quadro organizzativo descritto nel capitolato speciale.

Il sistema proposto dal concorrente dovrà inoltre prevedere le seguenti caratteristiche:

- a) la manutenzione per l'intera durata della concessione delle apparecchiature hardware e del software, nonché l'assistenza agli operatori comunali per la verifica a fine mese, tramite il programma, dei dati consuntivati.
- b) l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata della concessione di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO27001.
- c) la gestione generale del sistema (es. le promozioni automatiche di fine anno).
- d) la gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati.
- e) l'attribuzione delle tariffe degli utenti a seguito di indicazione da parte del Comune.
- f) la gestione della prenotazione dei pasti e rilevazione delle assenze /presenze.
- g) la verifica nei refettori della regolarità e/o completezza delle prenotazioni effettuate dai genitori o, in alternativa delle informazioni rilevate a scuola.
- h) la gestione contabile dei pagamenti.
- i) l'incasso delle rette.
- j) gli eventuali costi derivanti dal convenzionamento dei punti vendita.
- k) l'invio degli sms di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori.
- l) il recupero del credito.
- m) l'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione.
- n) l'attivazione di un PC presso i centri cottura attivi per visualizzare tramite il programma le prenotazioni

della giornata.

- o) tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico.
- p) la formazione del personale comunale per l'utilizzo del sistema (ad esempio per il controllo di fine mese dei pasti erogati per ogni scuola e per ogni tariffa, etc.). Sarà da prevedere un intervento annuale di formazione per il personale comunale.
- q) l'attivazione di un numero telefonico per l'assistenza alle famiglie che hanno bisogno di informazioni.

La proposta del concorrenti sarà valutata dalla Commissione giudicatrice, secondo i seguenti elementi:

- 1) Accesso ai dati in tempo reale;
- 2) estrazione di report;
- 3) numero punti di ricarica;
- 4) diversificazione delle modalità di pagamento;
- 5) soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione del sistema;
- 6) gestione dei solleciti di pagamento;
- 7) gestione dei reclami.

#### **(a.6) Comunicazione e promozione buone pratiche**

Il concorrente dovrà sviluppare la proposta illustrando in particolare le iniziative che intende assumere in relazione ai seguenti aspetti:

- a) Produzione di materiale informativo per il personale addetto alle varie fasi del servizio;
- b) Incontri di formazione per il personale addetto alle varie fasi del servizio;
- c) Produzione di materiale informativo per alunni, personale della scuola e famiglie;
- d) Incontri di informazione per alunni, personale della scuola e famiglie.

Verrà valutata la qualità e la quantità del materiale e degli incontri proposti.

La relazione, di lunghezza non superiore a 1 facciata, è redatta in carattere Times New Roman, in corpo 12, con interlinea singola

#### **(a.7) Prevenzione degli avanzi e gestione degli scarti e dei rifiuti**

Il punteggio viene assegnato in base alla dettagliata descrizione delle modalità di monitoraggio e delle conseguenti attività correttive.

La relazione, di lunghezza non superiore a 1 facciata, è redatta in carattere Times New Roman, in corpo 12, con interlinea singola.

### **Articolo 12    Modalità di presentazione dell'offerta tecnica**

L'offerta nel suo complesso e le singole parti devono essere fascicolate e rilegate in modo tale da non consentire l'estrazione di fogli, e ogni pagina deve essere numerata. Ogni fascicolo separato deve essere sottoscritto da Legale Rappresentante. I concorrenti devono fornire anche su supporto informatico una copia dell'offerta tecnica in formato PDF.

Nell'offerta tecnica, a pena di esclusione, non deve essere presente alcuna valutazione economica dei servizi proposti.

Non sono ammesse offerte parziali, condizionate, con riserva o comunque non compilate correttamente.

In sede di offerta devono risultare le prestazioni che saranno eseguite dai singoli operatori economici che

compongono l'eventuale raggruppamento.

Il concorrente può individuare specificatamente le parti dell'offerta tecnica che in ragione di segreti tecnici e/o commerciali ritiene di non divulgare agli altri concorrenti. L'eventuale diniego deve essere comprovato e motivato.

La suddetta individuazione è necessaria a garantire, in caso di accesso agli atti, il rispetto delle tempistiche di cui all'art. 79 del D.lgs 12 aprile 2006, n. 163 e sarà sottoposta a valutazione da parte della Stazione Appaltante. La mancata individuazione delle parti riservate comporta l'accesso sull'intera offerta tecnica.

### **Articolo 13      Offerta matematica ed economica**

Il criterio di assegnazione del punteggio per gli elementi di valutazione di cui alle lettere (b), (c) e (d), tiene conto sia della distanza, calcolata in chilometri di percorso stradale utilizzando il sito [www.viamichelin.it](http://www.viamichelin.it) "itinerario auto più corto", tra il luogo di coltivazione/allevamento/produzione della derrata e il Centro Cottura (in caso di utilizzo di più di un centro cottura il concorrente dovrà prendere a riferimento il Centro Cottura con la maggior produzione di pasti per il servizio in oggetto), sia della percentuale di fornitura offerta per l'intero anno scolastico in rapporto al totale del fabbisogno. Qualora per uno stesso prodotto l'approvvigionamento sia soddisfatto mediante forniture provenienti da più aziende collocate in fasce chilometriche differenziate, il punteggio attribuito sarà calcolato in proporzione alla percentuale delle singole forniture moltiplicato per il punteggio attribuito alla fascia chilometrica di riferimento.

La documentazione relativa agli elementi dell'offerta economica o soggetti a valutazione matematica deve essere prodotta in busta separata dall'offerta tecnica, come indicato nelle norme di partecipazione.

#### **(b)    Prodotti orticoli di stagione**

Il concorrente dovrà produrre la documentazione che attesta l'impegno dell'azienda produttrice a fornire i prodotti elencati, oltre all'indicazione geografica del luogo di produzione. La documentazione andrà allegata all'Allegato C delle norme di partecipazione compilata e sottoscritta.

In seguito il concorrente dovrà produrre idonea documentazione relativa all'approvvigionamento e all'impiego di tali prodotti.

#### **(c)    Frutta fresca di stagione**

Il concorrente dovrà produrre la documentazione che attesta l'impegno dell'azienda/consorzio di produzione a fornire i prodotti elencati. La documentazione andrà allegata all'Allegato C delle norme di partecipazione compilata e sottoscritta.

#### **(d)    Altri prodotti da utilizzare**

Il concorrente dovrà produrre la documentazione che attesta l'impegno dell'azienda produttrice a fornire i prodotti elencati oltre all'indicazione geografica del luogo di produzione. La documentazione andrà allegata all'Allegato C delle norme di partecipazione compilata e sottoscritta.

#### **(e)    Prodotti Agroalimentari Tradizionali P.A.T.**

Il concorrente dovrà formulare la propria offerta compilando l'apposito modello in allegato alle norme di partecipazione (Allegato C).

#### **(f)    Mezzi di trasporto utilizzati per la consegna dei pasti nei plessi**

Il concorrente dovrà formulare la propria offerta compilando l'apposito modello in allegato alle norme di partecipazione (Allegato C)

#### **(g)    Ribasso sull'importo a base di gara**

L'offerta economica è espressa mediante ribasso rispetto all'importo posto a base di gara e deve intendersi comprensiva di ogni miglioria e servizi aggiuntivi e/o integrazione presentata in sede di offerta tecnica, per l'intera durata del contratto. Il ribasso andrà espresso con quattro decimali utilizzando l'apposito modello in allegato alle norme di partecipazione (Allegato C).

Non saranno prese in considerazione offerte alla pari o in aumento rispetto all'importo posto a base di gara.