

COMUN GENERAL DE FASCIA
PROVINCIA DI TRENTO



COMUN GENERAL DE FASCIA
PROVINCIA DE TRENTO

ALLEGATO 12) ALLA DELIBERAZIONE DEL CONSEI DE PROCURA

N. 64/2024 DEL 22.08.2024

ENJONTA 12) TE LA DELIBERAZION DEL CONSEI DE PROCURA

N. 64/2024 DAI 22.08.2024



Comun General de Fascia

Strada di Prè de Gejia, 2 – 38036 San Giovanni di Fassa/Sèn Jan (Tn)
pec.cgf@pec.comungeneraldefascia.tn.it 0462/764500

PARAMETRI E CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE PER LA PROCEDURA DI AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA IN FAVORE DEGLI UTENTI DELLE SCUOLE DEL PRIMO E DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE NELL'AMBITO DEL TERRITORIO DEL COMUN GENERAL DE FASCIA.

(CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI DM 65/2020)

L’offerta dovrà essere redatta in conformità alle prescrizioni del presente documento, composta da un’offerta tecnica e da un’offerta economica. Di seguito si riportano i criteri di assegnazione dei punteggi alle offerte presentate dai concorrenti in gara, al fine di assicurare coerenza con gli obiettivi di tutela dell’ambiente, riduzione degli sprechi, educazione alimentare, qualità dei prodotti alimentari, efficienza organizzativa e tutela dei lavoratori di cui al Capitolato speciale d’appalto per la ristorazione scolastica. Lo schema di assegnazione dei punteggi tecnici che segue è stato elaborato tenendo in considerazione i Criteri ambientali minimi (CAM) per l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica di cui all’allegato 1 del decreto del Ministero dell’Ambiente e della tutela del territorio e del mare 10 marzo 2020, pubblicato nella G.U. 4 aprile 2020, n. 90.

La gara è espletata mediante procedura aperta con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi degli artt. 71, 108, comma 1, e 130 del D.Lgs. n. 36/2023 e dell’art. 17 della L.p. 09.03.2016 n. 2 e ss. mm. e del relativo Regolamento di attuazione approvato con D.P.P. 21.10.2016, n. 16-50/Leg.

ELEMENTI DI VALUTAZIONE E PESO PONDERALE

Ai fini dell’individuazione dell’offerta economicamente più vantaggiosa, la stazione appaltante assume gli elementi ed i relativi fattori ponderati come indicato nel presente documento. Le offerte tecniche dei concorrenti ammessi alla procedura sono valutate da un’apposita Commissione tecnica in seduta riservata.

A) ELEMENTI TECNICI (PUNTEGGIO TECNICO)	85
B) ELEMENTI ECONOMICI (PUNTEGGIO ECONOMICO)	15
PUNTEGGIO COMPLESSIVO	100

I punteggi riguardanti gli elementi di valutazione dell’offerta tecnica saranno attribuiti dalla commissione tecnica in base alle indicazioni fornite dai concorrenti nell’offerta tecnica secondo quanto di seguito specificato al punto I) OFFERTA TECNICA.

I punteggi riguardanti l’offerta economica saranno attribuiti dalla commissione di gara applicando le formule di seguito riportate al punto II) OFFERTA ECONOMICA.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL’OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell’offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i “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 Q vengono indicati i “Punteggi quantitativi”, vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i “Punteggi tabellari”, vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell’offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

Si precisa che nei conteggi per l’attribuzione di tutti i punteggi e coefficienti, si terrà conto delle prime 2 (due) cifre decimali con arrotondamento all’unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a 5.

Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) e tabellari (T) di valutazione dell’offerta tecnica

<i>n°</i>	<i>Criteri di Valutazione</i>	<i>Totale Punti</i>	<i>n.</i>	<i>Sub-Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punti</i>	<i>Modalità di Valutazione e D/T/Q</i>
A	<u>AMBITO DI VALUTAZIONE: ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E SPECIFICHE TECNICHE DEI PRODOTTI</u>					
1	ORGANIZZAZIONE E DEL SERVIZIO	33	1	Processo di approvvigionamento delle derrate: Livello qualitativo e funzionale del modello proposto	10	D
			2	Veicolazione dei pasti: Piano dei percorsi ed attrezzature utilizzate	5	D
			3	Somministrazione dei pasti: Piano di somministrazione pasti e attrezzature Impiegate nei terminali di Refezione	10	D
			4	Qualità della formazione degli operatori: monte ore complessivo per ciascun anno	8	T
2	LIVELLI DI SERVIZIO	21	1	Sistema di monitoraggio del servizio: adeguatezza del modello proposto.	6	D
			2	Analisi microbiologiche: livello di frequenza delle analisi.	6	T
			3	Proposte migliorative degli ambienti, delle dotazioni tecnologiche di aspetti o elementi del Capitolato Tecnico a vantaggio del servizio: valore economico, livello quali-quantitativo delle proposte.	9	D
3	CARATTERISTICHE DISTINTIVE DEL DIRETTORE TECNICO DEL SERVIZIO	3	1	Direttore Tecnico: caratteristiche distintive del profilo del Direttore tecnico	3	T
4	STRATEGIE DI CONTROLLO PER IL	3		Possesso di eventuali certificazioni di qualità: certificazione ISO 22005; certificazione ISO 22000; certificazione ISO 14001;	3	T

	MANTENIMENTO DEGLI STANDARDS QUALITATIVI		1	certificazione ISO 45001; certificazione UNI/PdR125; certificazione EMAS.		
5	SPECIFICHE TECNICHE PREMIANTI DI CUI AI CAM (CRITERI AMBIENTALI MINIMI)	25	1	Utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici: attraverso l'attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica.	8	Q
			2	Piano di comunicazione e programma di educazione alimentare: Iniziative di comunicazione sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto.	8	D
			3	Prodotti alimentari a chilometro zero ed a filiera corta. Utilizzo di prodotti definiti a chilometro zero e filiera corta	9	T
TOTALE					85	

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un **punteggio discrezionale** nella colonna "D" della tabella, è attribuito un coefficiente pari alla media dei coefficienti variabili da zero ad uno (ovvero dei voti) attribuiti discrezionalmente da parte di ciascun commissario della Commissione tecnica sulla base del seguente schema:

GIUDIZIO	COEFFICIENTE (VOTO)
non sviluppato/assente	voto = 0
poco significativo	$0 < \text{voto} \leq 0,2$
scarso	$0,2 < \text{voto} \leq 0,4$
mediocre	$0,4 < \text{voto} \leq 0,5$
discreto	$0,5 < \text{voto} \leq 0,6$
buono	$0,6 < \text{voto} \leq 0,7$
molto buono	$0,7 < \text{voto} \leq 0,8$
elevato	$0,8 < \text{voto} \leq 0,9$
ottimo	$0,9 < \text{voto} \leq 1$

A ciascuno degli elementi quantitativi cui è assegnato un punteggio nella colonna "Q" della tabella, è attribuito un coefficiente, variabile tra zero e uno, sulla base della formula lineare che verrà indicata al paragrafo corrispondente.

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.

A.1.1. PROCESSO DI APPROVVIGIONAMENTO - Livello qualitativo e funzionale del modello proposto:

La Commissione tecnica valuterà: il livello qualitativo e funzionale del sistema di approvvigionamento delle derrate proposto in termini di adeguatezza, chiarezza, coerenza ed efficacia.

A.1.2. VEICOLAZIONE DEI PASTI

La Commissione tecnica valuterà: la soluzione organizzativa proposta per il piano dei percorsi in termini di coerenza, efficienza ed efficacia, avuto riguardo all'obiettivo della tempestiva consegna dei pasti ai terminali di refezione e nell'ottica dell'efficientamento rispetto ai tempi di consegna e valutando il livello quali-quantitativo delle attrezzature utilizzate per il trasporto, con particolare riferimento al numero ed alla tipologia dei contenitori termici al fine di garantire la conservazione delle caratteristiche qualitative e la giusta temperatura degli alimenti durante il trasporto.

A.1.3. PIANO E ATTREZZATURE IMPIEGATE PER LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI NEI TERMINALI DI REFEZIONE

La Commissione tecnica valuterà:

- il livello quali-quantitativo delle attrezzature e materiali utilizzati nella fase di somministrazione dei pasti agli utenti nei terminali di refezione, avuto riguardo all'obiettivo del rispetto delle grammature, nonché delle caratteristiche qualitative e di temperatura degli alimenti distribuiti.

A.1.4. Qualità della formazione degli operatori: Monte ore complessivo per ciascun anno

Nell'offerta tecnica (vedi modello presentazione offerta tecnica), il concorrente dovrà esporre il monte ore complessivo di formazione per ciascun anno che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, affronti le seguenti tematiche, ulteriore rispetto a quella obbligatoria prevista dal CAM: alimentazione e salute; alimentazione e ambiente; caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione; stagionalità degli alimenti; corretta gestione dei rifiuti; uso dei detersivi a basso impatto ambientale; energia, trasporti e mense.

Il punteggio sarà attribuito dalla Commissione nel modo seguente:

monte ore annuo da 8 a 16, punti 2;
monte ore annuo da 17 a 30, punti 4;
monte ore annuo da 31 a 50, punti 8.

Si precisa che il concorrente che non indicherà il monte ore annuo di formazione, non conseguirà alcun punteggio tecnico in relazione al detto sub-criterio di valutazione

A.2. LIVELLI DI SERVIZIO:

A.2.1. Sistema di monitoraggio del servizio: Adeguatezza del modello proposto

La relazione tecnica deve contenere una dettagliata relazione in merito al Piano di controllo del servizio e più specificamente relativa al sistema di controllo e monitoraggio che il concorrente intende adottare, comprensivo dei punti di controllo specifici previsti per il servizio, delle azioni

preventive volte ad eliminare cause di possibili problemi di funzionamento del servizio, minimizzando il disagio per gli utenti, le eventuali azioni correttive nel caso di errori/difettosità del servizio, il recovery plan per la gestione delle emergenze, nonché delle modalità di verifica per garantire la qualità del servizio erogato e la soddisfazione dell'utenza, descrivendo altresì come intenderà recepire i risultati della customer satisfaction in merito alle funzionalità (contenuti e fruibilità) del servizio.

La Commissione di gara attribuirà il punteggio previsto per il sub-criterio in questione valutando la adeguatezza complessiva, in termini di coerenza ed efficacia della struttura e delle modalità di espletamento del sistema di monitoraggio proposto, rispetto agli obiettivi di contenuto che si vogliono perseguire per garantire la qualità del servizio erogato e la soddisfazione dei propri utenti alla luce anche dei risultati di tale attività di monitoraggio.

A.2.2 Analisi microbiologiche: Livello di frequenza delle analisi

Nell' offerta tecnica (vedi modello presentazione offerta tecnica) andrà indicata la periodicità delle analisi microbiologiche che il concorrente si impegna ad effettuare per preparare i pasti destinati alle scuole primarie e secondarie di primo e secondo grado del Comun General de Fascia; dovrà comunque assumere l'impegno a comunicare, all'atto della stipula del contratto e comunque prima dell'inizio del servizio il/i laboratorio/i di analisi presso cui il concorrente intende effettuare le analisi obbligatorie previste dal capitolato tecnico e quelle aggiuntive eventualmente proposte.

La Commissione di gara attribuirà il punteggio previsto per il sub-criterio in questione in relazione al livello di frequenza delle analisi offerto rispetto a quanto previsto agli artt. 9 e 10 del capitolato tecnico. La frequenza delle analisi deve essere indicata dal concorrente nell'offerta tecnica proposta. Il punteggio sarà attribuito con la seguente formula:

0 punti a frequenza mensile;
3 punti a frequenza bisettimanale;
6 punti a frequenza settimanale.

Si precisa che il concorrente che non indicherà la frequenza di analisi microbiologiche, non conseguirà alcun punteggio tecnico in relazione al detto sub-criterio di valutazione, restando confermato il livello minimo di capitolato.

A.2.3 Proposte migliorative degli ambienti, delle dotazioni tecnologiche e varianti migliorative di aspetti o elementi del capitolato tecnico a vantaggio del servizio: Valore economico, livello quali-quantitativo delle proposte:

La relazione tecnica deve riportare una dettagliata esposizione delle modalità, relative anche alle fonti di finanziamento (da dimostrare idoneamente) dei relativi investimenti, con le quali l'Impresa concorrente intende ottemperare alle richieste del capitolato tecnico di cui all'art. 7, lettera m) del CSA-parte tecnica ed intende migliorare gli ambienti o le dotazioni tecnologiche esistenti presso i centri di produzione e/o le sedi di refezione con risorse eventualmente messe a disposizione ed installate dall'Impresa medesima (proposte che potranno rendere più confortevoli e/o funzionali i locali adibiti al servizio a salvaguardia del benessere degli utenti nei punti di somministrazione ovvero rendere più gradevole il momento del consumo del pasto ovvero rendere più agevole, efficace e soddisfacente l'espletamento del servizio), o intende migliorare aspetti o elementi del Capitolato Tecnico che riverberano a vantaggio del servizio.

Tutte le proposte migliorative dovranno essere valorizzate e quotate economicamente, riportando, oltre alla somma complessiva di ciascuna proposta, anche il dettaglio delle macro voci di costo per lavori, servizi e forniture.

Resta inteso che nessun onere aggiuntivo per indennità, rimborso o per qualunque altro titolo potrà essere addebitato all'Ente per i progetti migliorativi.

La Commissione tecnica valuterà:

- l'adeguatezza complessiva, in termini di maggior valore economico, livello quali-quantitativo e importanza delle proposte e degli investimenti, coerenza, funzionalità ed efficacia delle proposte formulate di miglioramento degli ambienti e delle attrezzature (con risorse messe a disposizione ed installate dall'impresa medesima), avuto riguardo agli obiettivi che si intendono perseguire, ossia rendere più confortevoli e/o funzionali i locali adibiti al servizio a salvaguardia del benessere degli utenti nei punti di somministrazione ovvero di rendere più gradevole il momento del consumo del pasto ovvero ancora di rendere più agevole, efficace e soddisfacente l'espletamento del servizio;
- l'adeguatezza in termini di maggior valore economico, livello quali-quantitativo e importanza delle varianti migliorative proposte rispetto alle clausole e condizioni minime del Capitolato Tecnico, avuto riguardo al duplice obiettivo di avvantaggiare la funzionalità del servizio e la riduzione dei costi per l'Amministrazione.

Le proposte e le varianti migliorative saranno apprezzate dalla Commissione esclusivamente sulla base della documentazione progettuale e delle descrizioni e valorizzazioni rese nell'offerta tecnica proposta dall'offerente.

A.3 CARATTERISTICHE DISTINTIVE DEL DIRETTORE TECNICO E DEL CUOCO COORDINATORE

A.3.1. CARATTERISTICHE DISTINTIVE DEL PROFILO DI DIRETTORE TECNICO

Nell'offerta tecnica riportare, specificamente, le caratteristiche del profilo del Direttore Tecnico che intenderà proporre per l'esecuzione del servizio che dovrà essere affidata, all'avvio del medesimo, ad un responsabile, con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed esperienza almeno triennale nella direzione di un servizio di ristorazione, il cui nominativo deve essere comunicato alla stazione appaltante prima della stipula del contratto. Il responsabile è coadiuvato da 1 coordinatore a tempo pieno, il quale mantiene un contatto continuo con la stazione appaltante ed è presente per almeno 1 giorno alla settimana, nel periodo della preparazione e della distribuzione dei pasti, e comunque reperibile tutti i giorni nelle restanti ore lavorative della giornata.

La Commissione valuterà, scomponendolo in due parametri:

1. "Titolo di studio" sarà attribuito per come segue:
 - Laurea nel settore dell'alimentazione = punti 1,5;
 - Diploma di scuola alberghiera = punti 0,5.
2. "Anni di esperienza nella Ristorazione collettiva" sarà attribuito per come segue:
 - oltre 5 anni = punti 1,5;
 - da 3,1 (3 anni ed 1 giorno) ad 5 anni = punti 1;
 - fino a 3 anni = punti 0.

Si precisa che il concorrente che non presenta le caratteristiche distintive del Direttore tecnico, relativamente ai sopraindicati sub-criteri di valutazione, non conseguirà alcun punteggio tecnico in relazione a detti sub-criteri.

A. 4 STRATEGIE DI CONTROLLO PER IL MANTENIMENTO DEGLI STANDARD QUALITATIVI

A 4.1 Possesso di eventuali certificazioni di qualità:

La Commissione di gara attribuirà 1/2 punto per ognuna delle seguenti certificazioni possedute:

- certificazione ISO 22005;
- certificazione ISO 22000;
- certificazione ISO 14001;
- certificazione ISO 45001;
- certificazione UNI/PdR125;
- certificazione EMAS.

L'offerente dovrà dichiarare il possesso delle certificazioni di cui al precedente elenco e produrne copia.

N.B. Le copie delle certificazioni non verranno computate ai fini del calcolo delle 20 pagine digitali costituenti la relazione tecnica.

Non sarà attribuito alcun punteggio tecnico in relazione al predetto criterio nel caso in cui alcun possesso o non produca la relativa certificazione.

INDICAZIONI UTILI PER LA DEFINIZIONE DELL'ELEMENTO DI VALUTAZIONE UNI/PdR 125

Per l'elemento ---- " Possesso certificazione "UNI/PdR 125 - Certificazione del sistema di gestione per la parità di genere all'interno delle organizzazioni o equivalente" il possesso dell'elemento premiale deve essere comprovato mediante produzione della certificazione richiesta. Ferma restando la discrezionalità tecnica dell'Amministrazione nella valutazione dell'equivalenza tra certificazioni, è onere dell'operatore economico fornire, con adeguati mezzi, la prova dell'equivalenza (documenti o comunque dichiarazioni di dettaglio che illustrino i motivi dell'equivalenza) all'interno dell'offerta tecnica. In caso di Raggruppamento temporaneo d'impresе, di Consorzio ordinario, di Aggregazione di impresе di rete e di GEIE il punteggio è attribuito solo se la certificazione è posseduta rispettivamente da tutte le impresе aderenti la costituenda o costituita ATI, componenti il Consorzio, l'Aggregazione di rete o il GEIE anche da costituire, nonché dall'organo comune dell'Aggregazione di rete, laddove questi abbia soggettività giuridica, e dal GEIE medesimo.

A. 5 SPECIFICHE TECNICHE PREMIANTI DI CUI AI CAM (CRITERI AMBIENTALI MINIMI APPLICABILI)

A.5.1. Utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, attuando soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica.

Nell' offerta tecnica l'operatore economico dovrà riportare l'eventuale impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL).

A tal proposito l'offerente dovrà presentare apposita dichiarazione con la quale si elencano tutti i veicoli che verranno utilizzati nel servizio, riportando costruttore, designazione commerciale e

modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile. I dati inseriti in dichiarazione dovranno essere documentati ai fini della stipulazione del contratto.

Il punteggio verrà attribuito in percentuale, tenendo conto del rapporto tra il numero dei veicoli a minori emissioni e a minori consumi energetici e il totale dei veicoli impiegati per la veicolazione dei pasti. **Il numero massimo di veicoli valutabili è pari a n. 3 (tre) unità.**

Il punteggio massimo previsto per tale sub-criterio sarà attribuito dalla Commissione di gara al concorrente che avrà indicato nell'offerta tecnica il maggior numero di veicoli a minori emissioni e a minori consumi energetici rispetto al totale dei veicoli impiegato (nel caso che vengano indicati come veicoli utilizzati nel servizio il 100% di veicoli a minori emissioni e a minori consumi energetici, viene assegnato il punteggio massimo), mentre agli altri concorrenti verrà attribuito il punteggio con il criterio proporzionale, utilizzando la seguente formula:

$$C_i = O_i / OT$$

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo

O_i = Numero dei veicoli a minori emissioni e a minori consumi energetici offerti dal concorrente i-esimo

OT = Numero totale dei veicoli impiegati dal concorrente i-esimo

A.5.2. Piano di comunicazione e programma di educazione alimentare

La relazione tecnica deve riportare l'eventuale impegno dell'offerente ad attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza, per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto.

Pertanto, il fornitore dovrà descrivere all'interno della relazione progettuale:

- il "Piano di comunicazione, informazione ed assistenza alle famiglie" degli utenti delle scuole sui diversi aspetti del servizio di ristorazione scolastica erogato nelle scuole stesse. Il concorrente deve rappresentare come intenderà promuovere presso gli utenti il Piano di comunicazione e informazione offerto, con particolare riguardo alle misure di sostenibilità ambientale del servizio, nonché agli aspetti della promozione, distribuzione e diffusione delle informazioni per invogliare al consumo del pasto, oltre che alla comunicazione dei servizi di assistenza alle famiglie. Il Piano dovrà comprendere la descrizione dei materiali di comunicazione e dei supporti che verranno utilizzati, nonché la frequenza degli interventi informativi, di promozione, distribuzione e diffusione delle attività del servizio di refezione scolastica. Il Piano dovrà altresì comprendere i servizi di assistenza eventualmente previsti e destinati alle famiglie degli utenti delle scuole sui diversi aspetti del servizio. A tal proposito, l'offerente dovrà fornire descrizione del progetto/piano di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare, dando conto e assicurando l'idoneità dei messaggi proposti.

La Commissione di gara attribuirà il punteggio previsto per il sub-criterio in questione valutando l'adeguatezza complessiva, in termini di ampiezza, qualità, fruibilità ed efficacia, del piano comunicazione proposto, con particolare riguardo alle misure di sostenibilità ambientale del servizio, nonché agli aspetti della promozione, distribuzione e diffusione delle informazioni per

invogliare al consumo del pasto, oltre che alla comunicazione dei servizi di assistenza alle famiglie. La valutazione terrà conto altresì dell'idoneità dei messaggi proposti.

Le proposte saranno apprezzate dalla Commissione esclusivamente sulla base della documentazione prodotta e delle descrizioni e valorizzazioni rese nella relazione progettuale.

A tal proposito l'offerente dovrà fornire descrizione del progetto/piano di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare.

- il "Programma di educazione alimentare" proposto, da attivare nelle scuole primarie e secondarie di primo e secondo grado del Comun General de Fascia, nel quale siano coinvolti, a vario titolo e con varie modalità gli utenti e le loro famiglie, nonché il personale scolastico, previo accordo con gli organi e le autorità competenti. Il concorrente deve descrivere il programma di educazione alimentare che intende proporre, le eventuali giornate di formazione in favore delle famiglie interessate e del personale scolastico preposto, nonché gli skills professionali degli esperti coinvolti. In particolare, la struttura del Programma deve comprendere la trattazione dei seguenti aspetti: i) alimentazione, salute e ambiente; ii) provenienza territoriale degli alimenti; iii) stagionalità degli alimenti; iv) corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

La Commissione di gara attribuirà il punteggio previsto per il sub-criterio in questione valutando l'adeguatezza complessiva, in termini di completezza degli aspetti trattati, coerenza, efficacia ed originalità del Programma di educazione alimentare proposto e delle competenze degli esperti coinvolti, per incentivare corrette abitudini alimentari.

Le proposte saranno apprezzate dalla Commissione esclusivamente sulla base della documentazione prodotta e delle descrizioni e valorizzazioni rese nella relazione progettuale.

A.5.3. Prodotti alimentari a chilometro zero e a filiera corta

La relazione tecnica deve riportare l'eventuale dichiarazione di impegno dell'offerente alla somministrazione di prodotti alimentari a filiera corta e chilometro zero, nel rispetto dei requisiti degli alimenti e delle caratteristiche minime definite nelle clausole contrattuali del CAM.

Il punteggio verrà attribuito in proporzione al rapporto percentuale tra il numero di prodotti provenienti dalla filiera corta e chilometro zero e il totale dei prodotti somministrati.

A tal fine l'offerente dovrà presentare apposita dichiarazione nella quale attesti l'impegno assunto indicando i prodotti coinvolti e la percentuale dei prodotti in termini di peso a chilometro zero e filiera corta offerti rispetto al numero totale dei prodotti somministrati.

La conformità al predetto requisito è verificata in sede di esecuzione contrattuale.

Il punteggio previsto per tale criterio di valutazione verrà attribuito sulla base della sotto riportata tabella:

percentuale offerta	fino al 10%	0 punti
percentuale offerta	dall'11% al 20 %	3 punti
percentuale offerta	dal 21 al 30%	6 punti
percentuale offerta	superiore al 30%	8 punti

18.3 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la **formula non lineare**:

$$V_i = (R_i / R_{max})^\alpha$$

dove:

V_i = coefficiente compreso tra 0 e 1, da moltiplicarsi per il peso assegnato all'elemento prezzo

R_i = prezzo complessivo per il servizio di ristorazione in tutte le sedi previste dal contratto, offerto dal concorrente i -simo;

R_{max} = miglior prezzo complessivo per il servizio di ristorazione in tutte le sedi previste dal contratto offerto in gara.

$\alpha = 0,3$ esponente applicato sulla base del peso dell'elemento prezzo discrezionalmente individuato dalla stazione appaltante.

Letto, approvato e sottoscritto.
Let, aproà e sotscrit

IL VICEPROCURADOR/L VIZEPROCURADOR
f.to – rag. Renato Nazario Micheluzzi -

LA SEGRETERIA / LA SEGRETERÀ
f.to – dott.ssa Elisabetta Gubert -

Copia conforme all'originale, in carta libera per uso amministrativo. | *Copia valiva che l'originè, sun papier senza bol per दौरa aministrativa.*

VISTO / *SOTSCRIT*:

LA SEGRETERIA / LA SEGRETERÀ
firmato digitalmente
dott.ssa Elisabetta Gubert

San Giovanni di Fassa, 23 agosto 2024
Sèn Jan, ai 23 de aost del 2024