



**Comune di Albenga**  
Area Servizi ai cittadini e alle imprese  
U.O. Politiche Sociali

**OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E SOCIALE - CIG B241D59239**

Il/la sottoscritto/a .....  
Nato/a a ..... il .....  
residente nel Comune di ..... Provincia .....  
Via/Piazza .....  
In qualità di.....  
Della ditta/impresa .....  
con sede nel Comune di.....Provincia.....  
Via/Piazza .....  
codice fiscale .....  
partita I.V.A. ....  
telefono..... e- mail.....

**sottoscrivo la seguente**  
**RELAZIONE TECNICO QUALITATIVA**  
**( compilare il seguente prospetto)**

**Norme per la compilazione:**

- 1) La presente relazione deve essere sottoscritta da tutti i rappresentanti legali o procuratori autorizzati coinvolti nella presentazione dell'offerta ai sensi del disciplinare di gara.
- 2) La mancanza di chiarezza espositiva, di ordine nei punti e di riferibilità esplicita alle richieste della presente relazione sono possibili fonti di decurtazione del punteggio o di non attribuzione dello stesso per il sub criterio non esplicitato chiaramente.
- 3) Tutti gli allegati richiesti dal presente Modello di relazione tecnica devono evidenziare chiaramente i sub criteri di riferimento ordinandoli per punti.

La valutazione sarà effettuata tramite l'applicazione del c.d. confronto a coppie effettuata dai singoli commissari per ogni sub criterio e per i criteri A ed E. Il punteggio sarà la media dei punteggi ottenuti e sarà pertanto riparametrato per ogni sub criterio e per i criteri A ed E.

Non si effettueranno ulteriori o successive riparametrazioni.

Nel caso in cui gli operatori economici offerenti siano pari o inferiori a due si effettuerà una valutazione di tipo ponderale sulla base dei seguenti coefficienti. Anche in questo caso la riparametrazione si

effettuerà solo per ogni singolo sub criterio ed i criteri A ed E.  
Il criterio F2 è quantitativo.

<b>Valutazione discrezionale</b>	<b>Coefficiente</b>
Nulla	0
Estremamente insufficiente	0,1
Gravemente insufficiente	0,2
Scarso	0,3
Insufficiente	0,4
Sufficiente	0,5
Più che sufficiente	0,6
Discreto	0,7
Buono	0,8
Molto buono	0,9
Ottimo	1

Non viene effettuata riparametrazione.

#### **A) Standard nutrizionali (max 12 punti):**

Il concorrente deve elaborare un progetto alimentare volto al miglioramento della qualità nutrizionale, tenendo conto delle frequenze alimentari indicate nel facsimile di menu base riportato in calce al relativo allegato al Capitolato speciale.

Dovranno essere elaborati in maniera puntuale e dettagliata con le referenze tutti i menu per fasce d'età, articolati sulle 4/8 settimane per le diverse stagioni che si intendono offrire, a copertura dell'intero anno scolastico. I menu dovranno essere coerenti con la qualità e le frequenze dei prodotti offerti nel relativo allegato al Capitolato speciale al Capitolato speciale

A scelta del concorrente possono essere proposti menu differenziati per fasce d'età o uguali dai 3 ai Per il nido d'infanzia, devono essere prodotti anche i menu dedicati allo stesso. I menu devono essere comprensivi di spuntini Si precisa che il menu offerto sarà quello utilizzato nel corso dell'appalto, salvo modifiche legate ad eventi eccezionali, alla richiesta di spuntini e merende per ciascun plesso, ai rientri di ciascuna scuola o alle modifiche richieste dall'Azienda Sanitaria territorialmente competente.

**Valutazione (elemento qualitativo).**

**ALLEGARE NELL'APPOSITO SLOT DI UPLOAD DELLA PIATTAFORMA RELAZIONE SUL CRITERIO IN VALUTAZIONE**

Verranno valutate con maggior favore:

- la varietà delle ricette proposte nel corso della settimana e del mese;
- l'offerta di prodotti adeguati al target di età;
- la frequenza della scelta di ricette con prodotti del territorio regionale;
- l'efficacia in termini di comunicazione con le famiglie;
- la coerenza generale con stagionalità, target, indicazioni delle linee guida, della categoria merceologica, dei CAM e dei principi indicati nella dieta mediterranea.

#### **B) Approvvigionamento delle derrate (massimo punti 16)**

**ALLEGARE NELL'APPOSITO SLOT DI UPLOAD DELLA PIATTAFORMA RELAZIONE SUL PUNTO IN VALUTAZIONE ORDINATO E SEPARATO PER I PUNTI b1) e b2).**

**NON INSERIRE PARTI RIDONDANTI O GENERICHE, VAGHE, NON RIFERIBILI ESPRESSAMENTE AL PRESENTE APPALTO. LA QUANTITA' DELL'ELBORATO SARA' VALUTATA SOLO SE E IN QUANTO PERTINENTE.**

**b1) Utilizzo di derrate biologiche o altrimenti qualificate o provenienti da agricoltura sociale aggiuntive rispetto ai CAM (massimo punti 12).**

Il concorrente deve:

1) dichiarare le percentuali aggiuntive espresse in peso dei prodotti biologici o altrimenti qualificati rispetto a quelli previsti dai CAM e dalla categoria merceologica allegata al Capitolato speciale, che si impegna ad utilizzare per garantire l'ampliamento della gamma di prodotti biologici o certificati (DOP, IGP, etc) o provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del D.Lgs 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116;

2) fornire la descrizione dei prodotti che saranno utilizzati (prodotto, categoria di alimenti, qualificazione, frequenza annuale di impiego, produttore, località di produzione, provincia), compilando;

3) allegare, a pena di non valutazione, le schede tecniche contenenti le caratteristiche merceologiche per ciascun prodotto offerto (sia quelli qualificati che i convenzionali), da cui risultino produttore e località di produzione, la certificazione del metodo di produzione del produttore, l'indicazione delle relative caratteristiche soggettive per i prodotti alimentari provenienti da aziende che praticano l'agricoltura sociale (iscrizione nella Rete LAQ o agricoltura sociale) e gli altri requisiti previsti dai CAM.

4) allegare i contratti preliminari o già esistenti con i produttori menzionati ovvero dichiarazioni di impegno alla fornitura da parte dei produttori stessi.

**Valutazione (elemento qualitativo);**

Verrà valutata con maggior favore la proposta che:

- contenga l'ampliamento più significativo dei prodotti previsti dai CAM e dall'allegata categoria merceologica non tanto in termini numerici quanto di impatto degli stessi sul progetto complessivo; - attesti la migliore capacità di valorizzare la filiera locale e di qualità;
- presenti coerenza fra tutte le informazioni fornite (percentuali, schede tecniche, contenuti delle stesse in relazione ai CAM e alla Lista merceologica).

**b2) Proposta alimentare volta all'utilizzo di specie ittiche/prodotti ittici congruenti con i CAM (massimo punti 4).**

Il concorrente deve descrivere l'utilizzo delle specie ittiche/prodotti ittici nella preparazione dei pasti nel menu.

Il concorrente deve allegare, a pena di non valutazione, le schede tecniche contenenti le caratteristiche merceologiche per ciascun prodotto offerto e tutti gli altri requisiti previsti dai CAM.

**Valutazione (elemento qualitativo);**

Verrà valutata con maggior favore la proposta che garantisca:

- la maggior varietà di scelta in coerenza col menu;
- la maggior presenza di pesce fresco (da acquacoltura o pescato);
- attesti la migliore capacità di valorizzare la filiera locale e di qualità.

**C) Processi di produzione (massimo 20 punti);**

**ALLEGARE NELL'APPOSITO SLOT DI UPLOAD DELLA PIATTAFORMA RELAZIONE SUL PUNTO IN VALUTAZIONE ORDINATO E SEPARATO PER I PUNTI c1) e c2).**

**NON INSERIRE PARTI RIDONDANTI O GENERICHE, VAGHE, NON RIFERIBILI ESPRESSAMENTE AL PRESENTE APPALTO. LA QUANTITA' DELL'ELBORATO SARA' VALUTATA SOLO SE E IN QUANTO PERTINENTE.**

**c1) Ricevimento delle derrate e monitoraggio della qualità dei fornitori per tutta la durata del contratto al fine della garanzia delle forniture dei prodotti (massimo punti 10).**

Il concorrente deve descrivere brevemente il sistema e la tempistica di approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari, i criteri di selezione ed accreditamento dei fornitori, l'elenco dei fornitori, anche in riferimento alle normative vigenti e alle certificazioni da questi possedute, descrivendo, in particolare, i meccanismi attraverso cui garantire sempre i prodotti offerti, riducendo al minimo le richieste di deroga.

**Valutazione (elemento qualitativo – fino a 10 punti)**

Verrà valutata con maggior favore la proposta con migliore:

- efficacia del sistema di selezione, accreditamento e monitoraggio dei fornitori, differenziati tra piattaforme e aziende produttrici locali (produzioni primarie e prodotti trasformati);
- adeguatezza dei calendari settimanali di approvvigionamento delle derrate rispetto al menu proposto;
- efficacia e tempestività delle soluzioni adottate per garantire la costanza della fornitura dei prodotti senza ricorrere a deroghe.

**c2) Soluzioni organizzative per la conservazione delle qualità nutrizionali degli alimenti nel processo di produzione e nelle eventuali fasi di trasporto e distribuzione dei pasti presso i terminali di somministrazione (massimo punti 10).**

Il concorrente deve presentare un progetto dell'iter giornaliero (pranzo e spuntini/merende) del processo produttivo volto all'applicazione dei principi di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata, tenendo in considerazione le modalità di approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime, di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti, eventuale veicolazione e distribuzione dei pasti presso i terminali di somministrazione, dell'organizzazione del lavoro quotidiano, compresi tempi, metodi e forme di controllo, esplicitando eventuali tempistiche migliorative rispetto a quelle previste dal Capitolato speciale. Circa i pasti veicolati da centro cottura nella disponibilità dell'appaltatore, il concorrente dovrà descrivere le tecniche adottate per la veicolazione, indicando anche una proposta del piano di trasporto con chilometraggi, mezzi, tempistiche.

**Valutazione (elemento qualitativo);**

Verrà valutata con maggior favore la proposta organizzativa che assicurerà il rispetto degli standard di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata, in particolare quella con maggiore efficacia ed efficienza per la riduzione dei tempi intercorrenti tra la fine della preparazione dei pasti e la somministrazione, anche con riferimento ai pasti veicolati.

**D) Organizzazione del servizio e qualificazione e formazione del personale (massimo 25 punti);**

**ALLEGARE NELL'APPOSITO SLOT DI UPLOAD DELLA PIATTAFORMA RELAZIONE SUL PUNTO IN VALUTAZIONE ORDINATO E SEPARATO PER I PUNTI d1), d2), d3) e d4).**

**NON INSERIRE PARTI RIDONDANTI O GENERICHE, VAGHE, NON RIFERIBILI ESPRESSAMENTE AL PRESENTE APPALTO. LA QUANTITA' DELL'ELBORATO SARA' VALUTATA SOLO SE E IN QUANTO PERTINENTE.**

**d1) Gestione del servizio (personale operativo) (massimo punti 10).**

Il concorrente deve presentare la descrizione organizzativa, con la quale intende assicurare la gestione del servizio, specificando dettagliatamente l'organico giornaliero operativo impiegato per il servizio, tenuto anche conto dell'organico del personale attualmente impiegato.

**Valutazione (elemento qualitativo);**

Verrà valutata con maggior favore la proposta che offre:

- l'articolazione dei profili professionali e degli orari che garantiscano una maggiore efficacia ed efficienza del processo di produzione e una migliore qualità del processo di verifica;
- i tempi e i turni di lavoro maggiormente coerenti con l'organizzazione del lavoro prevista e con la riduzione dei tempi di attesa.

**d2) Figure professionali a supporto (ad es. Responsabile del Servizio, dietista, tecnologo, ecc..) (massimo punti 10).**

Il concorrente deve presentare la descrizione organizzativa, con la quale intende assicurare il coordinamento del servizio. Oltre ad una breve relazione che illustri sinteticamente i diversi ruoli ricoperti dalle figure professionali messe a disposizione, l'esperienza professionale nel settore, le modalità di comunicazione con gli operatori impiegati nel servizio e con l'Amministrazione contraente.

**Valutazione (elemento qualitativo);**

Verrà valutata con maggior favore la proposta che offre:

- una più efficace organizzazione dedicata al servizio;
- la qualificazione del personale assegnato;
- l'efficacia e completezza delle modalità e degli strumenti individuati per il coordinamento del servizio;
- il numero di ore settimanale di effettiva presenza.

**d3) Sostituzione del personale assente per motivi non prevedibili (massimo punti 2).**

Il concorrente deve descrivere il processo di sostituzione del personale in caso di assenze non programmate.

**Valutazione (elemento qualitativo);**

Verranno valutate la modalità, la tempistica e l'organizzazione per garantire la pronta sostituzione del personale assente per motivi non prevedibili.

**d4) Piano della formazione (massimo punti 3).**

Il concorrente deve presentare il programma della formazione da realizzare per tutta la durata dell'appalto, indicando il numero di corsi, gli argomenti trattati, il n. di ore, il n. dipendenti coinvolti, la modalità di didattica, gli enti/soggetti formatori, esclusa la formazione sul lavoro e quella obbligatoria per disposizioni normative.

**Valutazione (elemento qualitativo);**

Verrà valutata con maggior favore la proposta del programma di formazione del personale, che presenta maggiore congruenza con i bisogni specifici del servizio e delle professionalità coinvolte.

**E) Comunicazione (massimo 4 punti)**

**Piano delle iniziative di comunicazione (massimo punti 4).**

**ALLEGARE NELL'APPOSITO SLOT DI UPLOAD DELLA PIATTAFORMA RELAZIONE SUL CRITERIO IN VALUTAZIONE**

Il concorrente deve presentare un progetto relativo al piano delle iniziative di comunicazione rivolto a utenti e genitori e finalizzato alla divulgazione del contenuto e dei fondamenti ispiratori del servizio, alla veicolazione di informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio per incentivare corrette abitudini alimentari e per invogliare al consumo del proprio pasto. Il piano dovrà indicare la cronologia annuale delle iniziative.

**Valutazione (elemento qualitativo);**

Verrà valutata la qualità della proposta di comunicazione che affronti tutte le tematiche in modo complessivamente rispondente, esaustivo, articolato nelle annualità e con un elevato grado di approfondimento e realizzabilità anche sotto il profilo organizzativo. Verrà inoltre data preferenza ad attività in presenza rispetto a modalità telematiche.

**F) Proposte migliorative (massimo 8 punti)**

**ALLEGARE NELL'APPOSITO SLOT DI UPLOAD DELLA PIATTAFORMA RELAZIONE SUL PUNTO IN VALUTAZIONE ORDINATO E SEPARATO PER I PUNTI f1) e INSERIRE LA DICHIARAZIONE INERENTE I PASTI NEL PRESENTE MODELLO PER CIO' CHE ATTIENE IL PUNTO f2).**

**NON INSERIRE PARTI RIDONDANTI O GENERICHE, VAGHE, NON RIFERIBILI ESPRESSAMENTE AL PRESENTE APPALTO. LA QUANTITA' DELL'ELBORATO SARA' VALUTATA SOLO SE E IN QUANTO PERTINENTE.**

**f1) Proposte migliorative per la diffusione di uno stile alimentare sano (massimo punti 4).**

Il concorrente deve presentare un progetto che favorisca la diffusione di abitudini sane nella consumazione di spuntini del mattino nella scuola primaria. L'offerta dello spuntino (del mattino) si intende formulata per tutti i bambini frequentanti le classi per i quali il progetto è offerto, a prescindere dall'iscrizione degli stessi al servizio mensa. Il progetto deve prevedere la descrizione delle eventuali attività a supporto/presentazione del progetto, la frequenza espressa in 1, 2, 3, 4 o 5 volte alla settimana; il numero di settimane all'anno. Il progetto non deve comportare ulteriori costi per l'Amministrazione contraente.

**Valutazione (elemento qualitativo).**

Verrà valutata la qualità della proposta in termini di frequenza, classi coinvolte, durata ed efficacia delle azioni a supporto.

**f2) Proposte migliorative per la diffusione di uno stile alimentare sano con particolare riferimento alle famiglie fragili (massimo punti 4).**

Il concorrente deve dichiarare qui di seguito se intende offrire pasti gratuiti e in quale percentuale unica da applicare sul numero mensile di pasti effettivamente somministrati (al fine dell'individuazione esatta del numero di pasti gratuiti offerti si procederà eventualmente all'arrotondamento all'unità superiore). All'infanzia l'offerta include lo spuntino.

**PERCENTUALE DEI PASTI GRATUITI OFFERTI:.....**

**Valutazione (elemento quantitativo); .**

$P = P.Max * (N_i / N_{max})$  dove: P = punteggio del subcriterio di valutazione da attribuire al concorrente preso in considerazione; P.Max = punteggio massimo previsto per il sub-criterio di valutazione;  $N_i = n.$  espresso in percentuale di pasti offerti dall'Operatore economico i-simo al mese in ciascun Comune del lotto.  $N_{max} = n.$  espresso in percentuale di pasti offerti dall'Operatore economico migliore (che offre la percentuale più alta).

**DICHIARA**

di aver tenuto conto, in sede di preparazione della propria offerta di ogni obbligo e norma per l'affidamento in oggetto

Data \_\_\_\_\_

Firma

\_\_\_\_\_