PROCEDURA NEGOZIATA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DI SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA PRIMARIA E SERVIZIO PASTI DIPENDENTI COMUNALI - COMUNE DI CHIGNOLO PO' (PV) - 4 Anni.
CIG: 9215119CC1

VERBALE DELLE OPERAZIONI DI GARA n.2

Prima seduta riservata

L'anno 2022, il giorno 06 del mese di Giugno alle ore 14:30, presso la sede di ConsorzioIt spa in video meet, è aperta la seduta di seggio di gara per l'espletamento delle operazioni finalizzate all'aggiudicazione del servizio in oggetto.
E' presente la Commissione giudicatrice, nominata con provvedimento prot. 833/2022 del 26/05/2022 e costituita dalle signore:
- Geom. Lameri Cristina – dipendente Comune di Vaiano Cremasco - con funzione di Presidente e addetta alla verbalizzazione
- Dott.ssa Annalisa Mazzoleni – con funzione di Commissario
- Arch. Sara Magenis – dipendente Comune di Inzago – con funzione di Commissario
(i componenti del seggio di gara hanno sottoscritto la dichiarazione di assenza di condizioni di incompatibilità)

La Commissione giudicatrice procede ad analizzare la documentazione relativa all'offerta tecnica richiesta dalla Lettera di invito e costituita da una relazione sottoscritta con firma digitale dal legale rappresentante, redatta secondo le istruzioni del disciplinare – offerta tecnica.

OFFERTA TECNICA-QUALITATIVA: punteggio massimo attribuibile 80 punti
Le componenti tecnico-qualitative dell'offerta sono individuate nella tabella all'Art. 17.1 della Lettera di invito (presente tra i documenti di gara e sotto riportata) e ad esse sono attribuiti punteggi secondo le indicazioni massime rispettivamente in esso precisate.

A 1	**ORGANIZZAZIONE SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'APPALTATORE DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI**	max punti	MAX PUNTI 15
a	modalità di svolgimento del servizio – descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio	4	
b	sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	2	
c	Gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio – tipologia del centro di emergenza e descrizione delle misure e delle attenzioni anti Covid che saranno assunte	4	

d	descrizione del metodo di prenotazione/pagamento/riscossione delle iscrizioni e di tutta la gestione dei rapporto amministrativo utente/appaltatore	5	
A 2	**ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE**		MAX PUNTI 8
a	numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio. Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale	4	
b	Presenza Responsabile del Servizio fino a 5 h settimanali	1	
c	Piano di formazione del personale	3	
A 3	**MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE**		MAX PUNTI 10
a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	5	
b	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini *La Commissione valuterà la proposta più completa, che offra servizi aggiuntivi a quelli normalmente svolti dal Gestore. Servizi che puntino a incentivare i momenti di condivisione, svago, intrattenimento durante i momenti ricreativi scolastici - es. Festa Compleanni - Festa dei Nonni - Verranno prese in considerazione le proposte che meglio aderiranno al contesto della realtà scolastica e delle età dei fruitori*	5	
A4	**CERTIFICAZIONI**		MAX PUNTI 4
a	Possesso della Certificazione S.G.Ambientale ISO 14000 oppure S.G.S OHSAS 18001 (anche UNI ISO 45001:2018) oppure EMAS Sarà attribuito 1 punto per ciascuna certificazione posseduta dal concorrente, con un massimo di 2 punti Possesso di un certificato di conformità del sistema di gestione alla norma - nel settore pertinente l'oggetto dell'appalto in corso di validità, rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1 per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008.	2	
b	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al Sistema di Sicurezza Alimentare con scopo affine al servizio in appalto (servizio di mensa scolastica /ristorazione collettiva con preparazione, trasporto, distribuzione pasti)	2	
A 5	**FORNITURE PRODOTTI KM 0 e DISTANZE -**		MAX PUNTI 15
a	Proposte migliorative – **Fornitura di ulteriori prodotti** di qualità certificata BIOLOGICI/DOP/IGP come definiti dalla vigente normativa della Comunità Europea, di prodotti IGP/DOP in misura superiore a quella prevista dai C.A.M. (DM 65/2020) Sono	15	

	esclusi carne e pesce (sarà attribuito un punto per ciascun prodotto fornito previsto nel menù attualmente in vigore) Max punti 5 **Fornitura di carne e pesce** da produzione BIOLOGICI/IGP/DOP, come definiti dalla vigente normativa della Comunità Europea, di prodotti IGP/DOP in misura superiore a quella prevista dai C.A.M. (DM 65/2020). (sarà attribuito un punto per ciascun prodotto fornito previsto nel menù attualmente in vigore) Max punti 3 **Prodotti filiera corta, Km 0**: proposte di impiego a filiera corta e/o a Km 0 (sarà attribuito un punto per ciascun prodotto fornito previsto nel menù attualmente in vigore) Max punti 4 **Utilizzo di verdura e frutta di stagione** secondo il principio di stagionalità e di conseguenza di territorialità (provenienza prodotti entro un raggio di Km 100) (sarà attribuito un punto per ciascun prodotto fornito previsto nel menù attualmente in vigore) Max punti 3 La Ditta deve allegare la scheda qualità inserendo la tipologia dell'alimento e la tipologia qualitativa in riferimento alla tabella dietetica allegata al capitolato.		
A 6	**SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI**		MAX PUNTI 16
a	La fornitura di n. 1 Erogatore acqua potabile e Brocche *- Proposta migliorativa per diminuire l'uso delle bottiglie di plastica ai pasti - Introduzione di erogatore di acqua potabile completo di brocche e manutenzione ordinaria e straordinaria a carico dell'Appaltatore per l'intero periodo di servizio* ***#***	8	
b	La fornitura di n. 1 Boccioni acqua e bicchieri *- Proposta migliorativa per diminuire l'uso delle bottiglie di plastica Introduzione di boccioni di acqua potabile completi di bicchieri e manutenzione ordinaria e straordinaria a carico dell'Appaltatore per l'intero periodo di servizio* ***#***	8	
A7	***Offerta rinfreschi per eventi Comunali/Scolastici per venire incontro a categorie bisognose - servizi socialmente utili***		MAX PUNTI 12
a	Proposta di realizzazione e gestione di 1 rinfresco a buffet per es. la festa di Natale per Scuola Primaria, per ogni anno di servizio *- la miglioria dovrà prevedere la* ***fornitura gratis di 1 rinfresco all'anno (in date comunicate dal Comune o nel caso per le feste di Natale della Scuola Primaria) per circa 100 persone*** *- compreso tovaglie, piatti, bicchieri, tovaglioli tutto usa e getta, preparazione, sbarazzo e pulizia finale adeguata a lasciare tutto in ordine - (il rinfresco si intende composto da panettoni/pandori, panini, crostate, patatine, bibite e bevande non alcoliche)*	12	
	TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	**80**	80

CRITERI MOTIVAZIONALI CUI SI ATTERRA' LA COMMISSIONE

A tal fine, per ogni criterio e nel caso di sub-criteri, per ogni sub-criterio e con riguardo a ciascuna offerta, ogni commissario esprimerà un giudizio numerico da 1 (minimo) a 10 (massimo), secondo la seguente tabella

0	proposta non presente	
1	proposta totalmente insufficiente ed inefficace	
2	proposta insufficiente ed inefficace	
3	proposta non completamente sufficiente ed inefficace	
4	proposta sufficiente ma inefficace	
5	proposta sufficiente ma poco efficace	
6	proposta sufficiente ma solo parzialmente efficace	
7	soluzione discreta e non completamente efficace	
8	soluzione buona ed efficace	
9	soluzione più che buona ed efficace	
10	soluzione ottimale, efficace ed innovativa	

che unitamente ai giudizi degli altri commissari darà luogo ad un giudizio medio. Il giudizio medio così ottenuto verrà diviso per dieci al fine di determinare il coefficiente (compreso tra 0,1 ed 1).

I coefficienti così determinati saranno riparametrati con l'assegnazione del coefficiente intero, pari ad 1, alla miglior offerta del criterio e/o sub-criterio ed il proporzionale ricalcolo degli altri coefficienti relativi a ciascun criterio e/o sub-criterio oggetto di valutazione, ad esclusione dei punteggi premianti (non discrezionali) che verranno sommati così come ottenuti da ogni singolo concorrente.

Il valore zero, se riparametrato, resterà zero.

Saranno ritenuti idonei e quindi ammessi alla successiva fase di valutazione economica soltanto i concorrenti che ottengano, per l'offerta tecnica complessivamente considerata, un punteggio ante riparametrazione pari ad almeno 40 punti su 80 massimi attribuibili; qualora tale soglia non venga raggiunta non si procederà alla valutazione dell'offerta economica e si considererà escluso il concorrente dalla gara.

La Commissione avvia pertanto l'analisi dell' offerta tecnica pervenuta dalla ***Markas srl***
Esaurita la valutazione dell'offerta tecnica del concorrente ed attribuiti i relativi punteggi, la Commissione passa all'analisi dell'offerta tecnica inviata dalla ***ITALIA CHEF SRL***

Esaurita la valutazione dell'offerta tecnica dei concorrenti ed attribuiti i relativi punteggi, si dà corso alla riparametrazione dei medesimi, così come previsto all'art. 17.1 della lettera di invito.

L’esito di tale applicazione è riassunto nella tabella allegata (ALL.1 -tabella valutazioni tecniche commissione di gara Mensa Chignolo Po).

Alla luce di quanto sopra, la graduatoria relativa all’esame tecnico è la seguente:

NR	OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO
1	Markas srl	76,09
2	ITALIA CHEF SRL	78,37

La Commissione, esaurita la fase di valutazione tecnica, si aggiorna per giovedì 09/06/2022 alle ore 09:30 ove si darà corso, in seduta pubblica, presso la sede Consorzio.IT in video conferenza, alla lettura del punteggio attribuito sotto il profilo tecnico ed all’apertura dell’offerta economica e relativa graduatoria finale.

Alle ore 15:48 il Presidente dichiara chiusa la seduta riservata.
Di quanto sopra è redatto il presente verbale che, letto ed approvato, viene qui sottoscritto.

Il Presidente della Commissione e Segretario verbalizzante
Geom. Cristina Lameri
FIRMATO DIGITALMENTE

Il Commissario
Dott.ssa Annalisa Mazzoleni
FIRMATO DIGITALMENTE

Il Commissario
Arch. Sara Magenis
FIRMATO DIGITALMENTE

MARKAS

A1	ORGANIZZAZIONE SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'APPALTATORE DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI	15	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	coeff. medio	coefficiente	riparametrazione	NOTE
a	modalità di svolgimento del servizio – descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio	4	8	9	7	0,80	3,20	2,56	soluzione buona ed efficace
b	sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	2	8	8	7	0,77	1,53	1,18	soluzione buona ed efficace
c	Gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio – tipologia del centro di emergenza e descrizione delle misure e delle attenzioni anti Covid che saranno assunte	4	8	8	8	0,80	3,20	2,56	soluzione buona ed efficace
d	descrizione del metodo di prenotazione/pagamento/riscossione delle iscrizioni e di tutta la gestione dei rapporto amministrativo utente/appaltatore	5	8	8	9	0,83	4,17	3,47	soluzione buona ed efficace
A2	**ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE**	**8**							
a	numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio. Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale	4	9	9	9	0,9	3,60	3,24	soluzione più che buona ed efficace
b	Presenza Responsabile del Servizio fino a 5 h settimanali	1	9	9	9	0,9	0,90	0,81	soluzione più che buona ed efficace
c	Piano di formazione del personale	3	8	7	9	0,8	2,40	1,92	soluzione buona ed efficace
A3	**MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE**	**10**							
a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	5	8	8	8	1	4,00	3,20	soluzione buona ed efficace
b	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini	5	9	9	9	1	4,50	4,05	soluzione più che buona ed efficace
A4	**CERTIFICAZIONI**	**4**							
a	Possesso della Certificazione S.G.Ambientale ISO 14000 oppure S.G.S OHSAS 18001 (anche UNI ISO 45001:2018) oppure EMAS Sarà attribuito 1 punto per ciascuna certificazione posseduta dal concorrente, con un massimo di 2 punti	2	10	10	10	1	2,00	2,00	
b	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al Sistema di Sicurezza Alimentare con scopo affine al servizio in appalto (servizio di mensa scolastica /ristorazione collettiva con preparazione, trasporto, distribuzione pasti)	2	10	10	10	1	2,00	2,00	
A5	**FORNITURE PRODOTTI KM 0 e DISTANZE -**	**15**							
a	Proposte migliorative – **Fornitura di ulteriori prodotti** di qualità certificata BIOLOGICI/DOP/IGP come definiti dalla vigente normativa della Comunità Europea, di prodotti IGP/DOP in misura superiore a quella prevista dai C.A.M. (DM 65/2020) Sono esclusi carne e pesce (sarà attribuito un punto per ciascun prodotto fornito previsto nel menù attualmente in vigore) Max punti 5 **Fornitura di carne e pesce** da produzione BIOLOGICI/IGP/DOP, come definiti dalla vigente normativa della Comunità Europea, di prodotti IGP/DOP in misura superiore a quella prevista dai C.A.M. (DM 65/2020). (sarà attribuito un punto per ciascun prodotto fornito previsto nel menù attualmente in vigore) Max punti 3 **Prodotti filiera corta, Km 0**: proposte di impiego a filiera corta e/o a Km 0 (sarà attribuito un punto per ciascun prodotto fornito previsto nel menù attualmente in vigore) Max punti 4 **Utilizzo di verdura e frutta di stagione** secondo il principio di stagionalità e di conseguenza di territorialità (provenienza prodotti entro un raggio di Km 100) (sarà attribuito un punto per ciascun prodotto fornito previsto nel menù attualmente in vigore) Max punti 3 La Ditta deve allegare la scheda qualità inserendo la tipologia dell'alimento e la tipologia qualitativa in riferimento alla tabella dietetica allegata al capitolato.	15	10	10	10	1	15	15,00	Ci si attiene a quanto risposto nei quesiti in fase di gara
A6	**SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI**	**16**							
a	La fornitura di n. 1 Erogatore acqua potabile e Brocche	8	10	10	10	1,00	8	8,00	
b	La fornitura di n. 1 Boccione acqua e bicchieri	8	10	10	10	1	8	8,00	
A7	**Offerta rinfreschi per eventi Comunali/Scolastici per venire incontro a categorie bisognose - servizi socialmente utili**	**12**							
a	Proposta di realizzazione e gestione di 1 rinfresco a buffet per es. la festa di Natale per Scuola Primaria, per ogni anno di servizio	12	8	8	8	0,80	10	7,68	soluzione buona ed efficace
		80							

0	proposta assentte
1	proposta totalmente insufficiente ed inefficace
2	proposta insufficiente ed inefficace
3	proposta non completamente sufficiente ed inefficace
4	proposta sufficiente ma inefficace
5	proposta sufficiente ma poco efficace
6	proposta sufficiente ma solo parzialmente efficace
7	soluzione discreta e non completamente efficace
8	soluzione buona ed efficace
9	soluzione più che buona ed efficace
10	soluzione ottimale, efficace ed innovativa

ITALIA CHEF

A1	**ORGANIZZAZIONE SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'APPALTATORE DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI**	**15**	**Commissario 1**	**Commissario 2**	**Commissario 3**	**coeff. medio**	**coefficiente**	**riparametrazione**	**NOTE**
a	modalità di svolgimento del servizio – descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio	4	5	6	5	0,53	2,13	1,14	La descrizione dello svolgimento del servizio risulta essere pienamente sufficiente. Tuttavia ritenenfdo insostenibile la preparazione dei cibi nella sede principale posta ad una significativa distanza e considerata l'incertezza sulla effettiva possibilità di utilizzo a pieno della cucina comunale, viene meno l'efficacia della modalità di sommistrazione pasti nei tempi adeguati
b	sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	2	9	7	8	0,80	1,60	1,28	soluzione buona ed efficace
c	Gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio – tipologia del centro di emergenza e descrizione delle misure e delle attenzioni anti Covid che saranno assunte	4	8	8	8	0,80	3,20	2,56	soluzione buona ed efficace
d	descrizione del metodo di prenotazione/pagamento/riscossione delle iscrizioni e di tutta la gestione dei rapporto amministrativo utente/appaltatore	5	8	8	9	0,83	4,17	3,47	soluzione buona ed efficace
A2	**ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE**	**8**							
a	numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio. Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale	4	9	8	8	0,83	3,33	2,78	soluzione buona ed efficace
b	Presenza Responsabile del Servizio fino a 5 h settimanali	1	9	9	9	0,9	0,9	0,81	soluzione più che buona ed efficace
c	Piano di formazione del personale	3	9	9	10	0,9333333333	2,8	2,61	soluzione più che buona ed efficace, a tratti ottimale
A3	**MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE**	**10**							
a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	5	10	10	10	1	5,00	5,00	soluzione ottimale, efficace ed innovativa
b	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini	5	9	9	9	1	4,50	4,05	soluzione più che buona ed efficace
A4	**CERTIFICAZIONI**	**4**							
a	Possesso della Certificazione S.G.Ambientale ISO 14000 oppure S.G.S OHSAS 18001 (anche UNI ISO 45001:2018) oppure EMAS Sarà attribuito 1 punto per ciascuna certificazione posseduta dal concorrente, con un massimo di 2 punti	2	10	10	10	1	2	2,00	
b	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al Sistema di Sicurezza Alimentare con scopo affine al servizio in appalto (servizio di mensa scolastica /ristorazione collettiva con preparazione, trasporto, distribuzione pasti)	2	10	10	10	1	2	2,00	
A5	**FORNITURE PRODOTTI KM 0 e DISTANZE -**	**15**							
a	Proposte migliorative – **Fornitura di ulteriori prodotti** di qualità certificata BIOLOGICI/DOP/IGP come definiti dalla vigente normativa della Comunità Europea, di prodotti IGP/DOP in misura superiore a quella prevista dai C.A.M. (DM 65/2020) Sono esclusi carne e pesce (sarà attribuito un punto per ciascun prodotto fornito previsto nel menù attualmente in vigore) Max punti 5 **Fornitura di carne e pesce** da produzione BIOLOGICI/IGP/DOP, come definiti dalla vigente normativa della Comunità Europea, di prodotti IGP/DOP in misura superiore a quella prevista dai C.A.M. (DM 65/2020). (sarà attribuito un punto per ciascun prodotto fornito previsto nel menù attualmente in vigore) Max punti 3 **Prodotti filiera corta, Km 0**: proposte di impiego a filiera corta e/o a Km 0 (sarà attribuito un punto per ciascun prodotto fornito previsto nel menù attualmente in vigore) Max punti 4 **Utilizzo di verdura e frutta di stagione** secondo il principio di stagionalità e di conseguenza di territorialità (provenienza prodotti entro un raggio di Km 100) (sarà attribuito un punto per ciascun prodotto fornito previsto nel menù attualmente in vigore) Max punti 3 La Ditta deve allegare la scheda qualità inserendo la tipologia dell'alimento e la tipologia qualitativa in riferimento alla tabella dietetica allegata al capitolato.	15	10	10	10	1	15	15,00	Ci si attiene a quanto risposto nei quesiti in fase di gara
A6	**SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI**	**16**							
a	La fornitura di n. 1 Erogatore acqua potabile e Brocche	8	10	10	10	1	8	8,00	
b	La fornitura di n. 1 Boccione acqua e bicchieri	8	10	10	10	1	8	8,00	
A7	**Offerta rinfreschi per eventi Comunali/Scolastici per venire incontro a categorie bisognose - servizi socialmente utili**	**12**							
a	Proposta di realizzazione e gestione di 1 rinfresco a buffet per es. la festa di Natale per Scuola Primaria, per ogni anno di servizio	12	10	10	10	1,00	12	12,00	soluzione ottimale, efficace ed innovativa
		80							

0	proposta assentte
1	proposta totalmente insufficiente ed inefficace
2	proposta insufficiente ed inefficace
3	proposta non completamente sufficiente ed inefficace
4	proposta sufficiente ma inefficace
5	proposta sufficiente ma poco efficace
6	proposta sufficiente ma solo parzialmente efficace
7	soluzione discreta e non completamente efficace
8	soluzione buona ed efficace
9	soluzione più che buona ed efficace
10	soluzione ottimale, efficace ed innovativa

Punteggi Riparametrati			MARKAS	ITALIA CHEF		MARKAS	ITALIA CHEF	MARKAS	ITALIA CHEF		
A1	**ORGANIZZAZIONE SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'APPALTATORE DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI**	**15**	**coeff. medio**	**coeff. medio**	**punt max**			**riparametrato**	**riparametrato**		
a	modalità di svolgimento del servizio – descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio	4	0,80	0,533	0,80	1,00	0,67	4,00	2,67		
b	sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	2	0,77	0,800	0,80	0,96	1,00	1,92	2,00		
c	Gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio – tipologia del centro di emergenza e descrizione delle misure e delle attenzioni anti Covid che saranno assunte	4	0,80	0,800	0,80	1,00	1,00	4,00	4,00		
d	descrizione del metodo di prenotazione/pagamento/riscossione delle iscrizioni e di tutta la gestione dei rapporto amministrativo utente/appaltatore	5	1	1	1	1	1	5,00	5,00		
A2	**ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE**	**8**									
a	numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio. Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale	4	0,90	0,83	0,90	1,00	0,93	4,00	3,70		
b	Presenza Responsabile del Servizio fino a 5 h settimanali	1	0,90	0,90	0,90	1,00	1,00	1,00	1,00		
c	Piano di formazione del personale	3	1	1	1	1	1	2,57	3,00		
A3	**MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE**	**10**									
a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	5	0,80	1,00	1,00	0,80	1,00	4,00	5,00		
b	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini	5	1	1	1	1,00	1,00	5,00	5,00		
A4	**CERTIFICAZIONI**	**4**									
a	Possesso della Certificazione S.G.Ambientale ISO 14000 oppure S.G.S OHSAS 18001 (anche UNI ISO 45001:2018) oppure EMAS Sarà attribuito 1 punto per ciascuna certificazione posseduta dal	2	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	2,00		
b	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al Sistema di Sicurezza Alimentare con scopo affine al servizio in appalto (servizio di mensa scolastica /ristorazione collettiva con	2	1,0	1,0	1,0	1,00	1,00	2,00	2,00		
A5	**FORNITURE PRODOTTI KM 0 e DISTANZE -**	**15**									
a	Proposte migliorative – **Fornitura di ulteriori prodotti** di qualità certificata BIOLOGICI/DOP/IGP come definiti dalla vigente normativa della Comunità Europea, di prodotti IGP/DOP in misura superiore a quella prevista dai C.A.M. (DM 65/2020) Sono esclusi carne e pesce (sarà attribuito un punto per ciascun prodotto fornito previsto nel menù	15	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	15,00	15,00		
A6	**SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI**	**16**									
a	La fornitura di n. 1 Erogatore acqua potabile e Brocche	8	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	8,00	8,00		
b	La fornitura di n. 1 Boccione acqua e bicchieri	8	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	8,00	8,00		
A7	**Offerta rinfreschi per eventi Comunali/Scolastici per venire incontro a categorie bisognose - servizi socialmente utili**	**12**									
a	Proposta di realizzazione e gestione di 1 rinfresco a buffet per es. la festa di Natale per Scuola Primaria, per ogni anno di servizio	12	0,80	1,00	1,00	0,80	1,00	9,60	12,00		
		80						**76,09**	**78,37**		