

**Procedura Aperta per affidamento del servizio di ristorazione scolastica e altre utenze predefinite per il Comune di Agnadello (CR) - Durata dell'Appalto: 3 Anni + 6 mesi.  
CIG: 9493421AD5**

**VERBALE DELLE OPERAZIONI DI GARA n.2**

**Prima seduta riservata**

L'anno 2023, il giorno 16 del mese di GENNAIO alle ore 10 e minuti 30, presso la sede del Comune di Agnadello, 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. 1928/2022 del 21/12/2022 e costituita dai signori:

- Dott. Corrado Marzagalli - con funzione di Presidente e addetto alla verbalizzazione
- Dott.ssa Silvia Bellini – con funzione di Commissario
- Dott. ssa Daniela Venturini– 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 dal disciplinare di gara 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 75 punti**

Le componenti tecnico-qualitative dell'offerta sono individuate nella tabella all'Art. 21.1 del Disciplinare di Gara ( presente tra i documenti di gara e sotto riportata) e ad esse sono attribuiti punteggi secondo le indicazioni massime rispettivamente in esso precisate.

	ELEMENTO	PUNTEGGIO MASSIMO
<b>A1</b>	Organizzazione del Servizio	<b>13</b>
<b>A2</b>	Organizzazione del Personale	<b>9</b>
<b>A3</b>	Menù ed educazione Alimentare	<b>11</b>
<b>A4</b>	Certificazioni	<b>4</b>
<b>A5</b>	Forniture prodotti	<b>16</b>
<b>A6</b>	Servizi Migliorativi e Aggiuntivi	<b>13</b>
<b>A7</b>	Offerte extra legate al servizio	<b>9</b>
	<b>TOTALE</b>	<b>75</b>

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

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERI MOTIVAZIONALI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
A.1	Organizzazione servizio	13	a	Fasi operative del servizio –	<p>descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio avendo cura di indicare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti;</li> <li>• le procedure di trasporto e distribuzione dei pasti; <i>(oltre ai metodi di trasporto da cucina del Comune a refettori - anche rif all'eventuale necessità di dover trasportare i pasti da una cucina alternativa ai refettori)</i></li> <li>• il piano di sanificazione delle strutture.</li> </ul>	5	...	...
			b	Diete speciali	Modalità di erogazione diete speciali	3	...	...
			c	Gestione di imprevisti, emergenze, varianti del servizio, ritardi nell'ordine dei pasti Organizzazione sostituzioni del personale assente – tipologia del centro di emergenza e <u>descrizione delle misure e delle attenzioni anti Covid che saranno assunte</u>	Gestione delle emergenze e relative proposte di soluzioni alternative all'impossibilità di utilizzo della cucina/centri cottura alternativi per scioperi del personale, interruzione del servizio per cause di forza maggiore. Dettaglio delle misure anti Covid o comunque legate a situazioni emergenziali particolari	5		
A.2	Organizzazione del Personale	9	a	Piano organizzativo del personale da impiegare + CV	Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate nel monte ore settimanale (organigramma)	3	...	....

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERI MOTIVAZIONALI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
					+ Curriculum formativo e professionale di direttore, dietista e cuochi (titolo di studio conseguito, anni di esperienza maturati nel settore, ecc.)			
			b	Responsabili dei servizi	<p>Direttore Mensa presenza in sede (T) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• presenza superiore alle 3 h/sett fino a 7 h/sett =sarà assegnato 1 punto</li> <li>• presenza superiore alle 7 h/sett =saranno assegnati 2 punti</li> </ul> <p>Dietista / Nutrizionista presenza in sede (T) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• presenza superiore alle 2 h/sett fino a 4 h/sett=sarà assegnato 1 punto</li> <li>• presenza superiore alle 4 h/sett=saranno assegnati 2 punti</li> </ul>	...	...	4
			c	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	<p>Modalità e tempi di attuazione del piano di formazione e di aggiornamento da attuare nei confronti del personale impiegato ad esclusione di quanto previsto per legge in materia di sicurezza.</p> <p>Modalità organizzative del personale ispirate ai criteri di efficacia e di efficienza del servizio, strumenti di qualificazione, piano di formazione e informazione del personale.</p>	2		
			a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento		3		

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERI MOTIVAZIONALI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
A.3	Menù ed educazione Alimentare	11						
			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 (sia per Primaria che Infanzia) - es. Festa Compleanni - Natale – Carnevale – Pasqua - Festa del papà – Festa della Mamma – Festa dei Nonni – Fine anno scolastico etc. - Verranno prese in considerazione le proposte che meglio aderiranno al contesto delle realtà scolastiche e delle età dei fruitori	2		
			c	Menù innovativi	Sarà data preferenza alle proposte miranti a mettere in atto ricette per menù (sia convenzionali che speciali che per esigenze etico-religiose), varie ed innovative ispirate alla cucina naturale e con l'uso di prodotti freschi e stagionali, correlate ad azioni efficaci per la loro accettazione da parte dell'utenza e dei bambini	2		
			d	Interventi di comunicazione/informazione dell'utenza	Sarà data preferenza alle proposte che, in ragione della consistenza e della qualità, risultino più efficaci sotto il profilo comunicativo e più innovative sotto il profilo delle modalità impiegate (ad es. nuove tecnologie) con particolare riguardo al tema delle modalità di diffusione dei menù, <u>della prenotazione pasti</u> (come la gestione del servizio ) e di pagamento, per la	2		

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERI MOTIVAZIONALI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
					gestione degli ordini, per il calcolo della composizione nutrizionale delle diete, per il controllo della qualità dell'appalto, per la gestione statistica dei dati relativi all'elaborazione dei questionari di indagini alimentari e di customer satisfaction.			
			e	Progetti di riduzione dello spreco alimentare e recupero dei generi alimentari non consumati in refettorio con scopi sociali, anche mediante fornitura di eventuali attrezzature necessarie quali abbattitore, contenitori termici.	Saranno preferite le proposte qualitativamente più significative e che dimostrino attenzione al progetto, e che dimostrino attenzione affinché la proposta possa riguardare il territorio comunale.	2		
A.4	Certificazioni	4	a	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
			b	Possesso della Certificazione S.G.Ambientale ISO 14000 oppure S.G.S OHSAS 18001 (anche UNI ISO 45001:2018) oppure EMAS	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
			a	Modalità di selezione e di controllo dei fornitori		2		

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERI MOTIVAZIONALI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
A.5	FORNITURE PRODOTTI C.A.M. Criteri premianti	16	b	Tempi e modalità di consegna delle forniture alimentari		3		
			c	<p>impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la/le specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire;</li> <li>- pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la o le tipologie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire</li> </ul>	<p>Presentare una dichiarazione dell'impegno assunto che riporti l'elenco dei "produttori" vale a dire produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da "Km 0", con le seguenti informazioni: le</p> <p>categorie di prodotti biologici e le relative quantità che verranno forniti da ciascuno di detti subfornitori; la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo. A tale dichiarazione devono essere allegati i contratti preliminari con i "produttori" che riportino: gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute; le quantità su base mensile per l'ortofrutta o su base annua per le altre categorie di derrate alimentari</p> <p>che prevedono di fornire per l'intera durata contrattuale; la localizzazione dei loro terreni produttivi e la capacità produttiva annua per ciascuna specie ortofrutticola che verrà fornita. Nel caso di impegno a fornire prodotti biologici trasformati da Km 0, deve essere indicata la provenienza delle materie prime principali che vi sono contenute.</p> <p><i>I Commissari attribuiranno il proprio giudizio in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti ed</i></p>	8		

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERI MOTIVAZIONALI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
					<i>alla relativa rappresentatività.</i>			
			d	Ulteriori punti tecnici si assegnano se il trasporto primario dei prodotti da filiera corta e Km 0, come sopra definiti, sarà effettuato con 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) e con delle misure di gestione ambientale della logistica.	Presentare una dichiarazione dell'impresa che gestirà i trasporti primari che riporti l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, indicando il costruttore, la designazione commerciale e il modello, la categoria, la classe, il motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale e la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile e descrivere le misure di gestione ambientale della logistica  <i>I Commissari attribuiranno il proprio giudizio discrezionale sulla base delle dichiarazioni.</i>	3		
A.6	Servizi Migliorativi e Aggiuntivi	13	a	Proposta di realizzazione e gestione di 2 rinfreschi a buffet per es. la festa di Natale sia per Scuola Primaria che per la Scuola Infanzia, per ogni anno di servizio	La migliorata dovrà prevedere la fornitura gratis di 2 rinfreschi all'anno (in date comunicate dal Comune o nel caso per le feste di Natale della Scuola Primaria/Infanzia ) 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)  <i>N.B. saranno preferite proposte che valorizzino il territorio agnadellese, coinvolgendo, per forniture o altro, i produttori/ditte/esercenti del territorio</i>			5
			b	Proposta migliorativa per garantire un luogo di refezione sempre in ordine, igienico e pulito.	L'eventuale proposta dovrà prevedere la tinteggiatura - l'Appaltatore si farà carico di controllare che non vi siano zone di pareti ammalorate o presenze di	4		

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERI MOTIVAZIONALI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
					<p>muffa, se ciò si verificasse, l'Appaltatore dovrà a sua cura e spese, provvedere alla loro tinteggiatura con pitture idonee ed alla pulizia finale</p> <p>La Commissione valuterà la proposta più completa anche premiando chi saprà proporre una tinteggiatura più "creativa/educativa" per abbellire il refettorio</p>			
			c	<p>Proposta migliorativa per garantire un centro cottura efficiente- migliorie agli ambienti con integrazione e soluzioni di attrezzature e arredi, sia nel centro cottura che nei refettori, adeguati e performanti.</p>	<p>Saranno preferite le implementazioni qualitativamente più significative</p>	4		
A.7	Offerte extra legate al servizio	9	a	<p>Proposta di realizzazione e gestione di 2 rinfreschi/eventi a buffet a discrezione del Comune per ogni anno di servizio</p>	<p>- la miglora dovrà prevedere la fornitura gratis di 2 rinfreschi/eventi all'anno (in date comunicate dal Comune o nel caso per le feste di Natale o altre festività ) 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)</p> <p><i>N.B. saranno preferite proposte che valorizzino il territorio agnadellese, coinvolgendo, per forniture o altro, i produttori/ditte/esercenti del territorio</i></p>	6		
			b	<p>Proposte di sostegno all'utenza svantaggiata</p>	<p>Sarà valutata la migliore proposta che dettagli come si intende sostenere l'impegno socio</p>	3		

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERI MOTIVAZIONALI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
					assistenziale verso i soggetti in svantaggio			
	Totale	75				75		

### 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:

proposta eccellente	10
proposta ottima	9
proposta più che buona	8
proposta buona	7
proposta discreta	6
proposta sufficiente	5
proposta mediocre	4
proposta non completamente insufficiente	3
proposta insufficiente	2
proposta gravemente insufficiente	1
non valutabile o nessuna proposta	0

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.

I punteggi conseguiti dalle offerte scaturiranno quindi dal prodotto tra punteggio massimo teorico del criterio e/o sub-criterio e coefficiente (= 1 per la miglior offerta, <1 e ≥ 0,1 per le altre offerte) del concorrente determinato per effetto della riparametrazione. 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 37 punti su 75 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 **DUSSMANN SERVICE**

Esaurita la valutazione dell'offerta tecnica del primo concorrente ed attribuiti i relativi punteggi, la Commissione avvia l'analisi dell' offerta tecnica pervenuta da **VOLPI PITERO S.R.L.**

Esaurita la valutazione dell'offerta tecnica anche del secondo concorrente ed attribuiti i relativi punteggi, si dà corso alla riparametrazione dei medesimi, così come previsto all'art. 21.2 del disciplinare di gara.

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

Al termine del lavoro di commissione e inseriti i valori nella tabella tecnica entrambe le offerte superano la soglia di 37 su 75 ante riparametrazione (come richiesto nel Disciplinare).

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

<b>NR</b>	<b>OPERATORE ECONOMICO</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
1	DUSSMANN SERVICE	<b>74,57</b>
2	VOLPI PIETRO S.R.L.	<b>70,49</b>

La Commissione, esaurita la fase di valutazione tecnica, si aggiorna per il giorno in data che sarà comunicata ai concorrenti per tempo, 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 13.24 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

Dott. Corrado Marzagalli

FIRMATO DIGITALMENTE

Il Commissario

Dott.ssa Silvia Bellini

FIRMATO DIGITALMENTE

Il Commissario

Dott. ssa Daniela Venturini

FIRMATO (autografo)

## VOLPI

<b>A1</b>	<b>Organizzazione del Servizio</b>	<b>13</b>	<b>Corrado</b>	<b>Silvia</b>	<b>Daniela</b>	<b>coeff. medio</b>	<b>coefficiente</b>	<b>riparametrazione</b>	<b>NOTE</b>
a	Fasi operative del servizio – descrizione dettagliata delle diverse fasi	5	7	7	7	0,70	3,50	2,45	soluzione più che buona e a tratti efficace
b	Diete speciali	3	8	8	9	0,83	2,50	2,08	soluzione più che buona ed efficace
c	Gestione di imprevisti, emergenze, varianti del servizio, ritardi nell'ordine dei pasti Organizzazione sostituzioni del personale assente – tipologia del centro di emergenza e descrizione delle misure e delle attenzioni anti Covid che saranno assunte	5	8	8	8	0,80	4,00	3,20	soluzione più che buona ed efficace
<b>A2</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE</b>	<b>9</b>							
a	Piano organizzativo del personale da impiegare + CV	3	10	10	10	1,00	3,00	3,00	soluzione più che buona ed efficace a tratti innovativa
b	Responsabili dei servizi - <a href="#">tabellare</a>	4	10	10	10	1,00	4,00	4,00	
c	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	2	9	9	9	0,9	1,80	1,62	soluzione buona ed efficace
<b>A3</b>	<b>MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE</b>	<b>11</b>							
a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	3	7	7	7	1	2,10	1,47	soluzione ottimale, efficace ed innovativa
b	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini	2	8	8	9	1	1,67	1,39	soluzione ottimale, efficace ed innovativa
c	Menù innovativi	2	7	6	7	1	1,33	0,89	soluzione più che buona e a tratti efficace
d	Interventi di comunicazione/ informazione dell'utenza	2	8	8	8	1	1,60	1,28	soluzione ottimale, efficace ed innovativa
e	Progetti di riduzione dello spreco alimentare e recupero dei generi alimentari non consumati in refettorio con scopi sociali, anche mediante fornitura di eventuali attrezzature necessarie quali abbattitore, contenitori termici.	2	9	8	8	1	1,67	1,39	soluzione più che buona ed efficace a tratti innovativa
<b>A4</b>	<b>CERTIFICAZIONI - Tabellare</b>	<b>4</b>							
a	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005	2	10	10	10	1	2,00	2,00	
b	Possesso della Certificazione S.G.Ambientale ISO 14000 oppure S.G.S OHSAS 18001 (anche UNI ISO 45001:2018) oppure EMAS	2	10	10	10	1	2,00	2,00	
<b>A5</b>	<b>FORNITURE PRODOTTI C.A.M. Criteri premianti</b>	<b>16</b>							
a	Modalità di selezione e di controllo dei fornitori	2	9	9	9	0,9	1,8	1,62	soluzione più che buona ed efficace
b	Tempi e modalità di consegna delle forniture alimentari	3	9	9	9	0,9	2,7	2,43	soluzione più che buona ed efficace
c	impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le categorie descritte nella tabella in disciplinare	8	9	8	9	0,87	6,933333333	6,01	soluzione più che buona ed efficace a tratti innovativa
d	Ulteriori punti tecnici si assegnano se il trasporto primario dei prodotti da filiera corta e Km 0, come sopra definiti, sarà effettuato con 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) e con delle misure di gestione ambientale della logistica	3	9	9	9	0,9	2,7	2,43	soluzione ottimale, efficace ed innovativa
<b>A6</b>	<b>SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI</b>	<b>13</b>							
a	Proposta di realizzazione e gestione di 2 rinfreschi a buffet per es. la festa di Natale sia per Scuola Primaria che per la Scuola Infanzia, per ogni anno di servizio - <a href="#">Tabellare</a>	5	10	10	10	1,00	5	5,00	
b	Proposta migliorativa per garantire un luogo di refezione sempre in ordine, igienico e pulito.	4	8	8	8	0,80	3	2,56	soluzione più che buona ed efficace a tratti innovativa
c	Proposta migliorativa per garantire un centro cottura efficiente- migliorie agli ambienti con integrazione e soluzioni di attrezzature e arredi, sia nel centro cottura che nei refettori, adeguati e performanti.	4	9	8	7	0,80	3	2,56	soluzione più che buona ed efficace a tratti innovativa
<b>A7</b>	<b>Offerte extra legate al servizio</b>	<b>9</b>							
a	Proposta di realizzazione e gestione di 2 rinfreschi/eventi a buffet a discrezione del Comune per ogni anno di servizio	6	9	8	10	0,90	5	4,86	soluzione ottimale, efficace ed innovativa
b	Proposte di sostegno all'utenza svantaggiata	3	7	7	6	0,67	2	1,33	soluzione ottimale, efficace ed innovativa
		<b>75</b>						<b>55,572</b>	

**DUSSMANN**

<b>A1</b>	<b>Organizzazione del Servizio</b>	<b>13</b>	<b>Corrado</b>	<b>Silvia</b>	<b>Daniela</b>	<b>coeff. medio</b>	<b>coefficiente</b>	<b>riparametrazione</b>	<b>NOTE</b>
a	Fasi operative del servizio – descrizione dettagliata delle diverse fasi	5	8	9	9	0,87	4,33	3,76	soluzione più che buona e a tratti efficace
b	Diete speciali	3	9	10	10	0,97	2,90	2,80	soluzione più che buona ed efficace
c	Gestione di imprevisti, emergenze, varianti del servizio, ritardi nell'ordine dei pasti Organizzazione sostituzioni del personale assente – tipologia del centro di emergenza e descrizione delle misure e delle attenzioni anti Covid che saranno assunte	5	9	9	9	0,90	4,50	4,05	soluzione più che buona ed efficace
<b>A2</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE</b>	<b>9</b>							
a	Piano organizzativo del personale da impiegare + CV	3	10	10	10	1,00	3,00	3,00	soluzione più che buona ed efficace a tratti innovativa
b	Responsabili dei servizi - <a href="#">tabellare</a>	4	10	10	10	1,00	4,00	4,00	
c	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	2	9	9	9	0,9	1,80	1,62	soluzione buona ed efficace
<b>A3</b>	<b>MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE</b>	<b>11</b>							
a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	3	8	9	9	1	2,60	2,25	soluzione ottimale, efficace ed innovativa
b	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini	2	9	10	10	1	1,93	1,87	soluzione ottimale, efficace ed innovativa
c	Menù innovativi	2	7	7	8	1	1,47	1,08	soluzione più che buona e a tratti efficace
d	Interventi di comunicazione/ informazione dell'utenza	2	8	8	8	1	1,60	1,28	soluzione ottimale, efficace ed innovativa
e	Progetti di riduzione dello spreco alimentare e recupero dei generi alimentari non consumati in refettorio con scopi sociali, anche mediante fornitura di eventuali attrezzature necessarie quali abbattitore, contenitori termici.	2	7	7	7	1	1,40	0,98	soluzione più che buona ed efficace a tratti innovativa
<b>A4</b>	<b>CERTIFICAZIONI - Tabellare</b>	<b>4</b>							
a	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005	2	10	10	10	1	2,00	2,00	
b	Possesso della Certificazione S.G.Ambientale ISO 14000 oppure S.G.S OHSAS 18001 (anche UNI ISO 45001:2018) oppure EMAS	2	10	10	10	1	2,00	2,00	
<b>A5</b>	<b>FORNITURE PRODOTTI C.A.M. Criteri premianti</b>	<b>16</b>							
a	Modalità di selezione e di controllo dei fornitori	2	9	9	9	0,9	1,8	1,62	soluzione più che buona ed efficace
b	Tempi e modalità di consegna delle forniture alimentari	3	9	9	9	0,9	2,7	2,43	soluzione più che buona ed efficace
c	impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le categorie descritte nella tabella in disciplinare	8	9	8	9	0,87	6,933333333	6,01	soluzione più che buona ed efficace a tratti innovativa
d	Ulteriori punti tecnici si assegnano se il trasporto primario dei prodotti da filiera corta e Km 0, come sopra definiti, sarà effettuato con 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) e con delle misure di gestione ambientale della logistica	3	8	9	9	0,866666667	2,6	2,25	soluzione ottimale, efficace ed innovativa
<b>A6</b>	<b>SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI</b>	<b>13</b>							
a	Proposta di realizzazione e gestione di 2 rinfreschi a buffet per es. la festa di Natale sia per Scuola Primaria che per la Scuola Infanzia, per ogni anno di servizio - <a href="#">Tabellare</a>	5	10	10	10	1,00	5	5,00	
b	Proposta migliorativa per garantire un luogo di refezione sempre in ordine, igienico e pulito.	4	8	9	8	0,83	3	2,78	soluzione più che buona ed efficace a tratti innovativa
c	Proposta migliorativa per garantire un centro cottura efficiente- migliorie agli ambienti con integrazione e soluzioni di attrezzature e arredi, sia nel centro cottura che nei refettori, adeguati e performanti.	4	10	10	9	0,97	4	3,74	soluzione più che buona ed efficace a tratti innovativa
<b>A7</b>	<b>Offerte extra legate al servizio</b>	<b>9</b>							
a	Proposta di realizzazione e gestione di 2 rinfreschi/eventi a buffet a discrezione del Comune per ogni anno di servizio	6	9	8	10	0,90	5	4,86	soluzione ottimale, efficace ed innovativa
b	Proposte di sostegno all'utenza svantaggiata	3	9	9	8	0,87	3	2,25	soluzione ottimale, efficace ed innovativa
		<b>75</b>						<b>61,628</b>	

Punteggi Riparametrati			VOLPI	DUSMANN		VOLPI	DUSSMAN	VOLPI	DUSSMAN		
A1	Organizzazione del Servizio	13	coeff. medio		punt max			riparametrato	riparametrato		
a	Fasi operative del servizio – descrizione dettagliata delle diverse fasi	5	0,70	0,87	0,87	0,81	1,00	4,04	5,00		
b	Diete speciali	3	0,83	0,97	0,97	0,86	1,00	2,59	3,00		
c	Gestione di imprevisti, emergenze, varianti del servizio, ritardi nell'ordine dei pasti Organizzazione sostituzioni del personale assente – tipologia del centro di emergenza e descrizione delle misure e delle attenzioni anti Covid che saranno assunte	5	0,80	0,90	0,90	0,89	1,00	4,44	5,00		
<b>A2</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE</b>	<b>9</b>									
a	Piano organizzativo del personale da impiegare + CV	3	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00	3,00		
b	Responsabili dei servizi - <a href="#">tabellare</a>	4	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	4,00	4,00		
c	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	2	0,90	0,90	0,90	1,00	1,00	2,00	2,00		
<b>A3</b>	<b>MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE</b>	<b>11</b>									
a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	3	0,70	0,87	0,87	0,81	1,00	2,42	3,00		
b	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini	2	0,83	0,97	0,97	0,86	1,00	1,72	2,00		
c	Menù innovativi	2	1	0,73	1	0,91	1,00	1,82	2,00		
d	Interventi di comunicazione/ informazione dell'utenza	2	0,80	0,80	0,80	1,00	1,00	2,00	2,00		
e	Progetti di riduzione dello spreco alimentare e recupero dei generi alimentari non consumati in refettorio con scopi sociali, anche mediante fornitura di eventuali attrezzature necessarie quali abbattitore, contenitori termici.	2	0,83	0,70	0,83	1,00	0,84	2,00	1,68		
<b>A4</b>	<b>CERTIFICAZIONI - Tabellare</b>	<b>4</b>									
a	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005	2	1	1,00	1	1	1,00	2,00	2,00		
b	Possesso della Certificazione S.G.Ambientale ISO 14000 oppure S.G.S OHSAS 18001 (anche UNI ISO 45001:2018) oppure EMAS	2	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	2,00		
<b>A5</b>	<b>FORNITURE PRODOTTI C.A.M. Criteri premianti</b>	<b>16</b>									
a	Modalità di selezione e di controllo dei fornitori	2	0,90	0,90	0,90	1,00	1,00	2,00	2,00		
b	Tempi e modalità di consegna delle forniture alimentari	3	0,90	0,90	0,90	1,00	1,00	3,00	3,00		
c	impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le categorie descritte nella tabella in didascalione	8	0,87	0,87	0,87	1,00	1,00	8,00	8,00		
d	Ulteriori punti tecnici si assegnano se il trasporto primario dei prodotti da filiera corta e Km 0, come sopra definiti, sarà effettuato con 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 liquefatto (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica	3	0,90	0,87	0,90	1,00	0,96	3,00	2,89		
<b>A6</b>	<b>SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI</b>	<b>13</b>									
a	Proposta di realizzazione e gestione di 2 rinfreschi a buffet per es. la festa di Natale sia per Scuola Primaria che per la Scuola Infanzia, per ogni anno	5	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	5,00	5,00		
b	Proposta migliorativa per garantire un luogo di refezione sempre in ordine, igienico e pulito	4	0,80	0,83	0,83	0,96	1,00	3,84	4,00		
c	Proposta migliorativa per garantire un centro cottura efficiente-migliorata agli ambienti con integrazione e soluzioni di attrezzature e arredi	4	0,80	0,97	0,97	0,83	1,00	3,31	4,00		
<b>A7</b>	<b>Offerte extra legate al servizio</b>	<b>9</b>									
a	Proposta di realizzazione e gestione di 2 rinfreschi/eventi a buffet a discrezione del Comune per ogni anno di servizio	6	0,90	0,90	0,90	1,00	1,00	6,00	6,00		
b	Proposte di sostegno all'utenza svantaggiata	3	0,67	0,87	0,87	0,77	1,00	2,31	3,00		
		<b>75</b>						<b>70,49</b>	<b>74,57</b>		

legenda commissari

0	nessun proposta
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