

Procedura Aperta per affidamento del servizio di refezione scolastica per il Comune di Casaleto Vaprio (CR) - Durata dell'Appalto: 2 Anni e 6 mesi.

CIG: A01B34EA5C

VERBALE DELLE OPERAZIONI DI GARA n.2

Prima seduta riservata

L'anno 2023, il giorno 21 del mese di Novembre alle ore 11:00, presso gli uffici del Comune di Casaleto Vaprio è aperta la seduta di seggio di gara per l'espletamento delle operazioni finalizzate all'aggiudicazione del servizio in oggetto.

Si è riunita la Commissione giudicatrice, nominata con provvedimento prot. 2202/2023 del 20/11/2023 e costituita da:

- Dott.ssa Panzera Irene - con funzione di Presidente e addetto alla verbalizzazione
- Dott.ssa Cantoni Anna Maria – con funzione di Commissario
- Dott.ssa Tuzza Glenda.– 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 80 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
A1	Organizzazione del Servizio	16
A2	Organizzazione del Personale	11
A3	Menù ed educazione Alimentare	11
A4	Certificazioni	6
A5	Forniture prodotti	16
A6	Servizi Migliorativi e Aggiuntivi	15
A7	Offerte extra legate al servizio	15
	TOTALE	90

Tabella dei criteri tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica - attribuiti dalla Commissione in base alla rispondenza al criterio

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	16	a	Fasi operative del servizio –	<p>descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio avendo cura di indicare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • le procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti; • 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> • il piano di sanificazione delle strutture. 	5
			b	Diete speciali	Modalità di erogazione diete speciali	5
			c	Gestione di imprevisti, emergenze,	Gestione delle emergenze e relative proposte di soluzioni	6		

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
				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>	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 (senza oneri aggiuntivi di nessun tipo in carico alla Stazione Appaltante)			
A.2	Organizzazione del Personale	11	a	Piano organizzativo del personale da impiegare + CV	Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate nel monte ore settimanale (organigramma) + Curriculum formativo e professionale di direttore, dietista e cuochi (titolo di studio conseguito, anni di esperienza maturati nel settore, ecc.)	3
			b	Responsabili dei servizi	Direttore Mensa presenza in sede (T) : <ul style="list-style-type: none"> • presenza superiore alle 3 h/sett fino a 7 h/sett = <i>sarà assegnato 1 punto</i> • presenza superiore alle 7 h/sett = <i>saranno assegnati 2 punti</i> Dietista / Nutrizionista presenza in sede (T) : <ul style="list-style-type: none"> • presenza superiore alle 2 h/sett fino a 4 h/sett = <i>sarà assegnato 1 punto</i> • presenza superiore alle 4 h/sett = <i>saranno assegnati 2 punti</i> 	4
			c	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al	Modalità e tempi di attuazione del piano di formazione e 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
				servizio per l'intera durata dell'appalto	aggiornamento da attuare nei confronti del personale impiegato ad esclusione di quanto previsto per legge in materia di sicurezza. Modalità organizzative del personale ispirate ai criteri di efficacia e di efficienza del servizio, strumenti di qualificazione, piano di formazione e informazione del personale.			
A.3	Menù ed educazione Alimentare	11	a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento		3		
			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 Secondaria) - 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	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
					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			
			d	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	6	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

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
			c	Possesso della Certificazione SA8000:2014	relativa alla responsabilità Sociale d'impresa			2
A.5	FORNITURE PRODOTTI C.A.M. Criteri premianti	16	a	Modalità di selezione e di controllo dei fornitori		2		
			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> <p>- 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;</p> <p>- 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</p>	<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 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 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</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
					<p>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 alla relativa rappresentatività.</i></p>			
			d	<p>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.</p>	<p>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</p> <p><i>I Commissari attribuiranno il proprio giudizio discrezionale sulla base delle dichiarazioni.</i></p>	3		
A.6	Servizi Migliorativi e Aggiuntivi legati al servizio	15	a	<p>La Proposta deve riguardare l'<u>attuale servizio</u> nella sua interezza oltre che gli <u>ambienti e le attrezzature</u> del servizio</p>	<p>La migliore è lasciata alla libera interpretazione del Concorrente, il quale deve indicare e descrivere le sue proposte per migliorare, il servizio e gli ambienti -</p> <p>La Commissione valuterà l'offerta più completa, dettagliata, continuativa nel tempo (es. se sarà per un solo anno o per tutti gli anni del servizi) oppure se il progetto venga studiato e ripartito per proposte differenti per ogni anno di servizio e che miri a migliorare, integrare, incrementare il luogo,</p>	15		

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
					gli arredi e le attrezzature del servizio. N.B. saranno preferite proposte che tengano conto delle effettive necessità/bisogni dell'Ente e delle sue utenze			
A.7	Offerte extra	15	a	Proposta di realizzazione e gestione di una cena organizzata dal Comune <u>una volta all'anno, per ogni anno di servizio</u>	La migliore dovrà prevedere la fornitura di 200 pasti offerti per sostenere i temi di comunità, convivialità, socialità - compreso tovaglie, apparecchiatura e predisposizione del refettorio, servizio al tavolo, sbarazzo e pulizia finale adeguata a lasciare gli ambienti in ordine per il servizio del giorno seguente - (il pasto si intende primo, secondo, contorno, pane frutta o dolce e bevanda non alcolica)			15
	Totale	90				65		25

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 **45 punti su 90** 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 **Volpi Pietro s.r.l.**

Successivamente la Commissione analizza l'offerta tecnica della "**Sarca-GMA s.r.l.**".

L'esito dell'analisi è riassunto nella tabella allegata (ALL.1 -tabella valutazioni tecniche commissione di gara Refezione scolastica - Casaletto Vaprio).

Al termine del lavoro di commissione e inseriti i valori nella tabella tecnica tutte le offerte superano la soglia di 45 su 90 ante riparametrazione (come richiesto nel Disciplinare).

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

NR	OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO
1	Volpi Pietro s.r.l.	83,01
2	Sarca-gma s.r.l.	89,22

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 13:00 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.ssa Panzera Irene

FIRMATO DIGITALMENTE

Il Commissario

Dott.ssa Cantoni Anna Maria

FIRMATO DIGITALMENTE

Il Commissario

Dott.ssa Glenda Tuzza

FIRMATO DIGITALMENTE

SARCA

A1	Organizzazione del Servizio	16	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	coeff. medio	coefficiente	riparametrazione	NOTE
a	Fasi operative del servizio	5	9	9	9	0,90	4,50	4,05	
b	Diete speciali	5	9	9	9	0,90	4,50	4,05	
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	6	9	9	9	0,90	5,40	4,86	
A2	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	11							
a	Piano organizzativo del personale da impiegare + CV	3	9	9	9	0,90	2,70	2,43	
b	Responsabili dei servizi - tabellare	4	10	10	10	1,00	4,00	4,00	DIRETTORE MENSA PRESENZA IN SEDE Il Responsabile del Servizio garantirà la presenza in struttura per un monte ore di N. 8 ORE SETTIMANALI; si precisa che l'incaricato sarà reperibile da parte dell'Amministrazione comunale telefonicamente tutti i giorni della settimana h 24. DIETISTA / NUTRIZIONISTA PRESENZA IN SEDE La Dietista garantirà la presenza in struttura per un monte ore di N. 5 ORE SETTIMANALI; si precisa che l'incaricata sarà reperibile da parte dell'Amministrazione comunale telefonicamente tutti i giorni della settimana h 24.
c	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	4	8	8	8	0,8	3,20	2,56	
A3	MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE	11							
a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	3	8	8	8	1	2,40	1,92	
b	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini	2	9	9	9	1	1,80	1,62	
c	Menù innovativi	4	8	8	9	1	3,33	2,78	
d	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	9	9	1	1,80	1,62	
A4	CERTIFICAZIONI - Tabellare	6							
a	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005	2	10	10	10	1	2,00	2,00	SARCA-GMA SRL dichiara di essere in possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2018.
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	SARCA-GMA SRL dichiara di essere in possesso della Certificazione UNI ISO 45001:2018.
c	Possesso della Certificazione SA8000:2014	2	10	10	10	1	2,00	2,00	SARCA-GMA SRL dichiara di essere in possesso della Certificazione SA8000:2014.
A5	FORNITURE PRODOTTI C.A.M. Criteri premianti	16							
a	Modalità di selezione e di controllo dei fornitori	2	8	8	8	0,8	1,6	1,28	
b	Tempi e modalità di consegna delle forniture alimentari	3	8	8	8	0,8	2,4	1,92	
c	impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le categorie descritte nella tabella in disciplinare	8	9	9	9	0,90	7,2	6,48	
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	8	8	0,8	2,4	1,92	
A6	SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI legati alla concessione e dell'attenzione al sociale	15							
a	La Proposta deve riguardare l'attuale servizio nella sua interezza oltre che gli ambienti e le attrezzature dei servizi	15	10	9	9	0,93	14	13,07	
A7	Offerte extra -Tabellare	15							
a	Proposta di realizzazione e gestione di una cena organizzata dal Comune una volta all'anno, per ogni anno di servizio - 200 pasti	15	10	10	10	1,00	15	15,00	
		90						75,554	

VOLPI

A1 Organizzazione del Servizio		16	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	coeff. medio	coefficiente	riparametrazione	NOTE
a	Fasi operative del servizio	5	9	9	9	0,90	4,50	4,05	
b	Diete speciali	5	9	9	9	0,90	4,50	4,05	
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	6	9	9	9	0,90	5,40	4,86	
A2 ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE		11							
a	Piano organizzativo del personale da impiegare + CV	3	8	9	8	0,83	2,50	2,08	
b	Responsabili dei servizi - tabellare	4	10	10	10	1,00	4,00	4,00	In relazione all'elemento in valutazione, Volpi Pietro SRL si impegna a garantire la presenza del Direttore Mensa per un tempo superiore alle 7 ore settimanali presso la sede. In relazione all'elemento in valutazione, Volpi Pietro SRL si impegna a garantire la presenza del Dietista/Biologa Nutrizionista per un tempo superiore alle 4 ore settimanali presso la sede.
c	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	4	9	9	9	0,9	3,60	3,24	
A3 MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE		11							
a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	3	8	8	8	1	2,40	1,92	
b	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini	2	9	9	9	1	1,80	1,62	
c	Menù innovativi	4	8	8	8	1	3,20	2,56	
d	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	8	8	8	1	1,60	1,28	
		6							
A4 CERTIFICAZIONI - Tabellare									
a	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005	2	10	10	10	1	2,00	2,00	Volpi Pietro S.r.l. DICHIARA che E' IN POSSESSO DI:certificazione UNI EN ISO 22000:2005 in corso di validità;; certificazione ISO 45001:2018, in corso di validità;;certificazione SA 8000:2014, in corso di validità. SI ALLEGANO LE CERTIFICAZIONI
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	
c	Possesso della Certificazione SA8000:2014	2	10	10	10	1	2,00	2,00	
		16							
A5 FORNITURE PRODOTTI C.A.M. Criteri premianti									
a	Modalità di selezione e di controllo dei fornitori	2	8	8	8	0,8	1,6	1,28	
b	Tempi e modalità di consegna delle forniture alimentari	3	9	9	9	0,9	2,7	2,43	
c	impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le categorie descritte nella tabella in disciplinare	8	7	7	7	0,70	5,6	3,92	
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	0	0	0	0	0	0,00	
A6 SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI legati alla concessione e dell'attenzione al sociale		15							
a	La Proposta deve riguardare l'attuale servizio nella sua interezza oltre che gli ambienti e le attrezzature dei servizi	15	9	8	8	0,83	13	10,42	
A7 Offerte extra - Tabellare		15							
a	Proposta di realizzazione e gestione di una cena organizzata dal Comune una volta all'anno, per ogni anno di servizio. 200 pasti	15	10	10	10	1,00	15	15,00	
		90						68,710	

Punteggi Riparametrati			VOLPI	SARCA		VOLPI	SARCA	VOLPI	SARCA		
A1	Organizzazione del Servizio	16	coeff. medio	coeff. medio	punt max			riparametrato	riparametrato		
a	Fasi operative del servizio	5	0,90	0,90	0,90	1,00	1,00	5,00	5,00		
b	Diete speciali	5	0,90	0,90	0,90	1,00	1,00	5,00	5,00		
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	6	0,90	0,90	0,90	1,00	1,00	6,00	6,00		
A2	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	11									
a	Piano organizzativo del personale da impiegare + CV	3	0,83	0,90	0,900	0,93	1,00	2,78	3,00		
b	Responsabili dei servizi - tabellare	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	4	0,90	0,80	0,90	1,00	0,89	4,00	3,56		
A3	MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE	11									
a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	3	0,80	0,80	0,80	1,00	1,00	3,00	3,00		
b	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini	2	0,90	0,90	0,90	1,00	1,00	2,00	2,00		
c	Menù innovativi	4	0,80	0,83	0,83	0,96	1,00	3,84	4,00		
d	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	0,80	0,90	0,90	0,89	1,00	1,78	2,00		
A4	CERTIFICAZIONI - Tabellare	6									
a	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005	2	1,00	1,00	1,00	1,00	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		
c	Possesso della Certificazione SA8000:2014	2	1,0	1,00	1,0	1,00	1,00	2,00	2,00		
A5	FORNITURE PRODOTTI C.A.M. Criteri premianti	16									
a	Modalità di selezione e di controllo dei fornitori	2	0,80	0,80	0,80	1,00	1,00	2,00	2,00		
b	Tempi e modalità di consegna delle forniture alimentari	3	0,9	0,80	0,9	1	0,89	3,00	2,67		
c	impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le categorie descritte nella tabella in disciplinare	8	0,70	0,90	0,90	0,78	1,00	6,22	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 liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica	3	0,00	0,80	0,80	0,00	1,00	0,00	3,00		
A6	SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI legati alla concessione e dell'attenzione al sociale	15									
a	La Proposta deve riguardare l'attuale servizio nella sua interezza oltre che gli ambienti e le attrezzature del servizi	15	0,83	0,93	0,93	0,89	1,00	13,39	15,00		
A7	Offerte extra - Tabellare	15						0,00	0,00		
a	Proposta di realizzazione e gestione di una cena organizzata dal Comune una volta all'anno, per ogni anno di servizio	15	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	15,00	15,00		
		90						83,01	89,22		

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