

Procedura Aperta per affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica per alunni e insegnanti della Scuola Infanzia e della Scuola Primaria comprese altre utenze del Comune di Offanengo. 3 anni + 3 di proroga

CIG: B137734696

VERBALE DELLE OPERAZIONI DI GARA n.2

Prima seduta riservata

L'anno 2024, il giorno ventuno del mese di Maggio alle ore 11:00, in presenza nell'ufficio ragioneria del Comune 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 determina n. 259 del 13.05.2024 provvedimento prot. 855/2024 del 13/05/2024 e costituita da:

- Dott.ssa Angelina Marano - con funzione di Presidente
- Dott. Mario Ficarelli – con funzione di Commissario
- Sig.ra Maria Rosa Piloni – con funzione di Commissario e addetto alla verbalizzazione

(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. 19 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	15

A2	Organizzazione del Personale	10
A3	Menù ed educazione Alimentare	9
A4	Certificazioni	6
A5	Forniture prodotti	10
A6	Servizi Migliorativi e Aggiuntivi	15
A7	Offerte extra legate al servizio	15
	TOTALE	80

Tabella dei criteri Discrezionali (D) 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	15	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		

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
			b	Diete speciali	Modalità di erogazione diete speciali	5		
			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 che saranno assunte in caso di evento pandemico o comunque di situazione critiche	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 legate a situazioni emergenziali particolari (senza oneri aggiuntivi di nessun tipo in carico alla Stazione Appaltante)	5		
A.2	Organizzazione del Personale	10	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 e dietista (titolo di studio conseguito, anni di esperienza maturati nel settore, ecc.)	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
			b	Tempistiche di sostituzione del personale assente	<ul style="list-style-type: none"> • Sostituzione nella stessa giornata dell'assenza → sarà assegnato il punteggio pieno di 3 punti • Sostituzione la giornata successiva all'assenza → sarà assegnato solo 1 punto 			3
			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>	3		
			a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento		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.3	Menù ed educazione Alimentare	9	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 Infanzia che per Primaria) - es. Natale – Carnevale - Halloween -- Pasqua – 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	3		
			d	Progetti di riduzione dello spreco alimentare e recupero dei generi alimentari non consumati in refettorio con scopi sociali, anche mediante fornitura di	Saranno preferite le proposte qualitativamente più significative e che dimostrino attenzione al progetto, e che dimostrino attenzione affinché la proposta possa riguardare il	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
				eventuali attrezzature necessarie quali abbattitore, contenitori termici.	territorio comunale.			
A.4	Certificazioni ¹	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
			c	Possesso della Certificazione SA8000:2014	relativa alla responsabilità Sociale d'impresa			2

¹

RIGUARDO LE CERTIFICAZIONI ed i REQUISITI PREMIALI

Il punteggio tabellare sarà attribuito dalla commissione, secondo il seguente schema:

1) Punteggio pieno nel caso il concorrente, o in caso di ATI dove tutti gli altri associati sono in possesso; in caso di consorziata delegata alla esecuzione;

2) Punteggio dimezzato nel caso il concorrente, o in caso di ATI dove tutti il mandatario possiede il requisito, e tra gli associati uno ne è privo;

3) Punteggio zero nel caso in cui il singolo concorrente non possiede il requisito, o in caso di ATI il mandatario non possiede il requisito.

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	10	a	Modalità di selezione e di controllo dei fornitori		3		
			b	Comunicazione	<p>Impegno ad attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. La valutazione terrà conto anche dell'idoneità dei messaggi proposti.</p> <p>Verifica: descrizione del progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare.</p>	3		
			c	<p>Ulteriori punti tecnici si assegnano se il trasporto primario 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 e/o fornitore 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</i></p>	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
					<i>giudizio discrezionale sulla base delle dichiarazioni.</i>			
A.6	Servizi Migliorativi e Aggiuntivi legati al servizio	15	a	La Proposta deve riguardare gli <u>ambienti (nello specifico la Cucina) e le attrezzature del servizio</u>	<p>La miglora è lasciata alla libera interpretazione del Concorrente, il quale deve indicare e descrivere le sue proposte per migliorare gli <u>ambienti</u> con un occhio particolare alla Cucina -</p> <p>Valuti il concorrente le proposte più adeguate a rendere l'ambiente subito pronto all'utilizzo, adeguato per arredi - attrezzature - accessori -</p> <p>La Commissione valuterà l'offerta più completa, dettagliata, che miri a migliorare, integrare, incrementare <u>il luogo, gli arredi, le attrezzature e gli accessori del servizio.</u></p> <p>N.B. saranno preferite proposte che tengano conto delle effettive necessità/bisogni dell'Ente e delle sue utenze - ciò che verrà offerto resterà di proprietà del Comune</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
A.7	Offerte extra	15	a	<p>Proposta di realizzazione di n. 2 Rinfreschi per Festa di Natale (1 per Scuola Infanzia e 1 per Asilo Nido) all'anno, per ogni anno di servizio -</p>	<p>La migliororia dovrà prevedere la fornitura di n. 2 Rinfreschi all'anno per ogni anno di servizio, offerti per sostenere i temi di comunità, convivialità, socialità durante la Festa di Natale per circa <u>200 persone per Asilo Nido e per circa 300 persone per Scuola Infanzia.</u> costituiti da Pizze - focacce - panini - torte e cibi tipici del rinfresco in piedi- acqua - bibite - vino (se richiesto) compreso fornitura tovaglie, piatti, bicchieri e tutto quanto necessario a dare il servizio completo - , sbarazzo e pulizia finale adeguata a lasciare gli ambienti o le aree pulite e in ordine</p>			5
			b	<p>Proposta di realizzazione di n. 1 Pranzo di Natale per utenze indicate dal Comune all'anno, per ogni anno di servizio -</p>	<p>La migliororia dovrà prevedere la fornitura di n. 1 Pranzo di Natale all'anno per ogni anno di servizio, offerti per sostenere i temi di comunità, convivialità, socialità per festeggiare il Natale per circa <u>100 persone</u> costituiti da Antipasto - Primo, Secondo e contorno - acqua - bibite - vino - Dolce</p> <p>compreso Servizio al tavolo, predisposizione della sala, con fornitura tovaglie, piatti, bicchieri e tutto quanto necessario a dare il servizio completo - , sbarazzo e pulizia finale adeguata a lasciare gli ambienti</p>			5

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
					o le aree pulite e in ordine			
			c	Fornitura e posa di N. 2 Erogatori acqua (funzione acqua fresca naturale e frizzante) che saranno posizionati in luoghi indicati dal Comune				5
	Totale	80				56		24

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 $\geq 0,1$ 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 **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 **“Dussmann Service s.r.l.”**.

Infine la Commissione analizza l'offerta tecnica della **“Sodexo Italia s.p.a.”**.

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

Al termine del lavoro di commissione e inseriti i valori nella tabella tecnica tutte le offerte superano la soglia di 40 su 80 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	Sodexo Italia s.p.a.	79,80
2	Dussman Service s.r.l.	72,29

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 13,30 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 Angelina Marano

FIRMATO DIGITALMENTE

Il Commissario

Dott. Mario Ficarelli

FIRMATO DIGITALMENTE

Il Commissario

Sig.ra Maria Rosa Piloni

FIRMATO DIGITALMENTE

DUSSMANN

A1	Organizzazione del Servizio	15	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	coeff. medio	coefficiente	riparametrazione	NOTE
a	Fasi operative del servizio	5	8	7	8	0,77	3,83	2,94	
b	Diete speciali	5	8	8	9	0,83	4,17	3,47	
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 che saranno assunte in caso di evento pandemico o comunque di situazione critiche	5	8	8	8	0,80	4,00	3,20	
A2	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	10							
a	Piano organizzativo del personale da impiegare + CV - (pag. 20)	4	10	7,5	9	0,88	3,53	3,12	offerta n. 100 ore in cucina + 50 ore per servizio (non calibrate in base alle esigenze)
b	Tempistiche di sostituzione del personale assente - Tabellare (sostituzione immediata)	3	10	10	10	1,00	3,00	3,00	
c	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	3	10	10	10	1	3,00	3,00	
A3	MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE	9							
a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento (pag. 28)	2	10	10	10	1	2,00	2,00	
b	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini	2	10	10	10	1	2,00	2,00	
c	Menù innovativi	3	10	10	10	1	3,00	3,00	
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	9	8	10	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	
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	
A5	FORNITURE PRODOTTI C.A.M. Criteri premianti	10							
a	Modalità di selezione e di controllo dei fornitori	3	10	10	10	1	3	3,00	
b	Comunicazione	3	10	10	10	1	3	3,00	
c	Ulteriori punti tecnici si assegnano se il trasporto primario 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.	4	5	5	5	0,50	2	1,00	
A6	Servizi Migliorativi e Aggiuntivi legati al servizio	15							
a	La Proposta deve riguardare gli ambienti (nello specifico la Cucina) e le attrezzature dei servizi (pag. 41)	15	6	6	7	0,63	10	6,02	offre un buon numero di sedi e tavoli per il refettorio, ma scarso sugli elettrodomestici per la cucina
A7	Offerte extra -Tabellare	15							
a	Proposta di realizzazione di n. 2 Rinfreschi per Festa di Natale (1 per Scuola Infanzia e 1 per Asilo Nido) all'anno, per ogni anno di servizio -	5	10	10	10	1,00	5	5,00	
b	Proposta di realizzazione di n. 1 Pranzo di Natale per utenze indicate dal Comune all'anno, per ogni anno di servizio -	5	10	10	10	1,00	5	5,00	
c	Fornitura e posa di N. 2 Erogatori acqua (funzione acqua fresca naturale e frizzante) che saranno posizionati in luoghi indicati dal Comune	5	10	10	10	1,00	5	5,00	
		80						61,369	

SODEXO

A1	Organizzazione del Servizio	15	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	coeff. medio	coefficiente	riparametrazione	NOTE
a	Fasi operative del servizio	5	10	10	10	1,00	5,00	5,00	
b	Diete speciali	5	10	10	10	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 che saranno assunte in caso di evento pandemico o comunque di situazione critiche	5	10	10	10	1,00	5,00	5,00	
A2	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	10							
a	Piano organizzativo del personale da impiegare + CV -	4	10	10	10	1,00	4,00	4,00	65 ore in cucina e 90 per il servizio = confacente alle necessità
b	Tempistiche di sostituzione del personale assente - Tabellare - immediata	3	10	10	10	1,00	3,00	3,00	
c	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	3	10	10	10	1	3,00	3,00	
A3	MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE	9							
a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	2	10	10	10	1	2,00	2,00	
b	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini	2	10	10	10	1	2,00	2,00	
c	Menù innovativi	3	10	10	10	1	3,00	3,00	
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	10	10	10	1	2,00	2,00	
A4	CERTIFICAZIONI - Tabellare	6							
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	UNI ISO 22000:2018
c	Possesso della Certificazione SA8000:2014	2	10	10	10	1	2,00	2,00	
A5	FORNITURE PRODOTTI C.A.M. Criteri premianti	10							
a	Modalità di selezione e di controllo dei fornitori	3	10	10	10	1	3	3,00	
b	Comunicazione	3	10	9	9	0,9333333333	2,8	2,61	
c	Ulteriori punti tecnici si assegnano se il trasporto primario 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.	4	5	5	5	0,50	2	1,00	
A6	Servizi Migliorativi e Aggiuntivi legati al servizio	15							
a	La Proposta deve riguardare gli ambienti (nello specifico la Cucina) e le attrezzature dei servizi	15	8	9	9	0,87	13	11,27	ottima proposta sulla progettazione della nuova cucina con inserimento di un numero consistente di elettrodomestici nuovi
A7	Offerte extra -Tabellare	15							
a	Proposta di realizzazione di n. 2 Rinfreschi per Festa di Natale (1 per Scuola Infanzia e 1 per Asilo Nido) all'anno, per ogni anno di servizio -	5	10	10	10	1,00	5	5,00	
b	Proposta di realizzazione di n. 1 Pranzo di Natale per utenze indicate dal Comune all'anno, per ogni anno di servizio -	5	10	10	10	1,00	5	5,00	
c	Fornitura e posa di N. 2 Erogatori acqua (funzione acqua fresca naturale e frizzante) che saranno posizionati in luoghi indicati dal Comune	5	10	10	10	1,00	5	5,00	diversificazione erogatore acqua
		80						72,880	

Punteggi Riparametrati			DUSSMANN	SODEXO		DUSSMAN	SODEXO	DUSSMANN	SODEXO		
A1	Organizzazione del Servizio	15	coeff. medio	coeff. medio	punt max			riparametrato	riparametrato		
a	Fasi operative del servizio	5	0,77	1,00	1,00	0,77	1,00	3,83	5,00		
b	Diete speciali	5	0,83	1,00	1,00	0,83	1,00	4,17	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 che saranno assunte in caso di evento pandemico o comunque di situazione critiche	5	0,80	1,00	1,00	0,80	1,00	4,00	5,00		
A2	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	10									
a	Piano organizzativo del personale da impiegare + CV -	4	0,88	1,00	1,00	0,88	1,00	3,53	4,00		
b	Tempistiche di sostituzione del personale assente - <u>Tabellare</u>	3	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00	3,00		
c	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	3	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00	3,00		
A3	MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE	9									
a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	2	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	2,00		
b	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini	2	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	2,00		
c	Menù innovativi	3	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00	3,00		
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	0,90	1,00	1,00	0,90	1,00	1,80	2,00		
A4	CERTIFICAZIONI - <u>Tabellare</u>	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	1,00	1,00	1,00	2,00	2,00		
A5	FORNITURE PRODOTTI C.A.M. Criteri premianti	10									
a	Modalità di selezione e di controllo dei fornitori	3	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00	3,00		
b	Comunicazione	3	1	0,93	1,00	1	0,93	3,00	2,80		
c	Ulteriori punti tecnici si assegnano se il trasporto primario 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.	4	0,50	0,50	0,50	1,00	1,00	4,00	4,00		
A6	Servizi Migliorativi e Aggiuntivi legati al servizio	15									
a	La Proposta deve riguardare gli ambienti (nello specifico la Cucina) e le attrezzature del servizio	15	0,63	0,87	0,87	0,73	1,00	10,96	15,00		
A7	Offerte extra -<u>Tabellare</u>	15									
a	Proposta di realizzazione di n. 2 Rinfreschi per Festa di Natale (1 per Scuola Infanzia e 1 per Asilo Nido) all'anno, per ogni anno di servizio -	5	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	5,00	5,00		
b	Proposta di realizzazione di n. 1 Pranzo di Natale per utenze indicate dal Comune all'anno, per ogni anno di servizio -	5	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	5,00	5,00		
c	Fornitura e posa di N. 2 Erogatori acqua (funzione acqua fresca naturale e frizzante) che saranno posizionati in luoghi indicati dal Comune	5	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	5,00	5,00		
		80						72,29	79,80		

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