

**Procedura Aperta per affidamento del servizio di ristorazione scolastica per il Comune di Credera Rubbiano (CR) - Durata dell'Appalto: 5 Anni
A.S. da 2024/2025 a 2028/2029**

CIG: B14038518A

VERBALE DELLE OPERAZIONI DI GARA

Prima seduta riservata

L'anno 2024, il giorno 31 del mese di Maggio alle ore 10:00 circa, presso la sede del Comune di Credera Rubbiano in Via Roma n. 28, 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. 923/2024 del 17/05/2024 e costituita da:

- Dott. Massimo Liverani Minzoni - con funzione di Presidente
- Dott. Paolo Avaldi – con funzione di Commissario
- Dott. Davide Scarpelli – 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 90 punti

Le componenti tecnico-qualitative dell'offerta sono individuate nella tabella all'Art. 21 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	30
	TOTALE	90

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	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 Gestore al refettorio- anche rif all'eventuale necessità di dover trasportare i pasti da una cucina alternativa al refettorio)</i> • il piano di sanificazione delle strutture. 	5		
			b	Diete speciali	Modalità di erogazione diete speciali	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
			c	<p>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</p>	<p>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)</p>	6		
			a	<p>Piano organizzativo del personale da impiegare + CV</p>	<p>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.)</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
			b	Responsabili dei servizi	<p>Direttore Mensa* presenza in sede (T) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • presenza superiore alle 3 h/sett fino a 7 h/sett =sarà assegnato 1 punto • presenza superiore alle 7 h/sett =saranno assegnati 2 punti <p>Dietista / Nutrizionista*¹ presenza in sede (T) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • presenza superiore alle 2 h/sett fino a 4 h/sett=sarà assegnato 1 punto • presenza superiore alle 4 h/sett=saranno assegnati 2 punti 			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>	4		

^{1*} Le figure del Direttore Mensa e Dietista/Nutrizionista trattasi di *personale indiretto* non incluso nel costo della manodopera. Più precisamente, la regola avallata dalla giurisprudenza è che siano “costi indiretti della commessa” quelli relativi al personale di supporto all'esecuzione dell'appalto o a servizi esterni, da tener distinti dai “costi diretti della commessa”, comprensivi di tutti i dipendenti impiegati per l'esecuzione della specifica commessa.
L'obbligatoria indicazione dei costi della manodopera in offerta – e la correlativa verifica della loro congruità imposta alla Stazione appaltante – si impone solo per i dipendenti impiegati stabilmente nella commessa, in quanto voce di costo che può essere variamente articolata nella formulazione dell'offerta per la specifica commessa; non è così, invece, per le figure professionali impiegate in via indiretta, che operano solo occasionalmente, ovvero lo fanno in maniera trasversale a vari contratti (ad es. il direttore del servizio), il cui costo non si presta ad essere rimodulato in relazione all'offerta da presentare per il singolo appalto.” (TAR Lazio Roma, sez. III, 12 luglio 2021 n. 8261)

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	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 es. Natale – Carnevale - Halloween – Pasqua i – 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	4		
			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	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.	possa riguardare il territorio comunale.			
A.4	Certificazioni ²	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

² 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	Modalità di selezione e di controllo dei fornitori		2		
			b	Tempi e modalità di consegna delle forniture alimentari		3		

A.5	FORNITURE PRODOTTI C.A.M. Criteri premianti	16	c	<p>impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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 	8	
-----	--	----	---	---	---	--

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 che vi sono contenute.

I Commissari attribuiranno il proprio giudizio in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da KM 0³ e filiera corta⁴ offerti ed alla relativa

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>rappresentatività dimostrata attraverso i contratti preliminari, gli elenchi fornitori e tutto quanto sopra richiesto</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 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 <i>I Commissari attribuiranno il proprio giudizio discrezionale sulla base delle dichiarazioni.</i>	3		

³ Per **KM0 si intende** (o, nel caso dei piccoli comuni "chilometro utile") si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di **200 Km** (o di 150 km qualora la stazione appaltante volesse seguire le indicazioni previste nell'ambito del D.l.18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche") e, nel caso dei **piccoli comuni 70 Km** (ex art. 11, co. 2, lett. b) della L. 6 ottobre 2017, n. 158 "Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonché disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni"). Per prodotti agricoli e alimentari a **chilometro utile** ai sensi della legge 6 ottobre 2017, n. 158 si intendono infatti i prodotti provenienti da un luogo di produzione o da un luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di **70 chilometri** dal luogo di vendita, nonché, sulla base di quanto verrà stabilito da un apposito Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, d'intesa con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, che ne stabilirà i criteri e i parametri, i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale.

⁴ Per **filiera corta** si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni). Nel caso dei prodotti locali trasformati, il "produttore" è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0).

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.6	Servizi Migliorativi e Aggiuntivi legati al servizio	30	a	La Proposta deve riguardare l' <u>attuale servizio</u> nella sua interezza oltre che gli <u>ambienti (quali es Refettorio) e le attrezzature del servizio</u>	<p>La migliona è lasciata alla libera interpretazione del Concorrente, il quale deve indicare e descrivere le sue proposte per migliorare, <u>il servizio e gli ambienti</u></p> <p>-</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 servizio) oppure se il progetto venga studiato e ripartito per proposte differenti per ogni anno di servizio e che miri a migliorare, integrare, incrementare <u>il luogo, gli arredi e le attrezzature del servizio.</u></p> <p>N.B. saranno preferite proposte che tengano conto delle effettive necessità/bisogni dell'Ente e delle sue utenze</p>	15		
			b	Attenzione al bisogno - per ogni anno di servizio, pasti offerti per n.2 persone in carico ai servizi sociali - indicate dal Comune	Garanzia di fornitura di n. 2 pasti/giorno per ogni giorno - per ogni anno di servizio			
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 $\geq 0,1$ 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 **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 **“Sodexo Italia s.p.a.”**.

Infine la Commissione analizza l'offerta tecnica della **“Volpi Pietro s.r.l.”**.

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

Al termine del lavoro di commissione e inseriti i valori nella tabella tecnica, entrambe 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	<i>Volpi Pietro s.r.l.</i>	89,87
2	<i>Sodexo Italia s.p.a.</i>	87,41

La Commissione, esaurita la fase di valutazione tecnica, si aggiorna per la 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 11:00 circa 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

Dott. Massimo Liverani Minzoni

FIRMATO DIGITALMENTE

Il Commissario

Dott. Paolo Avaldi

FIRMATO DIGITALMENTE

Il Commissario e Segretario verbalizzante

Dott. Davide Scarpelli

FIRMATO DIGITALMENTE

SODEXO

A1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	16	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	coeff. medio	coefficiente	NOTE
a	Fasi operative del servizio	5	10	8	10	0,93	4,67	
b	Diete speciali	5	10	9	8	0,90	4,50	
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	6	10	10	10	1,00	6,00	
A2	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	11						
a	Piano organizzativo del personale da impiegare + CV -	3	8	7	10	0,83	2,50	
b	Responsabili dei servizi	4	10	10	10	1,00	4,00	
c	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	4	10	10	10	1	4,00	
A3	MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE	11						
a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	3	10	10	10	1	3,00	
b	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini	2	10	10	10	1	2,00	
c	Menù innovativi	4	10	10	10	1	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 terminici	2	10	10	10	1	2,00	
A4	CERTIFICAZIONI - Tabellare	6						
a	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005	2	10	10	10	1	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	
c	Possesso della Certificazione SA8000:2014	2	10	10	10	1	2,00	
A5	FORNITURE PRODOTTI C.A.M. Criteri premianti	16						
a	Modalità di selezione e di controllo dei fornitori	2	10	10	10	1	2	
b	Tempi e modalità di consegna delle forniture alimentari	3	10	10	10	1	3	
c	impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie: - 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; - 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	8	9	9	7	0,83	6,66666667	
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	10	10	10	1,00	3	
A6	Servizi Migliorativi e Aggiuntivi legati al servizio	30						
a	La Proposta deve riguardare l'attuale servizio nella sua interezza oltre che gli ambienti (quali es Refettorio) e le attrezzature del servizio	15	9	9	10	0,93	14	
b	Attenzione al bisogno - per ogni anno di servizio, pasti offerti per n.2 persone in carico ai servizi sociali - indicate dal Comune - Tabellare	15	10	10	10	1,00	15	
		90					86,33	

VOLPI

A1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	16	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	coeff. medio	coefficiente	NOTE
a	Fasi operative del servizio	5	10	10	8	0,93	4,67	
b	Diete speciali	5	10	10	10	1,00	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 emergenza di situazione critica	6	10	10	10	1,00	6,00	
A2	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	11						
a	Piano organizzativo del personale da impiegare + CV -	3	10	10	10	1,00	3,00	
b	Responsabili dei servizi	4	10	10	10	1,00	4,00	
c	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	4	10	10	10	1	4,00	
A3	MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE	11						
a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	3	10	10	10	1	3,00	
b	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini	2	10	10	10	1	2,00	
c	Menù innovativi	4	10	10	10	1	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	10	10	10	1	2,00	
A4	CERTIFICAZIONI - Tabellare	6						
a	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005	2	10	10	10	1	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	
c	Possesso della Certificazione SA8000:2014	2	10	10	10	1	2,00	
A5	FORNITURE PRODOTTI C.A.M. Criteri premianti	16						
a	Modalità di selezione e di controllo dei fornitori	2	10	10	8	0,9333333333	1,866666667	
b	Tempi e modalità di consegna delle forniture alimentari	3	10	10	10	1	3	
c	impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie: - 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; - 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	8	9	9	9	0,90	7,2	
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	10	10	10	1,00	3	
A6	Servizi Migliorativi e Aggiuntivi legati al servizio	30						
a	La Proposta deve riguardare l'attuale servizio nella sua interezza oltre che gli ambienti (quali es Refettorio) e le attrezzature del servizio	15	10	10	10	1,00	15	
b	Attenzione al bisogno - per ogni anno di servizio, pasti offerti per n.2 persone in carico ai servizi sociali - indicate dal Comune - Tabellare	15	10	10	10	1,00	15	
		90					88,73	

Punteggi Riparametrati			SODEXO	VOLPI		SODEXO	VOLPI	SODEXO	VOLPI		
A1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	16	coeff. medio	coeff. medio	punt max			riparametrato	riparametrato		
a	Fasi operative del servizio	5	0,93	0,93	0,93	1,00	1,00	5,00	5,00		
b	Diete speciali	5	0,90	1,00	1,00	0,90	1,00	4,50	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	6	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	6,00	6,00		
A2	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	11									
a	Piano organizzativo del personale da impiegare + CV -	3	0,83	1,00	1,00	0,83	1,00	2,50	3,00		
b	Responsabili dei servizi	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	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	4,00	4,00		
A3	MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE	11									
a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	3	1,00	1,00	1,00	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	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	2,00		
c	Menù innovativi	4	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	4,00	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	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	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	1,00	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	1,00	0,93	1,00	1,00	0,93	2,00	1,87		
b	Tempi e modalità di consegna delle forniture alimentari	3	1	1,00	1,00	1	1,00	3,00	3,00		
c	impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie: - 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; - 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	8	0,83	0,90	0,90	0,93	1,00	7,41	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	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00	3,00		
A6	Servizi Migliorativi e Aggiuntivi legati al servizio	30									
a	La Proposta deve riguardare l'attuale servizio nella sua interezza oltre che gli ambienti (quali es Refettorio) e le attrezzature del servizio	15	0,93	1,00	1,00	0,93	1,00	14,00	15,00		
b	Attenzione al bisogno - per ogni anno di servizio, pasti offerti per n.2 persone in carico ai servizi sociali - indicate dal Comune - Tabellare	15	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	15,00	15,00		
		90						87,41	89,87		

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	