

**Procedura Aperta per affidamento del servizio di ristorazione scolastica  
per il Comune di Pianengo (CR)**

**Durata dell'Appalto: 5 Anni – A.S. da 2024/2025 a 2028/2029**

**CIG: B169DD2AD2**

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

**Prima seduta riservata**

L'anno 2024, il giorno 11 del mese di Giugno alle ore 14.30, in presenza nell'ufficio Segreteria del Comune, viene aperta la seduta della Commissione giudicatrice per l'espletamento delle operazioni finalizzate alla valutazione delle offerte tecniche.

Si è riunita la Commissione giudicatrice, nominata con prot. 990/2024 del 28/05/2024 e costituita da:

- Dott. Alesio Massimiliano – con funzione di Presidente
- Sig.ra Morali Stefania – con funzione di Commissario e addetto alla verbalizzazione
- Dott. Scalabrini Alessandro – con funzione di Commissario

Si ricorda che i componenti della Commissione hanno già 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.

	<b>ELEMENTO</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
<b>1</b>	Organizzazione del Servizio	<b>39</b>
<b>2</b>	Organizzazione del Personale e Formazione	<b>13</b>
<b>3</b>	Caratteristiche degli approvvigionamenti di derrate alimentari	<b>13</b>
<b>4</b>	Certificazioni	<b>6</b>
<b>5</b>	Servizi Migliorativi e Aggiuntivi	<b>9</b>

	<b>TOTALE</b>	<b>80</b>
--	---------------	-----------

**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
1	Organizzazione servizio	39	a	Modalità di effettuazione del servizio	Modalità di effettuazione del servizio mediante descrizione dettagliata dello stesso con riferimento ad ogni fase di lavoro (approvvigionamento, stoccaggio, preparazione, cottura, conservazione, trasporto, distribuzione, sanificazione con indicazione delle modalità adottate per garantire la sicurezza dei lavoratori, illustrazione delle modalità per garantire il rispetto del criterio di rintracciabilità prevista dal Reg. CE 178/2002, ecc..)	6	
			b	Gestione Diete	Gestione delle diete (descrizione delle modalità operative con le quali vengono prese in carico e gestite le diete speciali) e <u>presenza di un ufficio appositamente dedicato</u> con precisazione dell'organico impiegato in tale ufficio e loro qualifiche oltre a dettaglio delle azioni e operazioni che metteranno in campo per la gestione delle	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
				<p>diete e loro predisposizione -</p> <p><i>La Commissione valuterà anche il dettaglio di come, in modo autonomo e organizzato, i Concorrenti gestiranno l'attività, le tempistiche, le relazioni nei confronti dei soggetti interessati ecc.</i></p>			
			c Sistemi di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	<p>Sistemi di approvvigionamento derrate acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori (saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione delle derrate alimentari, in funzione della deperibilità delle stesse e degli spazi disponibili per lo stoccaggio, in questo punto dovranno essere indicati i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori</p>	8		
			d Gestione Emergenze	<p>Gestione delle emergenze che comportino impossibilità all'utilizzo della cucina in dotazione, proposte di soluzioni alternative anche attraverso l'utilizzo di centri di cottura alternativi</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
				nelle disponibilità della ditta, ecc...			
			e Iniziative educazione alimentare	Iniziative di educazione alimentare rivolte agli utenti del servizio di mensa scolastica (programma delle iniziative, previste per tutta la durata dell'appalto (5 anni scolastici), indicazioni delle risorse umane e strumentali destinate alla realizzazione del programma	5		
			f Piano Pulizia e sanificazione	Piano di pulizia e sanificazione giornaliera e periodiche, sia per le cucine che per i refettori	4		
			g Piano Disinfestazione	Piano disinfestazione: verrà valutata l'organizzazione generale del piano; le procedure ed i prodotti utilizzati	4		
			h Rilevazione Gradimento	Programma di rilevazione del Gradimento (verranno valutati i sistemi di rilevazione e gradimento della Qualità percepita dagli utenti nonché le soluzioni e le misure per risolvere le criticità emerse)	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
2	Organizzazione del personale e formazione	13	a organizzazione del ciclo produttivo	Organizzazione del ciclo produttivo presso la cucina e nei refettori rappresentata mediante diagramma di Gantt, contenente la descrizione delle attività del personale impiegato, in aderenza al capitolato; specificando il numero delle unità lavorative, i rispettivi livelli professionali, le funzioni attribuite a ciascun operatore e il relativo monte ore giornaliero e settimanale	7		
			b Modalità e tempi sostituzione personale	Modalità e tempi di sostituzione del personale assente. Incentivi finalizzati al contenimento del fenomeno del turn-over (saranno valutate azioni specifiche e incentivi che la ditta intende riconoscere ai lavoratori impiegati nel presente appalto)	3		
			c Piano di formazione e del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	Piano di formazione del personale impiegato nell'appalto. Verrà valutato il piano della formazione/aggiornamento del personale e per la durata dell'appalto (cinque anni scolastici). (Non verrà valutata la formazione obbligatoria di legge)	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
3	Caratteristiche degli approvvigionamenti di derrate alimentari	13	<p>a</p> <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><b>Presentare una dichiarazione dell'impegno assunto che riporti l'elenco dei "produttori"</b></p> <p>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 <b>devono essere allegati i contratti preliminari con i "produttori"</b> 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>	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
				<i>I Commissari attribuiranno il proprio giudizio in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da KMO<sup>1</sup> e filiera corta<sup>2</sup> offerti ed alla relativa rappresentatività.</i>			
			b	Menù per utenze e ricorrenze particolari: proposta giornate alimentari a tema, menù regionali, ecc. per scuola dell'infanzia e scuola primaria. -Da 5 giornate e oltre per anno scolastico: 2 punti -Da 1 a 4 giornate per anno scolastico: 1 punto			2
			c	Disponibilità di prodotti per intolleranti	5		
			a	Possesso certificazione ISO 45001:2018			1
4	Certificazioni	6	b	Possesso della certificazione della parità di Genere UNI/ PdR 125:2002			1

<sup>1</sup> Per **KMO** 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 appartenente 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.

<sup>2</sup> 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
			c	Possesso Certificazione Biologico Reg. UE 2018/848	Dichiarazione possesso certificazione a garanzia delle norme sull'utilizzo corretto di alimenti da agricoltura biologica			2
			d	Possesso Altre ulteriori certificazioni attinenti al servizio	Dichiarazione possesso certificazioni inerenti al settore principale  N.B. saranno valutate solo Certificazioni attinenti al servizio - <i>La Commissione concederà 1 punto per ogni Certificazione in più a quelle sopra richieste fino ad un max di 2 punti</i>			2
5	Servizi Migliorativi e Aggiuntivi legati al servizio	9	a	La Proposta deve riguardare l' <u>attuale servizio</u> nella sua interezza oltre che gli <u>ambienti</u> (nello specifico <u>il Punto Cottura</u> ) e le <u>attrezzature</u> del servizio	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> (in particolare punto cottura) - 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 <u>il luogo, gli arredi e le attrezzature del servizio</u> , (es. <u>Punto Cottura</u> )  N.B. saranno preferite proposte che tengano conto delle effettive necessità/bisogni dell'Ente e delle sue utenze	9		



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
	Totale	80			72		8

### 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.

Tutto ciò premesso, la Commissione avvia le proprie attività di valutazione, esaminando i singoli elementi delle offerte tecniche presentate dalle tre imprese in gara, procedendo all'attribuzione di punteggi al termine dell'esame del medesimo elemento.

In altri termini, la Commissione procede all'esame delle singole offerte tecniche delle tre imprese in gara, analizzando le medesime offerte sulla base dei cinque macro-criteri (1. *Organizzazione del Servizio*; 2. *Organizzazione del personale e formazione*; 3. *Caratteristiche degli approvvigionamenti di derrate alimentari*; 4. *Certificazioni*; 5. *Servizi migliorativi ed aggiuntivi*) e dei correlati sub-criteri, così come previsti dal Bando di Gara. Conseguentemente, le valutazioni ed i correlati punteggi vengono inseriti nel foglio elettronico (*excel*), al fine di consentire al medesimo sistema l'effettuazione automatica dei correlati calcoli.

Alle ore 20.00, la Commissione ha completato l'esame e la valutazione solo del primo macro-criterio (*Organizzazione del servizio*). A questo punto la Commissione decide, in ragione del tempo già trascorso, di sospendere le operazioni di valutazione e di riprendere le medesime il giorno 19 giugno alle ore 14.30.

Il componente della Commissione, Morali Stefania, prende in consegna l'intera documentazione, provvedendo alla sua diligente ed opportuna custodia.

### **Seconda seduta riservata**

L'anno 2024, il giorno 19 del mese di Giugno alle ore 14.30, in presenza nell'ufficio Segreteria del Comune, viene aperta la seconda seduta della Commissione giudicatrice per l'espletamento delle operazioni finalizzate alla valutazione delle offerte tecniche.

Si ricorda che, nella precedente seduta del 11 giugno 2024, la Commissione era pervenuta a completare la valutazione del primo macro-criterio (*Organizzazione del servizio*) in relazione a tutte e tre le imprese in gara.

Sono presenti:

- Dott. Alesio Massimiliano – con funzione di Presidente

- Sig.ra Morali Stefania – con funzione di Commissario e addetto alla verbalizzazione
- Dott. Scalabrini Alessandro – con funzione di Commissario

La Commissione giudicatrice procede ad analizzare la documentazione, afferente all'offerta tecnica delle tre imprese, in relazione ai restanti quattro macro-criteri.

Alle ore 18.00 la Commissione conclude tutte le proprie attività di valutazione degli indicati quattro macro-criteri, procedendo al contestuale inserimento dei punteggi nel predisposto foglio elettronico.

Conseguentemente, l'esito complessivo dell'analisi è riassunto nella tabella allegata (**ALL.1 -tabella valutazioni tecniche commissione di gara Refezione scolastica - Pianengo**).

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** (dopo la riparametrazione) relativa all'esame tecnico è la seguente:

NR	OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO
1	ITALIA CHEF SRL di Piacenza (PC)	77,24
2	VOLPI PIETRO SRL di Sant'Angelo Lodigiano (LO)	69,83
3	LO SCOIATTOLO SOC. COOP. ARL di Pimonte (NA)	67,58

La Commissione, esaurita la fase di valutazione tecnica, inoltra alla Centrale di Committenza, ed al RUP della medesima, l'intera documentazione relativa alle proprie attività ed operazioni. Ciò, anche al fine di consentire la comunicazione degli esiti della valutazione alle imprese concorrenti in gara.

Alle ore 18.15 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. Alesio Massimiliano



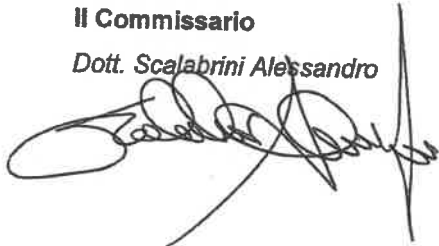

**Il Commissario e verbalizzante**

*Sig.ra Morali Stefania*

*Stefania Morali*

**Il Commissario**

*Dott. Scalabrini Alessandro*

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Alessandro Scalabrini', with a long, sweeping horizontal stroke extending to the right.

**SCIOIATTOLO**

1 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO		39	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	coeff. medio	coefficiente	NOTE
a	Modalità di erogazione del servizio	6	6	7	5	0,63	3,80	
b	Gestione Diete	6	8	8	8	0,80	4,80	
c	Sistemi di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	8	6	6	5	0,57	4,53	
d	Gestione Emergenze	3	6	6	5	0,57	1,70	
e	Iniziative educazione alimentare	5	6	6	6	0,60	3,00	
f	Piano Pulizia e sanificazione	4	6	7	6	0,63	2,53	
g	Piano Disinfestazione	4	8	8	8	0,80	3,20	
h	Rilevazione Gradimento	3	7	7	6	0,67	2,00	
<b>2 ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE E FORMAZIONE</b>		<b>13</b>						
a	organizzazione del ciclo produttivo	7	6	6	5	0,57	3,97	
b	Modalità e tempi sostituzione personale	3	6	6	6	0,60	1,80	
c	Piano di formazione e del personale addetto al servizio per l'intero durata dell'appalto	3	5	6	5	0,5333333333	1,60	
<b>3 CARATTERISTICHE DEGLI APPROVVIGIONAMENTI DI DERIVATI ALIMENTARI</b>		<b>13</b>						
<p>Impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie:                      - ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la/specie e le quantità. La quantità deve coprire l' 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 derivato indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire</p>								
a	Menù per utenze e ricorrenze particolari - Tabellare	6	5	6	5	1	3,20	
b	Disponibilità di prodotti per intolleranti	2	10	10	10	1	2,00	
c		5	7	7	7	1	3,50	
<b>4 CERTIFICAZIONI - Tabellare</b>		<b>6</b>						
a	Possesto certificazione ISO 45001:2018	1	10	10	10	1	1,00	
b	Possesto della certificazione della purezza di Genere UNI/ PdR 125:2002	1	10	10	10	1	1,00	
c	Possesto Certificazione Biologica Reg. UE 2018/848	2	0	0	0	0	0,00	
d	Possesto Altre ulteriori certificazioni afferenti al servizio	2	10	10	10	1	2,00	
<b>5 SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI</b>		<b>9</b>						
<p>La Proposta deve riguardare l'attuale servizio nella sua interezza oltre che gli ambienti (nello specifico il Punto Cottura) e le attrezzature del Servizio</p>								
a		9	8	9	8	0,8333333333	7,5	
		<b>80</b>					<b>53,13</b>	



ITALIA

1 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO		39	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	coeff. medio	coefficiente	NOTE
a	Modalità di effettuazione del servizio	5	7	7	7	0.70	4.20	
b	Gestione Diete	6	6	6	7	0.63	3.80	
c	Sistemi di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	8	7	6	7	0.67	5.33	
d	Gestione Emergenze	3	7	7	7	0.70	2.10	
e	Iniziativa educazione alimentare	5	8	8	8	0.80	4.00	
f	Piano Pulizia e sanificazione	4	8	9	8	0.83	3.33	
g	Piano Disinfezione	4	7	7	7	0.70	2.80	
h	Rilevazione Gradimento	3	9	8	7	0.80	2.40	
<b>13</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE E FORMAZIONE</b>							
a	organizzazione del ciclo produttivo	7	9	8	8	0.83	5.83	
b	Modalità e tempi sostituzione personale	3	7	6	7	0.67	2.00	
c	Piano di formazione e del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	3	6	6	6	0.6	1.80	
<b>13</b>	<b>CARATTERISTICHE DEGLI APPROVVIGIONAMENTI DI DERIVATI ALIMENTARI</b>							
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								
a	Menù per utenze e ricorrenze particolari - Tabellare	6	8	7	7	1	4.40	
b	Disponibilità di prodotti per intolleranti	2	10	10	10	1	2.00	
c	Disponibilità di prodotti per intolleranti	5	7	7	7	1	3.50	
<b>6</b>	<b>CERTIFICAZIONI - Tabellare</b>							
a	Possesso certificazione ISO 45001:2018	1	10	10	10	1	1.00	
b	Possesso della certificazione della parità di Genere UNI/ PdR 125:2002	1	10	10	10	1	1.00	
c	Possesso Certificazione Biologico Reg. UE 2018/848	2	10	10	10	1	2.00	
d	Possesso Altre ulteriori certificazioni abilitanti al servizio	2	10	10	10	1	2.00	
<b>9</b>	<b>SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI</b>							
La Proposta deve riportare l'attuale servizio nella sua interezza oltre che gli ambienti (nello specifico il Punto Cucina) e le attrezzature del servizio								
a		9	8	9	8	0.8333333333	7.5	
<b>80</b>					<b>10</b>		<b>61.00</b>	

Puntaggi RI parametrati		SCOIATTOLO		VOLPI		ITALIA		SCOIATTOLO		VOLPI		ITALIA	
1 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO		coeff. medio	coeff. medio	coeff. medio	coeff. medio	coeff. medio	coeff. medio	coeff. medio	coeff. medio	coeff. medio	coeff. medio	coeff. medio	coeff. medio
a	39												
b	6	0,63	0,73	0,73	0,86	0,73	0,86	0,95	5,18	6,00	5,18	6,00	5,73
c	6	0,40	0,67	0,63	0,80	0,79	0,83	0,79	6,00	5,00	6,00	5,00	4,75
d	3	0,57	0,70	0,67	0,81	0,70	0,81	0,95	6,48	8,00	6,48	8,00	7,62
e	3	0,57	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	1,00	2,43	3,00	2,43	3,00	3,00
f	5	0,60	0,83	0,80	0,83	0,72	0,83	0,96	3,60	5,00	3,60	5,00	4,80
g	4	0,63	0,73	0,83	0,83	0,76	0,88	1,00	3,04	3,52	3,04	3,52	4,00
h	4	0,60	0,67	0,70	0,80	0,83	0,83	0,88	4,00	3,33	4,00	3,33	3,50
i	3	0,67	0,80	0,80	0,80	0,83	0,83	1,00	2,50	3,00	2,50	3,00	3,00
a	13												
b	7	0,57	0,77	0,83	0,83	0,68	0,83	1,00	4,76	6,44	4,76	6,44	7,00
c	3	0,60	0,57	0,67	0,80	0,85	0,85	1,00	2,70	2,55	2,70	2,55	3,00
d	3	0,53	0,63	0,60	0,84	0,84	0,84	0,95	2,53	3,00	2,53	3,00	2,84
e	23												
a	6	0,53	0,67	0,73	0,73	0,73	0,73	1,00	4,36	5,45	4,36	5,45	6,00
b	2	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
c	6	0,70	0,47	0,70	0,70	1,00	0,67	1,00	5,00	3,33	5,00	3,33	5,00
d	1	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
e	1	1,00	0,00	1,00	1,00	1,00	0,00	1,00	1,00	0,00	1,00	0,00	1,00
f	2	0,0	0,00	1,00	1,00	0,00	0,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,00
g	2	1,0	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
h	9												
i	9	0,83	0,67	0,83	0,83	1,00	0,80	1,00	9,00	7,20	9,00	7,20	9,00
BD									67,58	69,83	67,58	69,83	77,24

D nessun proposta	
1	proposta totalmente inefficace 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 ottima, efficace ed innovativa