Procedura Aperta per affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni e insegnanti della Scuola Infanzia e della Scuola Primaria. Durata 3 anni + 2 anni di proroga - Comune di Bonemerse CR

CIG: B7A2E7D4DE

VERBALE DELLE OPERAZIONI DI GARA n. 2

Prima seduta riservata

L'anno **2025**, il giorno **29** del mese di **Luglio** alle ore 15:00, 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. 1535/2025 del 28/07/2025 e costituita da:

- Dott. Matteo Malvicini - con funzione di Presidente e addetto alla verbalizzazione
- Dott. Luca Pluda – con funzione di Commissario
- Sig.ra Nicoletta Barozzi – 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 70 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	**20**
A2	Organizzazione del Personale	**12**
A3	Menù ed educazione Alimentare	**15**
A4	Certificazioni	**6**
A5	Servizi Migliorativi e Aggiuntivi	**16**

A.6	ULTERIORI REQUISITI PREMIALI - Come da D.Lgs 209/2024 Allegato II.3 art. 1 comma 5	**1**
	TOTALE	**70**

Tabella dei criteri Discrezionali (D) Quantitativi (Q) Tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERI MOTIVAZIONALI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
A.1	Organizzazione servizio	20	a	Fasi operative del servizio –	descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio avendo cura di indicare: • le procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti; • le procedure di trasporto e distribuzione dei pasti; *(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)* • il piano di sanificazione delle strutture.	5		
			b	Diete speciali	Modalità di erogazione diete speciali	4		
			c	Gestione di imprevisti, emergenze, varianti del servizio, ritardi nell'ordine dei pasti. Organizzazione sostituzioni del personale assente – tipologia del centro di emergenza e	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.	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
				descrizione delle misure e delle attenzioni che saranno assunte in caso di evento pandemico o comunque di situazione critiche	Dettaglio delle misure legate a situazioni emergenziali particolari (senza oneri aggiuntivi di nessun tipo in carico alla Stazione Appaltante)			
			d	Modalità di selezione dei fornitori	L'operatore economico dovrà descrivere il proprio sistema per la selezione dei fornitori, basato su criteri di qualità, tracciabilità,e sicurezza alimentare. In particolare si dovrà descrivere come la scelta delle materie prime utilizzate nella refezione scolastica siano sicure, conformi alle normative e rispondano agli standard di qualità richiesti.	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
			e	Distanza chilometrica Cento Cottura MOTIVAZIONE: Trattandosi di servizio di trasportato il sub-criterio è teso a: - garantire la qualità del servizio tempi di trasporto dei pasti caldi, freschezza degli alimenti; - ridurre impatti ambientali minori emissioni; - garantire tempestività in caso di urgenze o reclami	Il concorrente indica l'indirizzo completo della sede del centro di cottura individuato dal concorrente (*es. via, numero civico e città*). NB: in caso il concorrente indichi la cucina di un altro Comune limitrofo (per procedura precedentemente affidata) sarà necessario che il concorrente presenti nell'offerta tecnica una liberatoria del Comune. La commissione per stabilire il chilometro utilizzerà Google Maps inserendo la sede comunale in Via Roma n. 14 – Bonemerse (CR) e la sede del centro di cottura indicato dal concorrente (*in caso di più alternative di percorso verrà scelto il più breve in termini di chilometri*). **<u>Formula attribuzione punteggio:</u>** distanza chilometrica = saranno assegnati 4 punti alla migliore offerta alle altre offerte viene attribuito il punteggio in proporzione con la formula di calcolo inversamente proporzionale $PE = \mathrm{PE}_{max} \times \frac{P_{min}}{P_o}$		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
A.2	Organizzazione del Personale	12	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.)	6		
			b	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	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. Modalità organizzative del personale ispirate ai criteri di efficacia e di efficienza del servizio, strumenti di qualificazione, piano di formazione e informazione del personale.	6		
A.3	Menù ed educazione Alimentare	15	a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento		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	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 – Fine anno scolastico etc. - Verranno prese in considerazione le proposte che meglio aderiranno al contesto delle realtà scolastiche e delle età dei fruitori	4		
			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 eventuali attrezzature necessarie quali abbattitore e 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.	3		
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			2

[1] *RIGUARDO LE CERTIFICAZIONI ed i REQUISITI PREMIALI*

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
					preparazione, trasporto, distribuzione pasti)			
			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

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	Servizi Migliorativi e Aggiuntivi legati al servizio	16	a	La Proposta deve riguardare gli ambienti e le attrezzature del servizio	La miglioria richiesta è la seguente: - fornitura piano cottura 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
			c	Fornitura di n. 2 rinfreschi per circa 70 persone all'anno per ogni anno di servizio per ricorrenze segnalate dall'amministrazione comunale	La miglioria dovrà prevedere la fornitura di Buffet, per minimo 70 persone, in occasione di eventi organizzati dal Comune per sostenere i temi di comunità, convivialità e socialità. Tale proposta dovrà comprendere la fornitura di 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. Il Buffet dovrà prevedere pizze, focacce, panini con affettati e con formaggi, bocconcini di grana, patatine, bibite, acqua, vino.			7
A.6	**ULTERIORI REQUISITI PREMIALI - Come da D.Lgs 209/2024 Allegato II.3 art. 1 comma 5**	1		Abbia, nell'ultimo triennio, rispettato i principi della parità di genere e adottato specifiche misure per promuovere le pari opportunità generazionali e di genere, anche tenendo conto del rapporto tra uomini e donne nelle assunzioni, nei livelli retributivi e nel conferimento di incarichi apicali *oppure* possesso della Certificazione UNI UNI/PdR 125:2022 rilasciata da Ente accreditato				1
	Totale	70				43	4	23

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 **35 punti su 70** 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 ***"ITALIA CHEF SRL".***

Successivamente la Commissione analizza l'offerta tecnica della "***S.Lucia Societa' Cooperativa Sociale di Solidarieta' ONLUS***".

L'esito dell'analisi è riassunto nella tabella allegata (ALL.1 -tabella valutazioni tecniche commissione di gara servizio refezione scolastica Bonemerse).
Al termine del lavoro di commissione e inseriti i valori nella tabella tecnica **tutte le offerte superano la soglia di 35 su 70** ante riparametrazione (come richiesto nel Disciplinare).

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

NR	OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO Riparametrato
1	***S.Lucia Societa' Cooperativa Sociale di Solidarieta' ONLUS***	**69,00**
2	**ITALIA CHEF SRL**	**65,44**

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 16:00 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. Matteo Malvicini
FIRMATO DIGITALMENTE



Firmato digitalmente da:
MALVICINI MATTEO
Firmato il 30/07/2025 12:00
Seriale Certificato: 2136077
Valido dal 27/01/2023 al 27/01/2026
InfoCamere Qualified Electronic Signature CA

Il Commissario
Dott. Luca Pluda
FIRMATO DIGITALMENTE



Firmato digitalmente da:
Pluda Luca
Firmato il 30/07/2025 12:11
Seriale Certificato: 4671439
Valido dal 27/06/2025 al 27/06/2028
InfoCamere Qualified Electronic Signature CA

Il Commissario
Sig.ra Nicoletta Barozzi
Nicoletta Barozzi

ITALIA

A.1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	20	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	coeff. medio	coefficiente	NOTE
a	Fasi Operative del servizio	5	5	5	4	0,47	2,33	
b	Diete Speciali	4	4	4	4	0,40	1,60	
c	Gestione di imprevisti, emergenze, varianti del servizio, ritardi nell'ordine dei pasti Organizzazione sostituzioni del personale assente –	3	3	3	3	0,30	0,90	
d	Modalità di selezione dei fornitori	4	4	4	4	0,40	1,60	
e	Distanza chilometrica Cento Cottura - **Quantitativo**	4					2,44	**Nota per i commissari: per l'attribuzione del punteggio compilare il foglio "Criterio A.1 Let e)" e inserire nella colonna H il relativo punteggio emerso N.B. NON COMPILATE LA CASELLE D E e F.**
A.2	**ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE**	**12**						
a	Piano organizzativo del personale da impiegare + CV	6	5	6	6	0,57	3,40	
b	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell' appalto	6	5	5	5	0,50	3,00	
A.3	**MENU' ED EDUCAZIONE ALIMENTARE**	**15**						
a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	4	4	4	4	0,40	1,60	
b	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini	4	4	4	4	0,40	1,60	
c	Menù innovativi	4	4	4	4	0,40	1,60	
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.	3	3	3	2	0,27	0,80	
A.4	**CERTIFICAZIONI - Tabellare**	**6**						
a	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005	2	10	10	10	1,00	2,00	NOTA PER I COMMISSARI: se l'OE è in possesso della certificazione inserire nelle colonne D-E-F il punteggio massimo cioè 10-10-10 se, al contrario non è in possesso della certificazione inserire nelle colonne D-E-F --> 0-0-0
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	1,00	2,00	
c	Possesso della Certificazione SA8000:2014	2	10	10	10	1,00	2,00	
A.5	**SERVIZIO MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI**	**16**						
a	La Proposta deve riguardare gli ambienti e le attrezzature del servizio	9	8	8	8	0,80	7,20	
b	Fornitura di n. 2 rinfreschi per circa 70 persone all'anno per ogni anno di servizio per ricorrenze segnalate dall'amministrazione comunale - **Tabellare**	7	10	10	10	1,00	7,00	
A.6	**ULTERIORI REQUISITI PREMIALI - Come da D.Lgs 209/2024 Allegato II.3 - Tabellare**	**1**						
a	Abbia, nell'ultimo triennio, rispettato i principi della parità di genere e adottato specifiche misure per promuovere le pari opportunità generazionali e di genere, anche tenendo conto del rapporto tra uomini e donne nelle assunzioni, nei livelli retributivi e nel conferimento di incarichi apicali oppure possesso della Certificazione UNI UNI/PdR 125:2022 rilasciata da Ente accreditato	1	10	10	10	1,00	1,00	NOTA PER I COMMISSARI: se l'OE è in possesso della certificazione inserire nelle colonne D-E-F il punteggio massimo cioè 10-10-10 se, al contrario non è in possesso della certificazione inserire nelle colonne D-E-F --> 0-0-0
		70					**42,07**	

SLUCIA

A.1	**ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**	**20**	**Commissario 1**	**Commissario 2**	**Commissario 3**	**coeff. medio**	**coefficiente**	**NOTE**
a	Fasi Operative del servizio	5	5	5	5	0,50	2,50	
b	Diete Speciali	4	4	4	4	0,40	1,60	
c	Gestione di imprevisti, emergenze, varianti del servizio, ritardi nell'ordine dei pasti Organizzazione sostituzioni del personale assente –	3	3	3	2	0,27	0,80	
d	Modalità di selezione dei fornitori	4	3	4	4	0,37	1,47	
e	Distanza chilometrica Cento Cottura - **Quantitativo**	4					4,00	**Nota per i commissari: per l'attribuzione del punteggio compilare il foglio "Criterio A.1 Let e)" e inserire nella colonna H il relativo punteggio emerso N.B. NON COMPILATE LA CASELLE D E e F.**
A.2	**ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE**	**12**						
a	Piano organizzativo del personale da impiegare + CV	6	6	6	6	0,60	3,60	
b	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell' appalto	6	6	6	6	0,60	3,60	
A.3	**MENU' ED EDUCAZIONE ALIMENTARE**	**15**						
a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	4	4	3	4	0,37	1,47	
b	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini	4	4	4	4	0,40	1,60	
c	Menù innovativi	4	4	4	4	0,40	1,60	
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.	3	3	3	3	0,30	0,90	
A.4	**CERTIFICAZIONI - Tabellare**	**6**						
a	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005	2	10	10	10	1,00	2,00	NOTA PER I COMMISSARI: se l'OE è in possesso della certificazione inserire nelle colonne D-E-F il punteggio massimo cioè 10-10-10 se, al contrario non è in possesso della certificazione inserire nelle colonne D-E-F --> 0-0-0
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	1,00	2,00	
c	Possesso della Certificazione SA8000:2014	2	10	10	10	1,00	2,00	
A.5	**SERVIZIO MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI**	**16**						
a	La Proposta deve riguardare gli ambienti e le attrezzature del servizio	9	9	9	9	0,90	8,10	
b	Fornitura di n. 2 rinfreschi per circa 70 persone all'anno per ogni anno di servizio per ricorrenze segnalate dall'amministrazione comunale - **Tabellare**	7	10	10	10	1,00	7,00	
A.6	**ULTERIORI REQUISITI PREMIALI - Come da D.Lgs 209/2024 Allegato II.3 - Tabellare**	**1**						
a	Abbia, nell'ultimo triennio, rispettato i principi della parità di genere e adottato specifiche misure per promuovere le pari opportunità generazionali e di genere, anche tenendo conto del rapporto tra uomini e donne nelle assunzioni, nei livelli retributivi e nel conferimento di incarichi apicali oppure possesso della Certificazione UNI UNI/PdR 125:2022 rilasciata da Ente accreditato	1	10	10	10	1,00	1,00	NOTA PER I COMMISSARI: se l'OE è in possesso della certificazione inserire nelle colonne D-E-F il punteggio massimo cioè 10-10-10 se, al contrario non è in possesso della certificazione inserire nelle colonne D-E-F --> 0-0-0
		70					**45,23**	

Punteggio tecnico max **4**

	Offerta - distanza	P tecnico da inserire
ITALIA CHEF	16,20	2,44
SANTA LUCIA	9,90	4,00

Pmin 9,90

	Punteggi Riparametrati		ITALIA	SLUCIA		ITALIA	SLUCIA	ITALIA	SLUCIA
A.1	**ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**	**20**	**coeff. medio**	**coeff. medio**	**punt max**			**riparametrato**	**riparametrato**
a	Fasi Operative del servizio	5	0,47	0,50	0,50	0,93	1,00	4,67	5,00
b	Diete Speciali	4	0,40	0,40	0,40	1,00	1,00	4,00	4,00
c	Gestione di imprevisti, emergenze, varianti del servizio, ritardi nell'ordine dei pasti Organizzazione sostituzioni del personale assente –	3	0,30	0,27	0,30	1,00	0,89	3,00	2,67
d	Modalità di selezione dei fornitori	4	0,40	0,37	0,40	1,00	0,92	4,00	3,67
e	Distanza chilometrica Cento Cottura - **Quantitativo**	4						2,44	4,00
A.2	**ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE**	**12**							
a	Piano organizzativo del personale da impiegare + CV	6	0,57	0,60	0,60	0,94	1,00	5,67	6,00
b	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	6	0,50	0,60	0,60	0,83	1,00	5,00	6,00
A.3	**MENU' ED EDUCAZIONE ALIMENTARE**	**15**							
a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	4	0,40	0,37	0,40	1,00	0,92	4,00	3,67
b	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini	4	0,40	0,40	0,40	1,00	1,00	4,00	4,00
c	Menù innovativi	4	0,40	0,40	0,40	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.	3	0,27	0,30	0,30	0,89	1,00	2,67	3,00
A.4	**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	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	2,00
A.5	**SERVIZIO MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI**	**16**							
a	La Proposta deve riguardare gli ambienti e le attrezzature del servizio	9	0,80	0,90	0,90	0,89	1,00	8,00	9,00
b	Fornitura di n. 2 rinfreschi per circa 70 persone all'anno per ogni anno di servizio per ricorrenze segnalate dall'amministrazione comunale - **Tabellare**	7	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	7,00	7,00
A.6	**ULTERIORI REQUISITI PREMIALI - Come da D.Lgs 209/2024 Allegato II.3 - Tabellare**	**1**							
a	Abbia, nell'ultimo triennio, rispettato i principi della parità di genere e adottato specifiche misure per promuovere le pari opportunità generazionali e di genere, anche tenendo conto del rapporto tra uomini e donne nelle assunzioni, nei livelli retributivi e nel conferimento di incarichi apicali oppure possesso della Certificazione UNI UNI/PdR 125:2022 rilasciata da Ente accreditato	1	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
		70						**65,44**	**69,00**

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