Procedura aperta per appalto per servizio di refezione scolastica della Scuola Infanzia, della Scuola Primaria, nonché scodellamento e pulizia locali utilizzati per il servizio mensa, servizio pasti anziani e servizio pasti dipendenti comunali - Comune di Monte Cremasco CR. -

CIG n. 8186684959

VERBALE DELLE OPERAZIONI DI GARA n. 2
Prima seduta riservata

L'anno 2020, il giorno 17 del mese di febbraio, alle ore 10:15, presso la sede di Consorzio Informatica Territorio Spa (nel prosieguo: Consorzio.IT), in Via Del Commercio, 29, in Crema, si sono svolte le operazioni di gara della procedura di cui in oggetto.

Alla seduta riservata prende parte la Commissione giudicatrice formata dai seguenti componenti:

- Presidente: Sig.ra Elena Severgnini - dipendente del Comune di Monte Cremasco;
- Membro esperto: Sig.ra Elena Scandelli - dipendente della SCRP SpA;
- Membro esperto: Sig.ra Romina Patrini – dipendente della SCRP Spa;

Svolge la funzione di Verbalizzante la sig.ra Elena Scandelli dipendente SCRP Spa

La Commissione procede ad analizzare la documentazione relativa all'Offerta Tecnica richiesta dal Disciplinare di Gara.

Vengono analizzate le offerte tecniche delle ditte:

NOME PARTECIPANTE	C.F.	PROV.	COMUNE
VOLPI PIETRO S.R.L	01939920185	LO	SANT'ANGELO LODIGIANO
SODEXO ITALIA S.P.A.	00805980158	MI	CINISELLO BALSAMO
COOPERATIVA SANT'ANSELMO	02129160202	MN	MANTOVA

La Commissione esamina e analizza le relazioni tecniche dei concorrenti e dopo approfondita valutazione, formula i giudizi, assegnando corrispondentemente i singoli punteggi sui distinti elementi presi in considerazione sui vari aspetti ritenuti qualificanti.

Nelle tabelle di seguito vengono riportati i criteri di valutazione

A 1	**ORGANIZZAZIONE SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'APPALTATORE DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI**	max punti	MAX PUNTI 10
a	modalità di svolgimento del servizio – descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio	4	
b	sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	3	
c	Gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio – tipologia dei centri di emergenza	3	
A 2	**ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE**		MAX PUNTI 6
a	numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio. Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale	3	
b	Presenza Responsabile del Servizio fino a 5 h settimanali	1	
c	Piano di formazione del personale	2	
A 3	**MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE**		MAX PUNTI 8
a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	5	
b	menù per ricorrenze particolari e giornate alimentari a tema, menù regionali o etnici, ecc	3	
A 4	**SERVIZI AGGIUNTIVI**		MAX PUN TI 24
a	Corso di cucina serale, uno per ogni anno di servizio, per 10 iscritti x 3 serate *- la Commissione valuterà la proposta che gratuitamente proporrà un corso di 3 serate, da concordare con il Comune, per 10 iscritti, che garantisca la presenza di un Cuoco che tenga il corso, la fornitura delle derrate alimentari per le tre serate di cucina - garantendo la sistemazione degli ambienti della cucina e di quanto utilizzato al termine di ogni serata*	4	
b	Attenzione al bisogno - 4 mesi, per ogni anno di servizio, di pasto gratis per la persona in carico ai servizi sociali - per un totale di 120 pasti	10	
c	Attenzione al Bisogno - Consegna a domicilio dei pasti degli Anziani e della persona in carico ai servizi sociali e dei Dipendenti Comunali presso la sede Comunale-	10	

	La Commissione valuterà la proposta più completa, che oltre a garantire il servizio, dettagli brevemente i modi e gli orari in cui lo stesso avverrà		
A 5	**SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI**		MAX PUN TI 32
a	La fornitura di un forno a Microonde da posizionare presso il Comune per permettere ai dipendenti di scaldare i pasti acquistati dall'Appaltatore *- la miglioria mira a garantire una migliore qualità del prodotto finale e un buon riscontro da parte degli utenti che ne beneficiano*	3	
b	n. 1 Tinteggiatura degli ambienti che interessano il servizio al termine dell'ultimo anno di servizio *- la miglioria dovrà prevedere la tinteggiatura con pitture idonee, di tutti gli ambienti che riguardano la mensa (refettorio, cucina, dispensa, spogliatoio e Wc del personale e relative eventuali pertinenze) la Commissione valuterà la proposta più completa e adeguata, premiando anche la disponibilità a realizzare una tinteggiatura del refettorio che richiami e sottolinei, con disegni o loghi, l'educazione dei ragazzi alla buona alimentazione.*	8	
A6	***Offerta Pasti gratuiti per eventi Comunali***		
a	Proposta di realizzazione e gestione di una cena organizzata dal Comune una volta all'anno, per ogni anno di servizio *- la miglioria dovrà prevedere la fornitura di **60 pasti gratis** - compreso tovaglie, apparecchiatura e predisposizione del refettorio, servizio al tavolo, sbarazzo e pulizia finale adeguata a lasciare gli ambienti in ordine per il sevizio del giorno seguente - (il pasto si intende primo, secondo, contorno, pane frutta o dolce e bevanda non alcolica)*	12	
b	Proposta di realizzazione e gestione di 2 rinfreschi organizzati dal Comune per manifestazioni comunali, per ogni anno di servizio *- la miglioria dovrà prevedere la **fornitura gratis di 2 rinfreschi all'anno (in date comunicate dal Comune) per circa 80 persone** - compreso tovaglie, piatti, bicchieri, tovaglioli tutto usa e getta, preparazione, sbarazzo e pulizia finale adeguata a lasciare tutto in ordine - (il rinfresco si intende composto da panini, crostate, patatine, bibite e bevande non alcoliche)*	9	
	TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	**80**	80

Nota 1) i pasti offerti sono pasti del tutto analoghi ai pasti scolastici come descritto e vengono serviti negli ambienti comunali indicati dall'Amministrazione per eventi organizzati dalla stessa, non potranno essere intesi come sole derrate, ma come pasto completo. Questi pasti offerti gratuitamente potranno, su indicazione del Comune essere detratti dall'ammontare del corrispettivo mensile dei pasti erogati.

Verranno presi in considerazione solo i valori tecnici migliorativi rispetto a quelli minimi previsti dal capitolato. Ove viceversa l'offerente non proponesse valori tecnici migliorativi non si darà luogo, in riferimento allo specifico punto, all'attribuzione di punteggio.

La Commissione assegna, per ciascun criterio, il punteggio riportato nella tabella allegata al presente Verbale (**All.Verbale 2 tab valutazioni tecniche commissione di gara**), comprensiva dei punteggi dei singoli Commissari e relativa legenda, il coefficiente medio scaturito dalla somma dei valori attribuiti dai Commissari, il coefficiente calcolato sul prodotto del punteggio massimo attribuibile e la riparametrizzazione finale.

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**; qualora tale soglia non venga raggiunta non si procederà alla valutazione dell'offerta economica e si considererà escluso il concorrente dalla gara.

Con richiamo alla determina di urgenza n. 07 del 16/01/2020, la seduta per l'apertura delle offerte economiche è stato preventivamente convocata, attraverso idoneo avviso sulla piattaforma Sintel, per il giorno 18 febbraio 2020 alle ore 14.30, presso la sede di Consorzio.IT spa.

Alle ore 18.00 il Presidente dichiara chiusa la seduta in forma riservata, si riportano di seguito i punteggi tecnici ottenuti:

- Volpi Ristorazione 71,38
- Sodexo Spa 80,00
- Cooperativa Sant'Anselmo 67,72.

Di quanto sopra è redatto il presente verbale che, letto ed approvato, viene qui sottoscritto.

Il Segretario verbalizzante

Sig.ra Elena Scandelli

I Commissari

Presidente- Sig.ra Elena Severgnini

Sig.ra Elena Scandelli

Sig.ra Romina Patrini

VOLPI

A 1	**ORGANIZZAZIONE SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'APPALTATORE DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI**	**8**	**Commissario 1**	**Commissario 2**	**Commissario 3**	**coeff. medio**	**coefficiente**	**riparametrazione**	**NOTE**
a	modalità di svolgimento del servizio – descrizione delle diverse fasi del servizio -sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	5	8	8,5	8	0,82	4,08	3,33	soluzione buona ed efficace
b	Gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio – tipologia dei centri di emergenza	3	8	8	8	0,80	2,40	1,92	soluzione buona ed efficace
A 2	**ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE**	**3**							
a	numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio. Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale e Piano di Formazione del Personale	2	8	8,5	8	0,82	1,63	1,33	la Commissione non entra nel merito della organizzazione aziendale, è carente il dettaglio relativo al piano di formazione del personale
b	Presenza Responsabile del Servizio fino a 5 h settimanali	1	9	9	9	0,90	0,90	0,81	soluzione più che buona ed efficace
A 3	**MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE**	**6**							
a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	3	8	8	8	0,80	2,40	1,92	soluzione buona ed efficace
b	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini	3	8	8,5	8	0,82	2,45	2,00	soluzione buona ed efficace
A 4	**CERTIFICAZIONI**	**4**							
a	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	2,00	
b	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	10	10	10	1,00	2,00	2,00	
A 5	**SERVIZI AGGIUNTIVI**	**27**							
a	Pulizie straordinarie di tutti gli ambienti interessati dal servizio di refezione - 2 (due) volte l'anno - Inizio e Fine del periodo di servizio scolastico. - la Commissione valuterà la proposta che gratuitamente garantirà il servizio aggiuntivo richiesto - si chiede di descrivere/dettagliare le attività che saranno svolte, i prodotti, le attrezzature impiegate - saranno valutate positivamente attività affini al servizio che facciano comprendere l'impegno che l'azienda dedica alla sanificazione/disinfestazione e tutto quanto possa garantire un servizio ottimale.	9	8	8	8	0,80	7,20	5,76	soluzione buona ed efficace
b	Attenzione al Bisogno legata alla Consegna a domicilio dei pasti degli Anziani - Pubblicità al servizio così da promuovere lo stesso e fare in modo di aumentare l'adesione "Pasti a Domicilio" per l'utenza Anziani del Comune. La Commissione valuterà la proposta più completa, che oltre a garantire il servizio, ne dettagli brevemente i modi in cui lo stesso avverrà - oltre a porre particolare attenzione alle metodologie che l'azienda vorrà proporre e che la stessa sosterrà, per raggiungere tutti i cittadini anziani che desiderino usufruire del pasto a casa - attraverso volantini o attività di promozione.	9	7	7,5	7	0,72	6,45	4,62	soluzione discreta e non completamente efficace - la Commissione non ha potuto valutare a pieno la proposta in quanto in alcuni passaggi riportava un refuso di un altro bando

c	Proposta migliorativa per diminuire l'uso delle bottiglie di plastica ai pasti - Introduzione di N. 2 Erogatori di acqua potabile uno per ogni refettorio, completi di brocche e manutenzione ordinaria e straordinaria a carico dell'Appaltatore per l'intero periodo di servizio # - Fornitura di N. 1 Erogatore completo di brocche in numero adeguato a servire entrambe i refettori → Punti assegnati 4 - Fornitura di N. 2 Erogatore completo di brocche in numero adeguato a servire entrambe i refettori → Punti assegnati 9	9	10	10	10	1,00	9,00	9,00	soluzione ottimale, efficace ed innovativa
A 6	**SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI - Offerta Pasti gratuiti per eventi Comunali**	**32**							
a	Proposta di realizzazione e gestione di un pranzo organizzato dal Comune una volta all' anno per la Festa degli Anziani, per ogni anno di servizio - il luogo dove si svolgerà la festa sarà definito con il Comune ma comunque sarà svolta nel territorio comunale. - la miglioria dovrà prevedere la fornitura di circa 60 pasti gratis - compreso tovaglie, apparecchiatura e predisposizione del refettorio/luogo della festa, servizio al tavolo, sbarazzo e pulizia finale adeguata a lasciare gli ambienti in ordine - (il pasto si intende antipasto, primo, secondo, contorno, pane, frutta, dolce, acqua, bibite, vino e caffè) - *A Riguardo la Commissione valuterà positivamente anche attenzioni particolari che i Concorrenti vorranno proporre per rendere più completa, adeguata la ricorrenza.*	10	9	9	9	0,90	9,00	8,10	soluzione più che buona ed efficace
b	Proposta di realizzazione e gestione di 2 rinfreschi Santa Croce e 4 Novembre organizzati dal Comune per manifestazioni comunali, per ogni anno di servizio - la miglioria dovrà prevedere la fornitura gratis di 2 rinfreschi all'anno (in date comunicate dal Comune) per circa 50 persone - compreso tovaglie, piatti, bicchieri, tovaglioli tutto usa e getta, preparazione, sbarazzo e pulizia finale adeguata a lasciare tutto in ordine - (il rinfresco si intende composto da panini, pizze, focacce, torte, patatine, acqua, bibite vino) *A Riguardo la Commissione valuterà positivamente anche attenzioni particolari che i Concorrenti vorranno proporre per rendere più complete ed adeguate le ricorrenze*	8	9	9	9	0,90	7,20	6,48	soluzione più che buona ed efficace
c	Proposta di realizzazione e gestione di N° 2 rinfreschi per la Festa del 25 Aprile e la Festa del 2 Giugno organizzato dal Comune, per ogni anno di servizio - la miglioria dovrà prevedere la fornitura gratis di N° 2 rinfreschi all'anno (per ogni anno di servizio) per circa 100 persone per ogni rinfresco - compreso tovaglie, piatti, bicchieri, tovaglioli tutto usa e getta, preparazione, sbarazzo e pulizia finale adeguata a lasciare tutto in ordine - (il rinfresco si intende composto da panini, pizze, focacce, torte, patatine, acqua, bibite vino) *A Riguardo la Commissione valuterà positivamente anche attenzioni particolari che i Concorrenti vorranno proporre per rendere più completa, adeguata la ricorrenza.*	14	9	9	9	0,90	12,60	11,34	soluzione più che buona ed efficace
	TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	**80**							

legenda commissari		
0	nessuna 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	

SODEXO

A 1	**ORGANIZZAZIONE SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'APPALTATORE DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI**	**8**	**Commissario 1**	**Commissario 2**	**Commissario 3**	**coeff. medio**	**coefficiente**	**riparametrazione**	**NOTE**
a	modalità di svolgimento del servizio – descrizione delle diverse fasi del servizio -sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	5	10	10	9	0,97	4,83	4,67	soluzione più che buona ed efficace a tratti innovativa
b	Gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio – tipologia dei centri di emergenza	3	10	10	10	1,00	3,00	3,00	soluzione ottimale, efficace ed innovativa
A 2	**ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE**	**3**							
a	numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio. Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale e Piano di Formazione del Personale	2	10	9,5	10	0,98	1,97	1,93	soluzione ottimale, efficace ed innovativa
b	Presenza Responsabile del Servizio fino a 5 h settimanali	1	10	10	10	1,00	1,00	1,00	soluzione ottimale, efficace ed innovativa
A 3	**MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE**	**6**							
a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	3	9,5	9,5	9	0,93	2,80	2,61	soluzione più che buona ed efficace
b	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini	3	9	9	8,5	0,88	2,65	2,34	soluzione più che buona ed efficace
A 4	**CERTIFICAZIONI**	**4**							
a	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	2,00	
b	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	10	10	10	1,00	2,00	2,00	
A 5	**SERVIZI AGGIUNTIVI**	**27**							
a	Pulizie straordinarie di tutti gli ambienti interessati dal servizio di refezione - 2 (due) volte l' anno - Inizio e Fine del periodo di servizio scolastico. - la Commissione valuterà la proposta che gratuitamente garantirà il servizio aggiuntivo richiesto - si chiede di descrivere/dettagliare le attività che saranno svolte, i prodotti, le attrezzature impiegate - saranno valutate positivamente attività affini al servizio che facciano comprendere l'impegno che l'azienda dedica alla sanificazione/disinfestazione e tutto quanto possa garantire un servizio ottimale.	9	9,5	9,5	9	0,93	8,40	7,84	soluzione più che buona ed efficace, in parte innovativa
b	Attenzione al Bisogno legata alla Consegna a domicilio dei pasti degli Anziani - Pubblicità al servizio così da promuovere lo stesso e fare in modo di aumentare l'adesione "Pasti a Domicilio" per l'utenza Anziani del Comune. La Commissione valuterà la proposta più completa, che oltre a garantire il servizio, ne dettagli brevemente i modi in cui lo stesso avverrà - oltre a porre particolare attenzione alle metodologie che l'azienda vorrà proporre e che la stessa sosterrà, per raggiungere tutti i cittadini anziani che desiderino usufruire del pasto a casa - attraverso volantini o attività di promozione.	9	10	9,5	9,5	0,97	8,70	8,41	soluzione più che buona ed efficace, in parte innovativa
c	Proposta migliorativa per diminuire l'uso delle bottiglie di plastica ai pasti - Introduzione di N. 2 Erogatori di acqua potabile uno per ogni refettorio, completi di brocche e manutenzione ordinaria e straordinaria a carico dell'Appaltatore per l'intero periodo di servizio # - Fornitura di N. 1 Erogatore completo di brocche in numero adeguato a servire entrambe i refettori → Punti assegnati 4 - Fornitura di N. 2 Erogatore completo di brocche in numero adeguato a servire entrambe i refettori → Punti assegnati 9	9	10	10	10	1,00	9,00	9,00	

A 6	**SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI - Offerta Pasti gratuiti per eventi Comunali**	**32**							
a	Proposta di realizzazione e gestione di un pranzo organizzato dal Comune una volta all'anno per la Festa degli Anziani, per ogni anno di servizio - il luogo dove si svolgerà la festa sarà definito con il Comune ma comunque sarà svolta nel territorio comunale. - la miglioria dovrà prevedere la fornitura di circa 60 pasti gratis - compreso tovaglie, apparecchiatura e predisposizione del refettorio/luogo della festa, servizio al tavolo, sbarazzo e pulizia finale adeguata a lasciare gli ambienti in ordine - (il pasto si intende antipasto, primo, secondo, contorno, pane, frutta, dolce, acqua, bibite, vino e caffè) - *A Riguardo la Commissione valuterà positivamente anche attenzioni particolari che i Concorrenti vorranno proporre per rendere più completa, adeguata la ricorrenza.*	10	10	10	9,5	0,98	9,83	9,67	soluzione più che buona ed efficace a tratti innovativa - attenzione e coinvolgimento degli alunni delle scuole
b	Proposta di realizzazione e gestione di 2 rinfreschi Santa Croce e 4 Novembre organizzati dal Comune per manifestazioni comunali, per ogni anno di servizio - la miglioria dovrà prevedere la fornitura gratis di 2 rinfreschi all'anno (in date comunicate dal Comune) per circa 50 persone - compreso tovaglie, piatti, bicchieri, tovaglioli tutto usa e getta, preparazione, sbarazzo e pulizia finale adeguata a lasciare tutto in ordine - (il rinfresco si intende composto da panini, pizze, focacce, torte, patatine, acqua, bibite vino) *A Riguardo la Commissione valuterà positivamente anche attenzioni particolari che i Concorrenti vorranno proporre per rendere più complete ed adeguate le ricorrenze*	8	9,5	9	9,5	0,93	7,47	6,97	soluzione più che buona ed efficace - attenzione e coinvolgimento degli alunni delle scuole
c	Proposta di realizzazione e gestione di N° 2 rinfreschi per la Festa del 25 Aprile e la Festa del 2 Giugno organizzato dal Comune, per ogni anno di servizio - la miglioria dovrà prevedere la fornitura gratis di N° 2 rinfreschi all'anno (per ogni anno di servizio) per circa 100 persone per ogni rinfresco - compreso tovaglie, piatti, bicchieri, tovaglioli tutto usa e getta, preparazione, sbarazzo e pulizia finale adeguata a lasciare tutto in ordine - (il rinfresco si intende composto da panini, pizze, focacce, torte, patatine, acqua, bibite vino) *A Riguardo la Commissione valuterà positivamente anche attenzioni particolari che i Concorrenti vorranno proporre per rendere più completa, adeguata la ricorrenza.*	14	10	10	10	1,00	14,00	14,00	soluzione ottimale, efficace ed innovativa - con focalizzazione sul tema delle feste e coinvolgimento delle scuole
	TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	**80**							

legenda commissari		
0	nessuna 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	

SANT'ANSELMO

A 1	**ORGANIZZAZIONE SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'APPALTATORE DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI**	**8**	**Commissario 1**	**Commissario 2**	**Commissario 3**	**coeff. medio**	**coefficiente**	**riparametrazione**	**NOTE**
a	modalità di svolgimento del servizio – descrizione delle diverse fasi del servizio -sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	5	8,5	8	8	0,82	4,08	3,33	soluzione buona ed efficace
b	Gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio – tipologia dei centri di emergenza	3	7	7,5	7	0,72	2,15	1,54	soluzione più che discreta ma non completamente efficace
A 2	**ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE**	**3**							
a	numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio. Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale e Piano di Formazione del Personale	2	8	7,5	7,5	0,77	1,53	1,18	la Commissione non entra nel merito della organizzazione aziendale, tuttavia non è ben specificata la modalità di inserimento della persona svantaggiata e dei tirocinanti oltre che la formazione degli stessi
b	Presenza Responsabile del Servizio fino a 5 h settimanali	1	9,5	9,5	9,5	0,95	0,95	0,90	soluzione più che buona ed efficace
A 3	**MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE**	**6**							
a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	3	7,5	7,5	7,5	0,75	2,25	1,69	soluzione più che discreta, ma non completamente efficace
b	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini	3	7,5	8	7,5	0,77	2,30	1,76	soluzione più che discreta, ma non completamente efficace
A 4	**CERTIFICAZIONI**	**4**							
a	Possesso della Certificazione S.G.Ambientale ISO 14000 oppure S.G.S OHSAS 18001 (anche UNI ISO 45001:2018) oppure EMAS	2				0,00	1,00	1,00	
b	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				0,00	0,00	0,00	
A 5	**SERVIZI AGGIUNTIVI**	**27**							
a	Pulizie straordinarie di tutti gli ambienti interessati dal servizio di refezione - 2 (due) volte l'anno - Inizio e Fine del periodo di servizio scolastico. - la Commissione valuterà la proposta che gratuitamente garantirà il servizio aggiuntivo richiesto - si chiede di descrivere/dettagliare le attività che saranno svolte, i prodotti, le attrezzature impiegate - saranno valutate positivamente attività affini al servizio che facciano comprendere l'impegno che l'azienda dedica alla sanificazione/disinfestazione e tutto quanto possa garantire un servizio ottimale.	9	8	8	8	0,80	7,20	5,76	soluzione buona ed efficace
b	Attenzione al Bisogno legata alla Consegna a domicilio dei pasti degli Anziani - Pubblicità al servizio così da promuovere lo stesso e fare in modo di aumentare l'adesione "Pasti a Domicilio" per l'utenza Anziani del Comune. La Commissione valuterà la proposta più completa, che oltre a garantire il servizio, ne dettagli brevemente i modi in cui lo stesso avverrà - oltre a porre particolare attenzione alle metodologie che l'azienda vorrà proporre e che la stessa sosterrà, per raggiungere tutti i cittadini anziani che desiderino usufruire del pasto a casa - attraverso volantini o attività di promozione.	9	9	8	8,5	0,85	7,65	6,50	soluzione buona e più che efficace
c	Proposta migliorativa per diminuire l'uso delle bottiglie di plastica ai pasti - Introduzione di N. 2 Erogatori di acqua potabile uno per ogni refettorio, completi di brocche e manutenzione ordinaria e straordinaria a carico dell'Appaltatore per l'intero periodo di servizio # - Fornitura di N. 1 Erogatore completo di brocche in numero adeguato a servire entrambe i refettori → Punti assegnati 4 - Fornitura di N. 2 Erogatore completo di brocche in numero adeguato a servire entrambe i refettori → Punti assegnati 9	9	10	10	10	1,00	9,00	9,00	

A 6	**SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI - Offerta Pasti gratuiti per eventi Comunali**	**32**							
a	Proposta di realizzazione e gestione di un pranzo organizzato dal Comune una volta all' anno per la Festa degli Anziani, per ogni anno di servizio - il luogo dove si svolgerà la festa sarà definito con il Comune ma comunque sarà svolta nel territorio comunale. - la miglioria dovrà prevedere la fornitura di circa 60 pasti gratis - compreso tovaglie, apparecchiatura e predisposizione del refettorio/luogo della festa, servizio al tavolo, sbarazzo e pulizia finale adeguata a lasciare gli ambienti in ordine - (il pasto si intende antipasto, primo, secondo, contorno, pane, frutta, dolce, acqua, bibite, vino e caffè) - *A Riguardo la Commissione valuterà positivamente anche attenzioni particolari che i Concorrenti vorranno proporre per rendere più completa, adeguata la ricorrenza.*	10	8	8	8	0,80	8,00	6,40	soluzione buona ed efficace
b	Proposta di realizzazione e gestione di 2 rinfreschi Santa Croce e 4 Novembre organizzati dal Comune per manifestazioni comunali, per ogni anno di servizio - la miglioria dovrà prevedere la fornitura gratis di 2 rinfreschi all'anno (in date comunicate dal Comune) per circa 50 persone - compreso tovaglie, piatti, bicchieri, tovaglioli tutto usa e getta, preparazione, sbarazzo e pulizia finale adeguata a lasciare tutto in ordine - (il rinfresco si intende composto da panini, pizze, focacce, torte, patatine, acqua, bibite vino) *A Riguardo la Commissione valuterà positivamente anche attenzioni particolari che i Concorrenti vorranno proporre per rendere più complete ed adeguate le ricorrenze*	8	8	8	8	0,80	6,40	5,12	soluzione buona ed efficace
c	Proposta di realizzazione e gestione di N° 2 rinfreschi per la Festa del 25 Aprile e la Festa del 2 Giugno organizzato dal Comune, per ogni anno di servizio - la miglioria dovrà prevedere la fornitura gratis di N° 2 rinfreschi all'anno (per ogni anno di servizio) per circa 100 persone per ogni rinfresco - compreso tovaglie, piatti, bicchieri, tovaglioli tutto usa e getta, preparazione, sbarazzo e pulizia finale adeguata a lasciare tutto in ordine - (il rinfresco si intende composto da panini, pizze, focacce, torte, patatine, acqua, bibite vino) *A Riguardo la Commissione valuterà positivamente anche attenzioni particolari che i Concorrenti vorranno proporre per rendere più completa, adeguata la ricorrenza.*	14	8	8	8	0,80	11,20	8,96	soluzione buona ed efficace
	TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	**80**							

legenda commissari

0	nessuna 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	

RIPARAMETRATO

			VOLPI	SODEXO	Sant'Anselmo		VOLPI	SODEXO	Sant'Anselmo	VOLPI	SODEXO	Sant'Anselmo
A 1	**ORGANIZZAZIONE SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'APPALTATORE DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI**	**8**	**coeff. medio**	**coeff. medio**	**coeff. medio**	**punt max**				**riparametrato**	**riparametrati**	**riparametrati**
a	modalità di svolgimento del servizio – descrizione delle diverse fasi del servizio - sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	5	0,82	0,97	0,82	0,97	0,84	1,00	0,84	4,22	5,00	4,22
b	Gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio – tipologia dei centri di emergenza	3	0,80	1,00	0,72	1,00	0,80	1,00	0,72	2,40	3,00	2,15
A 2	**ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE**	**3**										
a	numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio. Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale e Piano di Formazione del Personale	2	0,82	0,98	0,77	0,98	0,83	1,00	0,78	1,66	2,00	1,56
b	Presenza Responsabile del Servizio fino a 5 h settimanali	1	0,90	1,00	0,95	1,00	0,90	1,00	0,95	0,90	1,00	0,95
A 3	**MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE**	**6**										
a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	3	0,80	0,93	0,75	0,93	0,86	1,00	0,80	2,57	3,00	2,41
b	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini	3	0,82	0,88	0,77	0,88	0,92	1,00	0,87	2,77	3,00	2,60
A 4	**CERTIFICAZIONI**	**4**										
a	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	0,00	1,00	1,00	1,00	0,00	2,00	2,00	1,00
b	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	1,00	1,00	0,00	1,00	1,00	1,00	0,00	2,00	2,00	2,00
A 5	**SERVIZI AGGIUNTIVI**	**27**										
a	Pulizie straordinarie di tutti gli ambienti interessati dal servizio di refezione - 2 (due) volte l'anno - Inizio e Fine del periodo di servizio scolastico. - la Commissione valuterà la proposta che gratuitamente garantirà il servizio aggiuntivo richiesto - si chiede di descrivere/dettagliare le attività che saranno svolte, i prodotti, le attrezzature impiegate - saranno valutate positivamente attività affini al servizio che facciano comprendere l'impegno che l'azienda dedica alla sanificazione/disinfestazione e tutto quanto possa garantire un servizio ottimale.	9	0,80	0,93	0,80	0,93	0,86	1,00	0,86	7,71	9,00	7,71
b	Attenzione al Bisogno legata alla Consegna a domicilio dei pasti degli Anziani - Pubblicità al servizio così da promuovere lo stesso e fare in modo di aumentare l' adesione "Pasti a Domicilio" per l'utenza Anziani del Comune. La Commissione valuterà la proposta più completa, che oltre a garantire il servizio, ne dettagli brevemente i modi in cui lo stesso avverrà - oltre a porre particolare attenzione alle metodologie che l'azienda vorrà proporre e che la stessa sosterrà, per raggiungere tutti i cittadini anziani che desiderino usufruire del pasto a casa - attraverso volantini o attività di promozione.	9	0,72	0,97	0,85	0,97	0,74	1,00	0,88	6,67	9,00	7,91

c	Proposta migliorativa per diminuire l'uso delle bottiglie di plastica ai pasti -	9	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	9,00	9,00	9,00
A 6	**SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI - Offerta Pasti gratuiti per event**	**32**										
a	Proposta di realizzazione e gestione di un pranzo organizzato dal Comune una volta all'anno per la Festa degli Anziani, per ogni anno di servizio - il luogo dove si svolgerà la festa sarà definito con il Comune ma comunque sarà svolta nel territorio comunale. - la miglioria dovrà prevedere la fornitura di circa 60 pasti gratis - compreso tovaglie, apparecchiatura e predisposizione del refettorio/luogo della festa, servizio al tavolo, sbarazzo e pulizia finale adeguata a lasciare gli ambienti in ordine - (il pasto si intende antipasto, primo, secondo, contorno, pane, frutta, dolce, acqua, bibite, vino e caffè) - *A Riguardo la Commissione valuterà positivamente anche attenzioni particolari che i Concorrenti vorranno proporre per rendere più completa, adeguata la ricorrenza.*	10	0,90	0,98	0,80	0,98	0,92	1,00	0,81	9,15	10,00	8,14
b	Proposta di realizzazione e gestione di 2 rinfreschi Santa Croce e 4 Novembre organizzati dal Comune per manifestazioni comunali, per ogni anno di servizio - la miglioria dovrà prevedere la fornitura gratis di 2 rinfreschi all'anno (in date comunicate dal Comune) per circa 50 persone - compreso tovaglie, piatti, bicchieri, tovaglioli tutto usa e getta, preparazione, sbarazzo e pulizia finale adeguata a lasciare tutto in ordine - (il rinfresco si intende composto da panini, pizze, focacce, torte, patatine, acqua, bibite vino) *A Riguardo la Commissione valuterà positivamente anche attenzioni particolari che i Concorrenti vorranno proporre per rendere più complete ed adeguate le ricorrenze*	8	0,90	0,93	0,80	0,93	0,96	1,00	0,86	7,71	8,00	6,86
c	Proposta di realizzazione e gestione di N° 2 rinfreschi per la Festa del 25 Aprile e la Festa del 2 Giugno organizzato dal Comune, per ogni anno di servizio - la miglioria dovrà prevedere la fornitura gratis di N° 2 rinfreschi all'anno (per ogni anno di servizio) per circa 100 persone per ogni rinfresco - compreso tovaglie, piatti, bicchieri, tovaglioli tutto usa e getta, preparazione, sbarazzo e pulizia finale adeguata a lasciare tutto in ordine - (il rinfresco si intende composto da panini, pizze, focacce, torte, patatine, acqua, bibite vino) *A Riguardo la Commissione valuterà positivamente anche attenzioni particolari che i Concorrenti vorranno proporre per rendere più completa, adeguata la ricorrenza.*	14	0,90	1,00	0,80	1,000	0,900	1,000	0,800	12,60	14,00	11,20
	TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	**80**	volpi	sodexo	santanselmo					**71,38**	**80,00**	**67,72**
										Volpi	Sodexo	Sant'Anselmo