Procedura Aperta per affidamento in Concessione del servizio di ristorazione scolastica per il Comune di Spino d'Adda (CR) - Durata dell'Appalto: 5 Anni. CIG: 9844426554

VERBALE DELLE OPERAZIONI DI GARA n.2

Prima seduta riservata

L'anno 2023, il giorno 06 del mese di Luglio alle ore 09:00 , presso la sede del Comune di Spino d'Adda, è aperta la seduta di seggio di gara per l'espletamento delle operazioni finalizzate all'aggiudicazione del servizio in oggetto.

E' presente la Commissione giudicatrice, nominata con provvedimento prot.1315/2023 del 03/07/2023 e costituita dai signori:

- Aliné Visciglia - con funzione di Presidente e addetto alla verbalizzazione
- Fabio Calderara – con funzione di Commissario
- Giuseppina Rotunno – 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 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.

	ELEMENTO	PUNTEGGIO MASSIMO
A1	Organizzazione del Servizio in Concessione	15
A2	Organizzazione del Personale	10
A3	Menù ed educazione Alimentare	11
A4	Certificazioni	6
A5	Forniture prodotti	13
A6	Servizi Migliorativi e Aggiuntivi legati a servizio in Concessione e dell'attenzio al sociale	17
A7	Offerta Extra	8

	TOTALE	80

Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) e 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 in Concessione	15	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 Comune a refettori - anche rif all'eventuale necessità di dover trasportare i pasti da una cucina alternativa ai refettori)* • il piano di sanificazione delle strutture.	5	…	…
			b	Diete speciali	Modalità di erogazione diete speciali	5	…	…
			c	Gestione di imprevisti, emergenze, varianti del servizio, ritardi nell'ordine dei pasti Organizzazione sostituzioni del personale assente – tipologia del centro di emergenza e descrizione delle misure e delle attenzioni anti Covid che saranno assunte	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 anti Covid o comunque legate a situazioni emergenziali particolari	5		
A.2	Organizzazione del Personale	10	a	Piano organizzativo del personale da impiegare + CV	Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate nel monte ore	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
					settimanale (organigramma) + Curriculum formativo e professionale di direttore, dietista e cuochi (titolo di studio conseguito, anni di esperienza maturati nel settore, ecc.)			
			b	Responsabili dei servizi	Direttore Mensa presenza in sede (T) : • 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* Dietista / Nutrizionista presenza in sede (T) : • 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	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.	3		
			a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento		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
A.3	Menù ed educazione Alimentare	11						
			b	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini	La Commissione valuterà la proposta più completa, che offra servizi aggiuntivi a quelli normalmente svolti dal Gestore. Servizi che puntino a incentivare i momenti di condivisione, svago, intrattenimento durante i momenti ricreativi scolastici (sia per Primaria che Secondaria) - es. Festa Compleanni - Natale – Carnevale – Pasqua - Festa del papà – Festa della Mamma – Festa dei Nonni – Fine anno scolastico etc. - Verranno prese in considerazione le proposte che meglio aderiranno al contesto delle realtà scolastiche e delle età dei fruitori	6		
A.4	Certificazioni	6	a	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005	relativa al Sistema di Sicurezza Alimentare con scopo affine al servizio in concessione (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			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
					firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008.			
			c	Possesso della Certificazione SA8000:2014	relativa alla responsabilità Sociale d'impresa			2
A.5	FORNITURE PRODOTTI C.A.M. Criteri premianti	13	a	Modalità di selezione e di controllo dei fornitori		2		
			b	Tempi e modalità di consegna delle forniture alimentari		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	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	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
					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 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività.*			
			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 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 Commissari attribuiranno il proprio giudizio discrezionale sulla base delle dichiarazioni.*	4		
A.6	Servizi Migliorativi e Aggiuntivi legati alla concessione e dell'attenzione al sociale	12	a	La Proposta mira a garantire un'attenzione rivolta alle utenze in difficoltà il Concorrente dovrà proporre ***una e una sola delle seguenti tre migliorie →***	- fornitura di pasti annui per categorie svantaggiate o individuate dal Comune come meritorie di aiuti 3.000 pasti annui per ogni anno di servizio			12
					- fornitura di pasti annui per categorie svantaggiate o individuate dal Comune come meritorie di aiuti 2.000			8

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
					pasti annui per ogni anno di servizio in concessione			
					- fornitura di pasti annui per categorie svantaggiate o individuate dal Comune come meritorie di aiuti 1.000 pasti annui per ogni anno di servizio in concessione			4
		5	b	Proposta ed impegno dell'operatore Economico su impiego lavoratori svantaggiati	Sarà attribuito un punteggio massimo 5 punti al concorrente che si impegna nella sua organizzazione di Impresa, a favorire l'occupazione di soggetti svantaggiati e disabili con quote superiori al minimo di legge	5		
A7	Offerta Extra	8	a	il Criterio mira a garantire attrezzature a completamento della struttura attuale, anche in appoggio alle attività ricreative che l'Ente promuove per la socializzazione e l'intrattenimento degli utenti	Friggitrice a due cestelli - *Il Concorrente che intende offrire il criterio dovrà precisare la tipologia e le caratteristiche.* *La Commissione valuterà la proposta più completa.*	4		
			b		Frigorifero *Il Concorrente che intende offrire il criterio dovrà precisare la tipologia e le caratteristiche.* *La Commissione valuterà la proposta più completa.*	4		
	Totale	80				58		22

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 40 punti su 80 massimi attribuibili; qualora tale soglia non venga raggiunta non si procederà alla valutazione dell'offerta economica e si considererà escluso il concorrente dalla gara.

La Commissione avvia pertanto l'analisi dell'offerta tecnica pervenuta dalla ***Sodexo***

Esaurita la valutazione dell'offerta tecnica del primo concorrente ed attribuiti i relativi punteggi, la Commissione sospende la seduta del giorno 6 mese luglio L'anno 2023 alle ore 12.30 presso la sede del Comune di Spino d'Adda.

L'anno 2023, il giorno 12 del mese di Luglio alle ore 09:00 , presso la sede del Comune di Spino d'Adda, si è riaperta la seduta di seggio di gara per l'espletamento delle operazioni finalizzate all'aggiudicazione del servizio in oggetto.

La Commissione avvia pertanto l'analisi dell'offerta tecnica pervenuta dalla ***Volpi***
Esaurita la valutazione dell'offerta tecnica del secondo concorrente ed attribuiti i relativi punteggi, la Commissione avvia l'analisi dell'ultima offerta tecnica pervenuta da ***Cooperativa Sant'Anselmo.***

Esaurita la valutazione dell'offerta tecnica anche del terzo concorrente ed attribuiti i relativi punteggi si dà corso alla riparametrazione dei medesimi, così come previsto all'art. 21.2 del disciplinare di gara.

Al termine del lavoro di commissione e inseriti i valori nella tabella tecnica le offerte superano la soglia di 40 su 80 ante riparametrazione (come richiesto nel Disciplinare).
L'esito di tale applicazione è riassunto nella tabella allegata (ALL.1 - tabella valutazioni tecniche commissione di gara Mensa Concessione Spino d'Adda).

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

NR	OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO
1	Volpi	**74,08**
2	Sodexo	**73,16**
3	Cooperativa Sant'Anselmo	**64,67**

La Commissione, esaurita la fase di valutazione tecnica, si aggiorna per la seduta pubblica economica 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.

Il giorno 12 del mese luglio alle ore 16.10 il Presidente dichiara chiusa la seduta riservata.
Di quanto sopra è redatto il presente verbale che, letto ed approvato, viene qui sottoscritto.

Il Presidente della Commissione e Segretario verbalizzante
Dott.ssa Aliné Visciglia

VISCIGLIA
ALINE
17.07.2023
11:27:06
GMT+01:00

FIRMATO DIGITALMENTE

Il Commissario

Dott. Fabio Calderara

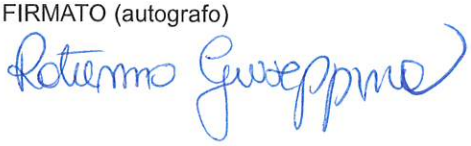
FIRMATO DIGITALMENTE

Firmato digitalmente da: calderara fabio
Data: 17/07/2023 12:37:27

Il Commissario

Dott.ssa Giuseppina Rotunno

FIRMATO (autografo)



SODEXO

A1	**Organizzazione del Servizio in Concessione**	**15**	**Commissario 1**	**Commissario 2**	**Commissario 3**	**coeff. medio**	**coefficiente**	**riparametrazione**	**NOTE**
a	Fasi operative del servizio – descrizione dettagliata delle diverse fasi	5	8	8	8	0,80	4,00	3,20	
b	Diete speciali	5	9	9	9	0,90	4,50	4,05	Formazione insegnanti, certificazione, referente per i genitori
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 anti Covid che saranno assunte	5	7	7	7	0,70	3,50	2,45	Privilegia personale del territorio
A2	**ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE**	**10**							
a	Piano organizzativo del personale da impiegare + CV	3	9	9	9	0,90	2,70	2,43	Maggior numero ore
b	Responsabili dei servizi - tabellare	4	10	10	10	1,00	4,00	4,00	
c	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell' appalto	3	8	8	8	0,8	2,40	1,92	Primo soccorso pediatrico
A3	**MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE**	**11**							
a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	5	8	8	8	1	4,00	3,20	Iniziativa per utenti a domicilio; colazione a scuola
b	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini	6	9	9	9	1	5,40	4,86	Menu con più scelte; giornata per l'autismo
A4	**CERTIFICAZIONI - Tabellare**	**6**							
a	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005	2	10	10	10	1	2,00	2,00	
b	Possesso della Certificazione S.G.Ambientale ISO 14000 oppure S.G.S OHSAS 18001 (anche UNI ISO 45001:2018) oppure EMAS	2	10	10	10	1	2,00	2,00	
c	Possesso della Certificazione SA8000:2014	2	10	10	10	1	2,00	2,00	
A5	**FORNITURE PRODOTTI C.A.M. Criteri premianti**	**13**							
a	Modalità di selezione e di controllo dei fornitori	2	8	8	8	0,8	1,6	1,28	
b	Tempi e modalità di consegna delle forniture alimentari	3	7	7	7	0,7	2,1	1,47	
c	impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le categorie descritte nella tabella in disciplinare	4	6	6	6	0,60	2,4	1,44	Minor numero di prodotti
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	4	3	3	3	0,3	1,2	0,36	Solo automezzi a gasolio
A6/a	**SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI legati alla concessione e dell'attenzione al sociale**	**12**							
a1	fornitura di pasti annui per categorie svantaggiate o individuate dal Comune come meritorie di aiuti 3.000 pasti annui per ogni anno di servizio - Tabellare	12	10	10	10	1,00	12	12,00	
a2	fornitura di pasti annui per categorie svantaggiate o individuate dal Comune come meritorie di aiuti 2.000 pasti annui per ogni anno di servizio - Tabellare	8	0	0	0	0,00	0	0,00	
a3	fornitura di pasti annui per categorie svantaggiate o individuate dal Comune come meritorie di aiuti 1.000 pasti annui per ogni anno di servizio - Tabellare	4	0	0	0	0,00	0	0,00	
A6/b	**SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI legati alla concessione e dell'attenzione al sociale**	**5**							
b	Proposta ed impegno dell'operatore Economico su impiego lavoratori svantaggiati	5	8	8	8	0,80	4	3,20	
A7	**Offerte extra**	**8**							
a	Friggitrice a due cestelli -	4	9	9	9	0,90	4	3,24	
b	Frigorifero	4	9	9	9	0,90	4	3,24	
		80						**58,340**	

VOLPI

A1	**Organizzazione del Servizio in Concessione**	**15**	**Commissario 1**	**Commissario 2**	**Commissario 3**	**coeff. medio**	**coefficiente**	**riparametrazione**	**NOTE**
a	Fasi operative del servizio	5	7	7	7	0,70	3,50	2,45	
b	Diete speciali	5	7	7	7	0,70	3,50	2,45	Cuoca dedicata
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 anti Covid che saranno assunte	5	8	8	8	0,80	4,00	3,20	Menu di emergenza specificato; assunzione di nuovo personale favorendo candidati del territorio
A2	**ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE**	**10**							
a	Piano organizzativo del personale da impiegare + CV	3	8	8	8	0,80	2,40	1,92	Numero ore medio
b	Responsabili dei servizi - tabellare	4	10	10	10	1,00	4,00	4,00	
c	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell' appalto	3	8	8	8	0,8	2,40	1,92	Maggior numero di ore
A3	**MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE**	**11**							
a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	5	9	9	9	1	4,50	4,05	Offre iniziativa colazione a scuola; progetto vieni a pranzo con me
b	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini	6	9	9	9	1	5,40	4,86	Molti menu proposti e offerto pranzo con i nonni
A4	**CERTIFICAZIONI - Tabellare**	**6**							
a	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005	2	10	10	10	1	2,00	2,00	
b	Possesso della Certificazione S.G.Ambientale ISO 14000 oppure S.G.S OHSAS 18001 (anche UNI ISO 45001:2018) oppure EMAS	2	10	10	10	1	2,00	2,00	
c	Possesso della Certificazione SA8000:2014	2	10	10	10	1	2,00	2,00	
A5	**FORNITURE PRODOTTI C.A.M. Criteri premianti**	**13**							
a	Modalità di selezione e di controllo dei fornitori	2	8	8	8	0,8	1,6	1,28	
b	Tempi e modalità di consegna delle forniture alimentari	3	8	8	8	0,8	2,4	1,92	Piattaforma per la gestione delle consegne
c	impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le categorie descritte nella tabella in disciplinare	4	8	8	8	0,80	3,2	2,56	Numero intermedio di prodotti
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	4	9	9	9	0,9	3,6	3,24	Automezzi elettrici
A6/a	**SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI legati alla concessione e dell'attenzione al sociale**	**12**							
a1	fornitura di pasti annui per categorie svantaggiate o individuate dal Comune come meritorie di aiuti 3.000 pasti annui per ogni anno di servizio - Tabellare	12	10	10	10	1,00	12	12,00	
a2	fornitura di pasti annui per categorie svantaggiate o individuate dal Comune come meritorie di aiuti 2.000 pasti annui per ogni anno di servizio - Tabellare	8	0	0	0	0,00	0	0,00	
a3	fornitura di pasti annui per categorie svantaggiate o individuate dal Comune come meritorie di aiuti 1.000 pasti annui per ogni anno di servizio - Tabellare	4	0	0	0	0,00	0	0,00	
A6/b	**SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI legati alla concessione e dell'attenzione al sociale**	**5**							
b	Proposta ed impegno dell'operatore Economico su impiego lavoratori svantaggiati	5	6	6	6	0,60	3	1,80	Proposta non dettagliata
A7	**Offerte extra**	**8**							
a	Friggitrice a due cestelli -	4	8	8	8	0,80	3	2,56	
b	Frigorifero	4	8	8	8	0,80	3	2,56	
		80						**58,770**	

SantAnselmo

A1	**Organizzazione del Servizio in Concessione**	**15**	**Commissario 1**	**Commissario 2**	**Commissario 3**	**coeff. medio**	**coefficiente**	**riparametrazione**	**NOTE**
a	Fasi operative del servizio – descrizione dettagliata delle diverse fasi	5	5	5	5	0,50	2,50	1,25	
b	Diete speciali	5	8	8	8	0,80	4,00	3,20	Cuoca dedicata, dieta regime vegetariano
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 anti Covid che saranno assunte	5	9	9	9	0,90	4,50	4,05	Consumo in classe in caso di emergenza Covid; sostituzione immediata dell'attrezzatura
A2	**ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE**	**10**							
a	Piano organizzativo del personale da impiegare + CV	3	7	7	7	0,70	2,10	1,47	Minor numero di ore
b	Responsabili dei servizi - tabellare	4	10	10	10	1,00	4,00	4,00	
c	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell' appalto	3	5	5	5	0,5	1,50	0,75	Minor numero di ore e nessuna proposta migliorativa
A3	**MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE**	**11**							
a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	5	7	7	7	1	3,50	2,45	Si fa carico di quota dell'uscita alla fattoria didattica
b	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini	6	6	6	6	1	3,60	2,16	
A4	**CERTIFICAZIONI - Tabellare**	**6**							
a	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005	2	10	10	10	1	2,00	2,00	
b	Possesso della Certificazione S.G.Ambientale ISO 14000 oppure S.G.S OHSAS 18001 (anche UNI ISO 45001:2018) oppure EMAS	2	10	10	10	1	2,00	2,00	
c	Possesso della Certificazione SA8000:2014	2	0	0	0	0	0,00	0,00	
A5	**FORNITURE PRODOTTI C.A.M. Criteri premianti**	**13**							
a	Modalità di selezione e di controllo dei fornitori	2	5	5	5	0,5	1	0,50	Procedura di selezione poco strutturata
b	Tempi e modalità di consegna delle forniture alimentari	3	8	8	8	0,8	2,4	1,92	Maggiore frequenza nella consegna
c	impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le categorie descritte nella tabella in disciplinare	4	9	9	9	0,90	3,6	3,24	Maggior numero di prodotti
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	4	0	0	0	0	0	0,00	Non è stata prodotta certificazione
A6/a	**SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI legati alla concessione e dell'attenzione al sociale**	**12**							
a1	fornitura di pasti annui per categorie svantaggiate o individuate dal Comune come meritorie di aiuti 3.000 pasti annui per ogni anno di servizio - Tabellare	12	10	10	10	1,00	12	12,00	
a2	fornitura di pasti annui per categorie svantaggiate o individuate dal Comune come meritorie di aiuti 2.000 pasti annui per ogni anno di servizio - Tabellare	8	0	0	0	0,00	0	0,00	
a3	fornitura di pasti annui per categorie svantaggiate o individuate dal Comune come meritorie di aiuti 1.000 pasti annui per ogni anno di servizio - Tabellare	4	0	0	0	0,00	0	0,00	
A6/b	**SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI legati alla concessione e dell'attenzione al sociale**	**5**							
b	Proposta ed impegno dell'operatore Economico su impiego lavoratori svantaggiati	5	6	6	6	0,60	3	1,80	
A7	**Offerte extra**	**8**							
a	Friggitrice a due cestelli -	4	10	10	10	1,00	4	4,00	
b	Frigorifero	4	10	10	10	1,00	4	4,00	
		80						**50,790**	

Punteggi Riparametrati			VOLPI	SODEXO	SantAnselmo		VOLPI	SODEXO	SantAnselmo	VOLPI	SODEXO	SantAnselmo		
A1	**Organizzazione del Servizio in Concessione**	**15**	**coeff. medio**	**coeff. medio**	**coeff. medio**	**punt max**				**riparametrato**	**riparametrato**	**riparametrato**		
a	Fasi operative del servizio – descrizione dettagliata delle diverse fasi	5	0,70	0,80	0,50	0,80	0,88	1,00	0,63	4,38	5,00	3,13		
b	Diete speciali	5	0,70	0,90	0,80	0,90	0,78	1,00	0,89	3,89	5,00	4,44		
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 anti Covid che saranno assunte	5	0,80	0,70	0,90	0,90	0,89	0,78	1,00	4,44	3,89	5,00		
A2	**ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE**	**10**												
a	Piano organizzativo del personale da impiegare + CV	3	0,80	0,90	0,70	0,900	0,89	1,00	0,78	2,67	3,00	2,33		
b	Responsabili dei servizi - tabellare	4	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	4,00	4,00	4,00		
c	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l' intera durata dell'appalto	3	0,80	0,80	0,50	0,80	1,00	1,00	0,63	3,00	3,00	1,88		
A3	**MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE**	**11**												
a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	5	0,90	0,80	0,70	0,90	1,00	0,89	0,78	5,00	4,44	3,89		
b	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini	6	0,90	0,90	0,60	0,90	1,00	1,00	0,67	6,00	6,00	4,00		
A4	**CERTIFICAZIONI - Tabellare**	**6**												
a	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005	2	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	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	1,00	1,00	2,00	2,00	2,00		
c	Possesso della Certificazione SA8000:2014	2	1,0	1,00	0,00	1,0	1,00	1,00	0,00	2,00	2,00	0,00		
A5	**FORNITURE PRODOTTI C.A.M. Criteri premianti**	**13**												
a	Modalità di selezione e di controllo dei fornitori	2	0,80	0,80	0,50	0,80	1,00	1,00	0,63	2,00	2,00	1,25		
b	Tempi e modalità di consegna delle forniture alimentari	3	0,8	0,70	0,80	0,8	1	0,88	1,00	3,00	2,63	3,00		
c	impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le categorie descritte nella tabella in disciplinare	4	0,80	0,60	0,90	0,90	0,89	0,67	1,00	3,56	2,67	4,00		
d	Ulteriori punti tecnici si assegnano se il trasporto primario dei prodotti da filiera corta o Km 0, come sopra definiti, sarà effettuato con veicoli a	4	0,90	0,30	0,00	0,90	1,00	0,33	0,00	4,00	1,33	0,00		
A6/a	**SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI legati alla concessione e dell'attenzione al sociale**	**12**												
a1	fornitura di pasti annui per categorie svantaggiate o individuate dal Comune come meritorie di aiuti 3.000 pasti annui per ogni anno di servizio - Tabellare	12	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	12,00	12,00	12,00		
a2	fornitura di pasti annui per categorie svantaggiate o individuate dal Comune come meritorie di aiuti 2.000 pasti annui per ogni anno di servizio - Tabellare	8	0,00	0,00	0,00					0,00	0,00	0,00		
a3	fornitura di pasti annui per categorie svantaggiate o individuate dal Comune come meritorie di aiuti 1.000 pasti annui per ogni anno di servizio - Tabellare	4	0,00	0,00	0,00					0,00	0,00	0,00		
A6/b	**SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI legati alla concessione e dell'attenzione al sociale**	**5**								0,00	0,00	0,00		
b	Proposta ed impegno dell'operatore Economico su impiego lavoratori svantaggiati -	5	0,60	0,80	0,60	0,80	0,75	1,00	0,75	3,75	5,00	3,75		
A7	**Offerte extra**	**8**												
a	Friggitrice a due cestelli -	4	0,80	0,90	1,00	1,00	0,80	0,90	1,00	3,20	3,60	4,00		
b	Frigorifero	4	0,80	0,90	1,00	1,00	0,80	0,90	1,00	3,20	3,60	4,00		
		80								**74,08**	**73,16**	**64,67**		

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	