

C

----- C.U.C. RHO -----

VERBALE DI GARA DI APPALTO AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA ED ALTRE UTENZE DEL COMUNE DI SOLARO. PERIODO 01.09.2021 - 31.08.2025. CIG 8764253A5D. SVOLGIMENTO GARA IN MODALITÀ TELEMATICA. -----

VERBALE DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE N. 2

L'anno DUEMILAVENTUNO, addì DODICI del mese di LUGLIO alle ore 09:40, presso la Sala Riunioni di Via Marsala, 19 - Rho, si riunisce in seduta riservata la Commissione Giudicatrice nominata con determinazione del **DIRIGENTE SERVIZI DI PROGRAMMAZIONE ECONOMICA E DELLE ENTRATE N. 730 del 12/07/2021** per la valutazione delle offerte tecniche pervenute in merito all'affidamento dell'appalto del servizio di ristorazione scolastica in oggetto, costituita da: -----

- 1) Prof. Salvatore Ciappellano - membro esperto esterno - Presidente -----
- 2) Dott.ssa Micaela Curcio - membro esperto esterno - componente -----
- 3) Dott. Alberto Sanvì - membro esperto esterno - componente. -----

Funge da **segretario** della Commissione la sig.ra Rosalia Sciacca, Istruttore Amministrativo Centrale Unica di Committenza/Economato - Comune di Rho; -----

-----Il Presidente dichiara aperta la seduta -----

Preliminarmente il Presidente rammenta ai commissari esperti le cause di incompatibilità di cui all'art. 77 del D.Lgs. 50/2016, che gli stessi hanno reso mediante apposita dichiarazione allegata alla soprarichiamata determinazione n. 730 del 12/07/2021. Li ammonisce sulle responsabilità inerenti la corretta esecuzione dei loro compiti, in particolare alla dovuta riservatezza sulle operazioni di gara sino all'aggiudicazione della gara. -----

Evidenzia inoltre che è compito della Commissione giudicatrice esaminare e valutare le offerte tecniche di cui alla busta telematica B presentate dai concorrente ammessi. -----

Il Presidente rammenta che i concorrenti ammessi, come da verbale del 02/07/2021, al successivo iter di gara sono i seguenti:-----

- 1) DUSSMANN SERVICE SRL di Milano - C.F. 00124140211-----
- 2) SODEXO ITALIA SPA di Cinisello Balsamo (Mi) - C.F. 00805980158 -----



La Commissione avvia i lavori formulando le seguenti preliminari considerazioni:

Il disciplinare di gara ha specificatamente indicato (punto 21) che l'aggiudicazione avverrà secondo il disposto di cui all'art. 95, comma 2, del D. Lgs. 50/2016, (migliore rapporto qualità/prezzo) in favore dell'impresa che avrà formulato l'offerta economicamente più vantaggiosa in base ai seguenti criteri di valutazione:

a) OFFERTA TECNICA (MAX 80 PUNTI).....

b) OFFERTA ECONOMICA (MAX 20 PUNTI)

Il punteggio massimo attribuibile al Concorrente è pertanto pari a 100.....

L'aggiudicazione avverrà ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a) e dell'art. 144, comma 3, D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. ovvero secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base dei criteri e sub-criteri di valutazione e relativi pesi e sub-pesi nonché delle formule di cui alla sottostante tabella.

Il punteggio relativo all'offerta tecnica, pari a max 80 PUNTI, sarà articolato secondo i criteri e sub criteri di seguito elencati:.....

AREE DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MAX	Criteri
CRITERI E SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE		
A – Organizzazione del servizio di refezione scolastica ed altre utenze	28 punti	
A1 – Modalità di svolgimento del servizio con descrizione dettagliata delle diverse fasi (approvvigionamento, produzione, preparazione, cottura, confezionamento, distribuzione e sanificazione), anche mediante Diagramma di Gantt per ciascuna cucina in aderenza a quanto prescritto nel capitolato speciale d'appalto. <i>Il punteggio verrà attribuito in base all'organizzazione proposta dal concorrente e ritenuta più efficiente nel rispetto delle prescrizioni di capitolato.</i>	12	D
A2 – Gestione delle emergenze in ogni fase del servizio <i>Il punteggio verrà attribuito in base alla capacità della soluzione nel garantire la puntuale rilevazione delle emergenze e la loro immediata risoluzione.</i>	3	D
A3 – Piano dei trasporti <i>Il punteggio verrà attribuito in base all'efficienza del piano proposto in relazione ai requisiti (indirizzi, orari, ecc.) indicati in Capitolato</i>	3	D

<p>A4 – Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori destinati al presente appalto</p> <p><i>Il punteggio sarà attribuito sulla base della capacità del sistema proposto di assicurare continuità ed efficienza di fornitura, in relazione alle specifiche richieste del CSA</i></p>	2	D
<p>A5 – Soluzioni e modalità poste in atto per la riduzione dell'impatto ambientale del servizio nelle diverse fasi di cui è composto</p> <p><i>Il punteggio sarà attribuito in base ai reali benefici sull'ambiente. Le soluzioni proposte per essere valutate devono essere corredate da calcoli atti a dimostrare i reali benefici all'ambiente (esempio: riduzione di CO₂, riduzione del rumore, ecc.).</i></p>	3	D
<p>A6 – Modalità messe a disposizione della S.A./suoi incaricati, per le "verifiche documentali ed in situ" relative ai prodotti obbligatori e migliorativi secondo i C.A.M./ clausole contrattuali/verifiche (es: BIO, IGP, DOP, locali, Km zero, ecc)</p> <p><i>Il punteggio sarà attribuito in relazione alla trasparenza, immediatezza ed efficacia dei metodi messi a disposizione per le verifiche citate</i></p>	2	D
<p>A7 – Gestione delle diete speciali</p> <p><i>Il punteggio sarà attribuito sulla base dell'efficacia delle procedure poste in atto per la gestione, identificazione, tracciabilità delle Diete</i></p>	2	D
<p>A8 – Gestione pasti per utenze assistite a domicilio</p> <p><i>Saranno valutate le proposte di gestione dei pasti per le esigenze specifiche tali utenze</i></p>	1	D
B – Personale di servizio	10 punti	
<p>B1 – Indice di produttività medio settimanale della fase di distribuzione presso le scuole dell'infanzia</p> <ul style="list-style-type: none"> - Indice di produttività tra 17 e 15,50 pasti/ora..... punti 1 - Indice di produttività tra 15,49 e 14,00 pasti/ora.....punti 2 	3	T
<p>B2 – Indice di produttività medio settimanale della fase di distribuzione presso le scuole primarie</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Indice di produttività tra 19 e 17,50 pasti/ora.....punti 1</i> - <i>Indice di produttività tra 17,49 e 16,00 pasti/ora.....punti 2</i> - <i>Indice di produttività inferiore a 15,99 pasti/ora.....punti 3</i> 	3	T
<p>B3 – Criteri e modalità e tempistica di sostituzione del personale assente al fine di garantire la regolarità del servizio.</p> <p><i>Saranno valutate le modalità espresse, in termini di tempistica e copertura delle diverse figure operativa</i></p>	2	D

<p>B4 – Corsi di formazione e aggiornamento del personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, trasporto, distribuzione e sanificazione, oltre la formazione obbligatoria ex lege (alimentaristi, SSL), ed aventi come oggetto cultura alimentare, ambientale, ecc.</p> <p>- numero medio annuo per figura minore o uguale a 15 ore.....punti 1 - numero medio annuo per figura superiore a 15 ore..... punti 2</p>	2	T
<p>C – Elementi qualitativi relativi ai prodotti offerti: con tali criteri si intende valutare le <u>soluzioni migliorative relative alle derrate alimentari</u> e la relativa rappresentatività, secondo le linee programmatiche dei C.A.M. 2020</p>		
<p>C1 - Numero di prodotti della categoria merceologica: frutta, ortaggi, biologici da filiera corta e chilometro zero</p> <p>2 prodotti = 1 punto 4 prodotti = 2 punti 6 prodotti = 3 punti</p>	3	T
<p>C2 - Numero di prodotti della categoria merceologica: legumi e cereali biologici da filiera corta e chilometro zero</p> <p>2 prodotti = 1 punto 3 prodotti = 2 punti 4 prodotti = 3 punti</p>	3	T
<p>C3 - Numero di prodotti della categoria merceologica: carne bovina, suina biologici da filiera corta e chilometro zero</p> <p>1 prodotti = 1 punto 2 prodotti = 2 punti 3 prodotti = 3 punti</p>	3	T
<p>C4 - Numero di prodotti della categoria merceologica: prodotti lattiero caseari biologici da filiera corta e chilometro zero</p> <p>1 prodotti = 1 punto 2 prodotti = 2 punti 3 prodotti = 3 punti</p>	3	T
<p>C5 - Numero di prodotti della categoria merceologica: altri prodotti trasformati biologici da filiera corta e chilometro zero</p> <p>2 prodotti = 1 punto 3 prodotti = 2 punti 4 prodotti = 3 punti</p>	3	T
<p>D- Progetti educativi, sociali, comunicazione</p>		
<p>15 punti</p>		
<p>D1 – Giornate alimentari a tema, menu regionali o etnici, menu educativi, ecc</p> <p>- 2 giornate per anno scolastico..... 1 punto - 4 giornate per anno scolastico.....2 punti - 6 giornate per anno scolastico.....3 punti</p>	3	T
<p>D2 – Progetti di educazione alimentare destinati ai bambini, modalità e contenuti, strumenti da utilizzarsi, monte ore messo a disposizione annualmente e/o modalità multimediali</p>	3	D

D3 – Progetti di educazione alimentare anche pratici, destinati agli adulti, declinando contenuti, modalità, strumenti, monte ore messo a disposizione annualmente	2	D
D4 - Sistemi di rilevazione del gradimento e della soddisfazione dell'utenza con eventuale coinvolgimento degli scolari, in collegamento con i progetti di educazione alimentare	2	D
D5 – Flussi informativi rivolti all'utenza in merito a Menu, caratteristiche prodotti, aspetti ambientali e sociali del servizio	2	D
D6 – Inserimento di prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità ed utilizzo di prodotti provenienti dal Mercato Equosolidale e relativa comunicazione. - 1 volta /anno per ciascuna tipologia.....1 punto	2	T
D7 – Disponibilità a mettere a disposizione giornalmente 12 “pasti solidali” od equivalenti “pacchi solidali” (rif Art 31del CSA) - Si disponibilità 1 punto	1	T
E – Proposte migliorative	7 punti	
E1 – Interventi migliorativi sulle strutture, sulle attrezzature, sui sistemi di sicurezza negli ambienti di lavoro, volti ad innalzare il livello del servizio nel suo complesso <i>Sarà valutata la ricaduta positiva sul servizio ed il valore della proposta</i>	4	D
E2 – Migliorie relative all'aspetto estetico, educativo e di comfort dei refettori <i>Verranno valutate le proposte in relazione al miglioramento dei colori degli ambienti, dell'illuminazione, degli strumenti di comunicazione visiva..</i>	3	D
F - Certificazioni	5 punti	
F1 – UNI EN ISO 22000:2005 o edizione successiva	1	T
F2 – EN ISO 22005:2007	1	T
F3 – ISO 14001:2015	1	T
F4 – SA8000:2014	1	T
F5 – ISO 45001:2018 oppure – ISO 37000-2016	1	T

A ciascun elemento di valutazione è attribuito un punteggio con il metodo della media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.
In particolare si stabilisce che i suddetti coefficienti saranno attribuiti in base alle valutazioni dell'offerta tecnica espresse sul livello di giudizio di merito così determinati:

- 1. Eccellente** – analisi completa ed esaustiva, con eccellente grado di disquisizione tecnico – normativa sia rispetto a quanto indicato sul bando, sul disciplinare, sul capitolato e allegati ad ottimo grado di dettaglio, sia generale che puntuale, con eccellente contestualizzazione, nella chiarezza di esposizione di quanto il concorrente propone ed espone;
- 2. Ottimo** – analisi con alto grado di analisi tecnico – normativa rispetto a quanto previsto sul bando, sul disciplinare, sul capitolato e allegati con ottimo dettaglio sia generale che puntuale con alta contestualizzazione, con minore chiarezza e precisione nell'esposizione di quanto proposto.

3. **Buono** - offerta con buon grado di analisi tecnico – normativa rispetto a quanto previsto sul bando, sul disciplinare, sul capitolato e allegati con buon dettaglio di analisi degli elementi e con buona contestualizzazione, chiarezza e precisione di quanto proposto.
4. **Discreto** – analisi con discreto grado di analisi tecnico – normativa rispetto a quanto previsto sul bando, sul disciplinare, sul capitolato e allegati con discreto dettaglio di analisi, contestualizzazione, chiarezza e precisione di quanto proposto.
5. **Sufficiente** - offerta con sufficiente grado di analisi tecnico – normativa rispetto a quanto previsto sul bando, sul disciplinare, sul capitolato e allegati con sufficiente dettaglio di analisi degli elementi e con sufficiente contestualizzazione, chiarezza e precisione di quanto proposto.
6. **Insufficiente** - offerta con insufficiente grado di analisi tecnico – normativa rispetto a quanto previsto sul bando, sul disciplinare, sul capitolato e allegati senza dettaglio di analisi degli elementi e senza o con pochissima contestualizzazione, chiarezza e precisione di quanto proposto.

Si stabilisce inoltre di attribuire ai sopraindicati giudizi di merito i coefficienti indicati nella sottostante tabella, tra 0 e 1

Giudizio di merito	Coefficiente corrispondente
eccellente	Da 0,90 a 1,00
ottimo	Da 0,80 a 0,89
buono	Da 0,60 a 0,79
discreto	Da 0,40 a 0,59
sufficiente	Da 0,20 a 0,39
insufficiente	Da 0,00 a 0,19

Si procederà a calcolare la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all'offerta in relazione al sub-criterio in esame, riportando a uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate, secondo la seguente formula: -----

$$M_{coe} = M_{ci} * 1/M_x \text{ -----}$$

M_{coe} : media riparametrata dei coefficienti degli apprezzamenti -----

M_{ci} = coefficiente della media attribuito dalla commissione per il criterio/sub criterio dell'offerta in esame -----

M_x = coefficiente massimo della media attribuita dalla commissione per il criterio/sub criterio dell'offerta in esame -----

Quindi li moltiplica per il punteggio massimo da assegnare a ciascun criterio o sub criterio , secondo la seguente formula: -----

$$P_{off} = M_{coe} * P_{max} \text{ -----}$$



Poff = punteggio assegnato a ciascun criterio o sub criterio

Mcoe = media riparametrata dei coefficienti degli apprezzamenti

Pmax = punteggio massimo attribuibile.

Solo le offerte tecniche che avranno ottenuto un punteggio tecnico complessivo minimo di 45 punti su 80 massimi attribuibili, saranno ritenute idonee e quindi ammesse alla fase successiva della gara (apertura e valutazione offerta economica).

Stante le premesse sopra riportate, la Commissione procede all'analisi delle offerte tecniche in base al numero di protocollo telematico, riportando in apposito schema suddiviso in base ai criteri di valutazione, i punti principali delle singole offerte, al fine di assicurare trasparenza, imparzialità e logicità di valutazione.

La Commissione procede pertanto all'analisi dell'offerta tecnica della società DUSSMANN SERVICE SRL di Milano - C.F. 00124140211

Alle ore 12:40 Il Presidente chiude la seduta dando convocazione ai componenti, per proseguire con l'esame delle offerte tecniche, il giorno 14/07/2021 alle ore 9:00

===== 000000000000 =====

VERBALE DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE N. 3

L'anno DUEMILAVENTUNO, addì QUATTORDICI del mese di LUGLIO alle ore 09:00, presso la Sala Riunioni di Via Marsala, 19 - si riunisce in seduta riservata la Commissione Giudicatrice nominata con determinazione del DIRIGENTE SERVIZI DI PROGRAMMAZIONE ECONOMICA E DELLE ENTRATE N. 730 del 12/07/2021.

Funge da segretario della Commissione la sig.ra Rosalia Sciacca, Istruttore Amministrativo Centrale Unica di Committenza/Economato - Comune di Rho;

-----Il Presidente dichiara aperta la seduta

----- R I C H I A M A T O -----

il verbale della seduta di gara del 12/07/2021 - dato per letto - dal quale risulta le prescrizioni cui deve attenersi la Commissione, i criteri e i giudizi per la valutazione delle offerte tecniche presentate dai concorrenti:

1) DUSSMANN SERVICE SRL di Milano - C.F. 00124140211.....

2) SODEXO ITALIA SPA di Cinisello Balsamo (Mi) - C.F. 00805980158



e la modalità di assegnazione del relativo punteggio-----

Si prosegue quindi con l'esame dell'offerta tecnica delle società: -----

- DUSSMANN SERVICE SRL di Milano - C.F. 00124140211 -----

- SODEXO ITALIA SPA di Cinisello Balsamo (Mi) - C.F. 00805980158 -----

La Commissione, quindi, procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni sub elemento da parte di tutti i Commissari in coefficienti definitivi, riportando a 1 la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate, successivamente ciascun coefficiente definitivo determinato per ciascun sub elemento viene moltiplicato per il relativo sub peso al fine di ottenere il punteggio definitivo per il singolo sub criterio.-----

Alla conclusione delle operazioni di valutazione, il Presidente da atto che nell'allegato A) del presente verbale, sono dettagliate le valutazioni dei criteri e sub criteri e il risultato complessivo è sinteticamente riassunto come segue: -----

Concorrente	Punti offerta tecnica riparimetrati	Punti offerta tecnica non riparimetrati
DUSSMANN SERVICE SRL di Milano - C.F. 00124140211	67,94	62,93
SODEXO ITALIA SPA di Cinisello Balsamo (Mi) - C.F. 00805980158	73,74	67,70

Alle ore 15:15 il Presidente chiude i lavori della Commissione Giudicatrice -----

- Prospetto punti tecnici (All. A);-----

Letto, confermato e sottoscritto. -----

IL PRESIDENTE -----

Prof. Salvatore Ciappellano

GLI ESPERTI -----

Dott.ssa Micaela Curcio

Dott. Alberto Sanvi

IL SEGRETARIO DELLA SEDUTA -----

sig.ra Rosalia Sciacca

AREE DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO max	Criteri	DUSSMANN					SODEKO					coefficiente di riparametrazione	DUSSMANN	SODEKO	DUSSMANN	SODEKO	
			Punti	media	1	2	3	Punti	media	1	2	3						
CRITERI E SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE																		
A - Organizzazione del servizio di refezione scolastica ed altre utenze	28		19,2							22,8							23,33	27,83
A1 Modalità di svolgimento del servizio con descrizione dettagliata delle diverse fasi (approvvigionamento, produzione, preparazione, cottura, confezionamento, distribuzione e sanificazione), anche mediante Diagramma di Gantt per ciascuna cucina in aderenza a quanto prescritto nel capitolato speciale d'appalto. <i>Il punteggio verrà attribuito in base all'organizzazione proposta dal concorrente e ritenuta più efficiente nel rispetto delle prescrizioni di capitolato</i>	12	D	8	0,66667	0,7	0,6	0,7	0,7	10	0,83333	0,8	0,9	0,8	1,20	0,8	1	9,60	12,00
A2 Gestione delle emergenze in ogni fase del servizio <i>Il punteggio verrà attribuito in base alla capacità della soluzione nel garantire la puntuale rilevazione delle emergenze e la loro immediata risoluzione</i>	3	D	1,9	0,63333	0,6	0,7	0,6	0,6	2,5	0,83333	0,8	0,9	0,8	1,20	0,76	1	2,28	3,00
A3 Piano dei trasporti <i>Il punteggio verrà attribuito in base all'efficienza del piano proposto in relazione ai requisiti (indirizzi, orari, ecc.) indicati in Capitolato</i>	3	D	2,1	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	2,4	0,8	0,8	0,8	0,8	1,25	0,88	1	2,63	3,00
A4 Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori destinati al presente appalto <i>Il punteggio sarà attribuito sulla base della capacità del sistema proposto di assicurare continuità ed efficienza di fornitura, in relazione alle specifiche richieste del CSA</i>	2	D	1,6	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	1,6	0,8	0,8	0,8	0,8	1,25	1	1	2,00	2,00
A5 Soluzioni e modalità poste in atto per la riduzione dell'impatto ambientale del servizio nelle diverse fasi di cui è composto	3	D	1,8	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	2,6	0,86667	0,8	0,9	0,9	1,15	0,69	1	2,08	3,00
A6 - Modalità messe a disposizione della SA/suoi incaricati, per le verifiche documentali ed in situ relative ai prodotti obbligatori e migliorativi secondo i C. A. M. clausole contrattuali/verifiche (es: BIO, IGP, DOP, locali, Km zero, ecc.) <i>Il punteggio sarà attribuito in base ai reali benefici sull'ambiente. Le soluzioni proposte per essere valutate devono essere corredate da calcoli atti a dimostrare i reali benefici all'ambiente (esempio: riduzione di CO2 riduzione del rumore, ecc.)</i>	2	D	1,6	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	1,4	0,7	0,7	0,7	0,7	1,25	1	0,875	2,00	1,75
A7 - Gestione delle diete speciali <i>Il punteggio sarà attribuito sulla base dell'efficacia delle procedure poste in atto per la gestione, identificazione, tracciabilità delle Diete</i>	2	D	1,4	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	1,6	0,8	0,8	0,8	0,8	1,25	0,88	1	1,75	2,00
AB - Gestione pasti al domicilio degli anziani	1	D	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	1,25	1	0,875	1,00	0,88
																	0,00	0,00
																	7,90	9,00
B - Personale di servizio	10		9,33333							9,4								
B1 - Indice di produttività medio settimanale della fase di distribuzione presso le scuole dell'infanzia <i>Indice di produttività tra 17 e 15,50 pasti/ora punti 1 Indice di produttività tra 15,49 e 14,00 pasti/ora punti 2 Indice di produttività inferiore a 13,99 pasti/ora punti 3</i>	3	T	3						3						3		3,00	3,00
B2 - Indice di produttività medio settimanale della fase di distribuzione presso le scuole primarie <i>Indice di produttività tra 19 e 17,50 pasti/ora punti 3 Indice di produttività tra 17,49 e 16,00 pasti/ora punti 2 Indice di produttività inferiore a 15,99 pasti/ora punti 1</i>	3	T	3						3						3		3,00	3,00
B3 - Criteri e modalità e tempistica di sostituzione del personale assente al fine di garantire la regolarità del servizio. <i>Saranno valutate le modalità espresse, in termini di tempistica e copertura delle diverse figure operative</i>	2	D	1,33333	0,66667	0,7	0,6	0,7	0,7	1,4	0,7	0,7	0,7	0,7	1,43	0,95	1	1,90	2,00
B4 - Corsi di formazione e aggiornamento del personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, trasporto, distribuzione e sanificazione, oRe la formazione obbligatoria ex lege (alimentaristi, SSL), ed aventi come oggetto cultura alimentare, ambientale, ecc. <i>numero medio annuo per figura minore o uguale a 15 ore punti 1 numero medio annuo per figura superiore a 15 ore punti 2</i>	2	T	2						2						0		0,00	0,00
																	0,00	0,00
C - Elementi qualitativi relativi ai prodotti offerti: con tali criteri si intende valutare le soluzioni migliorative relative alle derrate alimentari e a relativa rappresentatività, secondo le linee programmatiche del C.A.M. 2020	15		12							12							0	0
C1 - Numero di prodotti della categoria merceologica: frutta, ortaggi, biologici da filiera corta e chilometro zero <i>2 prodotti = 1 punto 4 prodotti = 2 punti 6 prodotti = 3 punti</i>	3	T	3						3						0		3,00	3,00
C2 - Numero di prodotti della categoria merceologica: legumi e cereali biologici da filiera corta e chilometro zero <i>2 prodotti = 1 punto 3 prodotti = 2 punti 4 prodotti = 3 punti</i>	3	T	3						3						0		3,00	3,00
C3 - Numero di prodotti della categoria merceologica: carne bovina, suina biologici da filiera corta e chilometro zero <i>1 prodotto = 1 punto 2 prodotti = 2 punti 3 prodotti = 3 punti</i>	3	T	3						3						0		3,00	3,00
C4 - Numero di prodotti della categoria merceologica: prodotti lattiero caseari biologici da filiera corta e chilometro zero <i>1 prodotto = 1 punto 2 prodotti = 2 punti 3 prodotti = 3 punti</i>	3	T	3						3						0		3,00	3,00
C5 - Numero di prodotti della categoria merceologica: altri prodotti trasformati biologici da filiera corta e km 0	3	T	3						3						0		3,00	3,00
																	0,00	0,00
																	12,70	15,00
D - Progetti educativi, sociali, comunicazione	15		11,4							13,3								
D1 - Giornate alimentari a tema, menu regionali o etnici, menu educativi, ecc <i>2 giornate per anno scolastico 1 punto 4 giornate per anno scolastico 2 punti 6 giornate per anno scolastico 3 punti</i>	3	T	3						3						0		3,00	3,00
D2 - Progetti di educazione alimentare destinati ai bambini, modalità e contenuti, strumenti da utilizzarsi, monte ore messo a disposizione annualmente e/o modalità multimediali	3	D	1,8	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	2,7	0,9	0,9	0,9	0,9	1,11	0,67	1	2,00	3,00
D3 - Progetti di educazione alimentare anche pratici, destinati agli adulti, declinando contenuti, modalità, strumenti, monte ore messo a disposizione annualmente	2	D	1,2	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	1,46667	0,73333	0,8	0,6	0,8	1,36	0,82	1	1,64	2,00
D4 - Sistemi di rilevazione del gradimento e della soddisfazione dell'utenza con eventuale coinvolgimento degli scolari, in collegamento con i progetti di educazione alimentare	2	D	1,2	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	1,53333	0,76667	0,8	0,8	0,7	1,30	0,78	1	1,57	2,00
D5 - Flussi informativi rivolti all'utenza in merito a Menu, caratteristiche prodotti, aspetti ambientali e sociali del servizio	2	D	1,2	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	1,6	0,8	0,8	0,8	0,8	1,25	0,75	1	1,50	2,00
D6 - Inserimento di prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità ed utilizzo di prodotti provenienti dal Mercato Equosolidale e relativa comunicazione <i>1 volta/anno per ciascuna tipologia 1 punto 2 volte/anno per ciascuna tipologia 2 punti</i>	2	T	2						2						0		2,00	2,00
D7 - Disponibilità a mettere a disposizione giornalmente 12 "pasti solidali" od equivalenti "pacchi solidali" (rif Art 31del CSA) <i>5 disponibilità 1 punto</i>	1	T	1						1						0		1,00	1,00
																	0,00	0,00
																	7,00	6,11
E - Proposte migliorative	7		6							5,2								
E1 - Interventi migliorativi sulle strutture, sulle attrezzature, sui sistemi di sicurezza negli ambienti di lavoro, volti ad innalzare il livello del servizio nel suo complesso <i>Sarà valutata la ricaduta positiva sul servizio ed il valore della proposta</i>	4	D	3,6	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	2,8	0,7	0,7	0,7	0,7	1,11	1	0,77777778	4,00	3,11
E2 - Migliorie relative all'aspetto estetico, educativo e di comfort dei refettori <i>Verranno valutate le proposte in relazione al miglioramento dei colori degli ambienti, dell'illuminazione, degli strumenti di comunicazione visiva</i>	3	D	2,4	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	2,4	0,8	0,8	0,8	0,8	1,25	1	1	3,00	3,00
F - Certificazioni	5		5							5								
F1 - UNI EN ISO 22000:2005 o edizione successiva	1	T	1						1								1,00	1,00
F2 - EN ISO 22005:2007	1	T	1						1								1,00	1,00
F3 - ISO 14001 :2015	1	T	1						1								1,00	1,00
F4 - SAB000:2014	1	T	1						1								1,00	1,00
F5 - ISO 45001:2018 oppure-ISO 37000-2016	1	T	1						1								1,00	1,00



