

VERBALE DI GARA DI APPALTO MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO PER IL COMUNE DI POGLIANO MILANESE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER 3 ANNI SCOLASTICI 2024/2025 - 2025/2026 - 2026/2027, CON FACOLTA’ DI PROROGA PER UN MASSIMO DI ULTERIORI ANNI 3 - CIG B16C65BE30 - SVOLGIMENTO GARA IN MODALITÀ TELEMATICA. - VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA - 3^ SEDUTA RISERVATA. -----

L’anno DUEMILAVENTIQUATTRO, addì DUE del mese di LUGLIO alle ore 08.30 presso l’Ufficio del Segretario Generale - Municipio di Pogliano Milanese (Mi) - P.zza AVIS AIDO n. 6, si riunisce in seduta riservata la Commissione Giudicatrice nominata con Determinazione del Direttore Area 4 - Programmazione Economica e Entrate n. 764 del 07.06.2024 per la valutazione delle offerte pervenute, e costituita da: -----

1. Dott. Marco Dallatomasina - Presidente della Commissione giudicatrice - Dirigente Settore servizi educativi e sociali, sport, eventi e cerimoniale - Comune di Legnano (MI); -----
2. Dott. Alberto Bassini - membro esperto e RUP - Funzionario presso Aria Servizi alla Persona - Comune di Pogliano Milanese (MI); -----
3. Dott.ssa Chiara Bertoni - membro esperto - tecnologa esperta-----

Funge da Segretario il Presidente della Commissione. -----

Verificata la regolarità della costituzione della Commissione e richiamati i verbali delle sedute di gara del 04.06.2024 (Valutazione documentazione amministrativa), del 19.06.2024 (apertura buste tecniche per la verifica della presenza della documentazione), del 25.06.2024 (1^ seduta riservata - valutazione offerte tecniche) e del 28.06.2024 (2^ seduta riservata - valutazione offerte tecniche), la Commissione procede con l’esame dell’offerta tecnica presentata dal concorrente EURORISTORAZIONE SRL. -----

Terminata la valutazione delle offerte tecniche, la commissione procede con il calcolo dei punteggi riparametrati per singolo criterio e al calcolo del punteggio complessivo per singole offerte. Le risultanze di tali operazioni sono riportate nel prospetti allegati (All. A, B e C). -----

La seduta si conclude alle ore 12.00. -----

Forma parte integrante e sostanziale del presente VERBALE: -----

- Prospetto valutazione offerta DUSSMANN SERVICE SRL (All. A);-----
- Prospetto valutazione offerta SODEXO ITALIA SPA (All. B); -----
- Prospetto valutazione offerta EURORISTORAZIONE SRL (All. C); -----

Letto, confermato e sottoscritto. -----

----- IL PRESIDENTE E SEGRETARIO-----

[Redacted Signature] Dott. Marco Dallatomasina

I COMMISSARI ESPERTI -----

[Redacted Signature] Dott. Alberto Bassini

[Redacted Signature] Dott.ssa Chiara Bertoni

OFFERTA DUSSMANN SERVICE SRL				D	Q	T									
A MODALITÀ OPERATIVE DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, GESTIONE DIETE SPECIALI, COTTURA, DISTRIBUZIONE, LAVAGGIO, SANIFICAZIONE (MAX 14 PUNTI)							presidente	Commissario 1	Commissario 2	media	media arrotondata alla II cifra decimale	media più alta ottenuta fra i concorrenti	media riproporzionata	media riproporzionata arrotondata alla II cifra	PUNTEGGIO TECNICO DEFINITIVO ASSEGNATO
MAX 14 PUNTI															
A1	Modalità operative del servizio Modalità operative del servizio, con particolare riferimento alla gestione e alla conservazione delle derrate, alle fasi di trasformazione, cottura e somministrazione dei pasti: valutazione dei contenuti e individuazione di soluzioni messe in atto per il miglioramento del servizio, rispetto a quanto previsto dal Capitolato.			4	0	0	0,80000	0,70000	0,80000	0,76667	0,77000	1,00000	0,77000	0,77000	3,08000
A2	Materie prime per diete speciali (sanitarie, bianche, etico-religiose): tipologia e varietà di materie prime utilizzate e opportunità del loro inserimento al fine di minimizzare le differenze fra l'utenza			2	0	0	0,80000	0,80000	0,90000	0,83333	0,83000	1,00000	0,83000	0,83000	1,66000
A3	Gestione diete speciali (sanitarie, bianche, etico-religiose): descrizione del processo con individuazione degli elementi qualificanti atti a garantire la sicurezza delle diete sanitarie; saranno valutati anche gli elementi messi in campo per garantire il rispetto delle temperature nonché la buona presentazione delle stesse in aderenza al menù tipo allegato al Capitolato.			2	0	0	0,90000	0,80000	0,90000	0,86667	0,87000	0,97000	0,89691	0,90000	1,80000
A4	Piano Analitico microbiologico su MP, semilavorati, prodotti Finiti e Acqua di rete prelevata presso i punti di erogazione situati presso i refettori/cucine			1	0	0	0,90000	0,90000	0,80000	0,86667	0,87000	1,00000	0,87000	0,87000	0,87000
A5	Piano di monitoraggio infestanti gestito da parte di ditta esterna specializzata: frequenza degli interventi di monitoraggio e modalità di gestione di eventuali azioni correttive.			3	0	0	0,90000	1,00000	0,80000	0,90000	0,90000	0,97000	0,92784	0,93000	2,79000
A6	Valutazione della gestione delle emergenze in relazione a: carenza di approvvigionamento idrico, energetico, problemi legati alle somministrazioni di diete. Saranno valutate le casistiche proposte e le migliori soluzioni realisticamente attuabili.			2	0	0	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	2,00000
B GESTIONE DEL PERSONALE (MAX PUNTI 14)															
B1	Direttore tecnico del Servizio: titolo di studio, esperienza professionale (non inferiore a tre anni minimi di esperienza, prevista dal CSA) e indicazione delle ore minime garantite di presenza presso le sedi di servizio, al fine di migliorare la qualità del servizio globale			2	0	0	0,70000	0,80000	0,80000	0,76667	0,77000	1,00000	0,77000	0,77000	1,54000
B2	Dietista: esperienza professionale e indicazione delle ore di presenza presso le sedi di servizio, al fine di migliorare la qualità della Gestione Diete			1	0	0	0,80000	0,90000	0,80000	0,83333	0,83000	1,00000	0,83000	0,83000	0,83000
B3	Cuoco responsabile cucina presso Infanzia Bernasconi: esperienza professionale, con riferimento ai servizi analoghi a quello oggetto del presente contratto.			2	0	0	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	2,00000
B4	Cuoco responsabile cucina presso Primaria Don Milani: esperienza professionale, con riferimento ai servizi analoghi a quello oggetto del presente contratto.			2	0	0	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	2,00000
B5	Progetto organizzativo del personale dedicato alla distribuzione presso il refettorio della Scuola dell'Infanzia, che indichi, oltre al numero di personale impiegato e al monte ore settimanale, l'indice di produttività medio settimanale inteso come n° pasti/n° ore complessive relative all'attività di apparecchio, somministrazione, sparcocchio, riassetto e pulizia dei refettori. Il progetto deve essere documentato mediante diagramma di Gantt. L'offerente dovrà prevedere un congruo numero di figure professionali tali da garantire un'impeccabile organizzazione del servizio nonché tempi di lavorazione adeguati.			2	0	0	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	2,00000
B6	Progetto organizzativo del personale dedicato alla distribuzione presso il refettorio della Scuola Primaria, che indichi, oltre al numero di personale impiegato e al monte ore settimanale, l'indice di produttività medio settimanale inteso come n° pasti/n° ore complessive relative all'attività di apparecchio, somministrazione, sparcocchio, riassetto e pulizia dei refettori. Il progetto deve essere documentato mediante distinti diagrammi di Gantt. L'offerente dovrà prevedere un congruo numero di figure professionali tali da garantire un'impeccabile organizzazione del servizio nonché tempi di lavorazione adeguati.			2	0	0	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	2,00000
B7	Valutazione delle modalità di sostituzione del personale			2	0	0	0,90000	1,00000	0,90000	0,93333	0,93000	1,00000	0,93000	0,93000	1,86000
B8	Piano degli interventi formativi (con esclusione di quelli obbligatori): valutazione dell'articolazione degli argomenti e cronoprogramma degli interventi previsti.			1	0	0	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000
C MISURE DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE (MAX PUNTI 4)															
C1	Offerta di banane BIO ed equosolidali ogni volta che sono presenti a menù, offerta di barrette di cioccolato equosolidali ogni volta che sono presenti a menù Offerto: 1 punto Non offerto: 0 punti			0	0	1	INSERIRE IL PUNTEGGIO: offerto: 1 punto non offerto: 0 punti								1,00000
C2	Soluzioni o progetti atti a ridurre l'impatto ambientale dovuto ai rifiuti prodotti nell'ambito della ristorazione scolastica. Saranno valutati progetti realizzabili, maggiormente efficaci allo scopo			1	0	0	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000
C3	Interventi migliorativi atti a ridurre i consumi energetici, non previsti in altri criteri Saranno valutati interventi proposti, maggiormente efficaci allo scopo			1	0	0	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000
C4	Disponibilità a fornire Pomodori pelati e o passata di pomodoro biologica al 100% e Legumi biologici al 100%. Se forniti: 1 punto - Se non forniti: 0 punti			0	0	1	INSERIRE IL PUNTEGGIO: offerto: 1 punto non offerto: 0 punti								1,00000
D PROPOSTE MIGLIORATIVE MAX 10 PUNTI															
D1	proposte di integrazione/sostituzione delle attrezzature e/o degli arredi in uso presso i Centri Cottura Il concorrente dovrà descrivere le proposte di integrazione/sostituzione delle attrezzature e/o degli arredi attualmente in uso presso i Centri Cottura che garantiscano maggiore efficienza e ridotti consumi energetici Il concorrente dovrà motivare la sostituzione o l'integrazione di quanto proposto, sulla base di quanto accertato durante il sopralluogo. Il punteggio sarà assegnato sulla base dell'efficacia delle soluzioni proposte.			6	-	-	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	6,00000
D2	Proposta di un progetto volto all'erogazione di acqua di rete microfiltrata, comprensiva di manutenzione annuale e ampliabile ad altre sedi comunali.			2	-	-	0,90000	0,90000	0,90000	0,90000	0,90000	1,00000	0,90000	0,90000	1,80000
D3	Sistema di rilevazione della customer satisfaction (gradimento) del servizio presso gli utenti e le famiglie; L'offerente descrive il sistema di rilevazione del gradimento e della qualità percepita dagli utenti, le modalità di effettuazione del sondaggio, la sua durata e periodicità, il sistema di valutazione dello stesso, di reportistica alla stazione appaltante e all'utenza degli esiti della rilevazione. La commissione valuta positivamente sistemi maggiormente efficaci in termini di maggiore			2			0,90000	0,90000	0,90000	0,90000	0,90000	1,00000	0,90000	0,90000	1,80000

CALCOLO SENZA RIPARAMETRAZIONE AI SOLI FINI DELLA VERIFICA DELLA SOGLIA DI SBARRAMENTO
3,08000
1,66000
1,74000
0,87000
2,70000
2,00000

MOTIVAZIONE

Contenuti pertinenti, descritti in modo chiaro e complessivamente articolato

Contenuti esaurienti, descritti in modo chiaro e articolato

Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro e completo

Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro e completo

Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro e completo

Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato

1,54000
0,83000
2,00000
2,00000
2,00000
1,86000
1,00000

Contenuti pertinenti, descritti in modo chiaro e complessivamente articolato

Contenuti esaurienti, descritti in modo chiaro e articolato

Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato

Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato

Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato

Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro e completo

Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato

1,00000
1,00000
1,00000
1,00000

Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato

Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato

6,00000
1,80000
1,80000

Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato

Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro e completo

Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro e completo

periodicità della rilevazione, ampiezza quali-quantitativa dei sondaggi, efficacia della reportistica alla stazione appaltante, maggiore visibilità agli utenti, anche telematica, degli esiti della customer satisfaction													
E APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME (MAX 6 PUNTI)													
E1	Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci / sezione 2 sub criterio b del D.M. 10 marzo 2020. Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzino comune, gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti). <i>L'impegno da parte del concorrente all'adesione ad un Sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto merci sarà valutato sulla base dei seguenti parametri tabellari:</i> - protocollo con sistema di gestione centralizzata →2 punti - assenza di sistema di gestione centralizzata →0 punti	-	-	2	INSERIRE IL PUNTEGGIO: - protocollo con sistema di gestione centralizzata →2 punti - assenza di sistema di gestione centralizzata →0 punti								2,00000
E2	Impegno a garantire la presenza di doppio fornitore per le seguenti specificità di prodotto (sempre compresi prodotti BIO): prodotti ortofrutticoli freschi; ortofrutticoli surgelati; prodotti ittici; carni avicole; altre carni; pasta secca; riso, orzo, farro e legumi; prodotti per diete speciali; olio evo; passata di pomodoro. <i>Se presente doppio fornitore per un numero di tipologie di prodotto compreso fra 6 e 10: 2 punti</i> <i>Presenza di doppio fornitore per un numero di tipologie di prodotto compreso fra 1 e 5: 1 punto</i> <i>Nessun doppio fornitore: 0 punti</i>	-	-	2	INSERIRE IL PUNTEGGIO: Se presente doppio fornitore per un numero di tipologie di prodotto compreso fra 6 e 10: 2 punti Presenza di doppio fornitore per un numero di tipologie di prodotto compreso fra 1 e 5: 1 punto Nessun doppio fornitore: 0 punti								2,00000
E3	Presenza di fornitori certificati. <i>Fornire sintetica elencazione dei fornitori e delle relative certificazioni.</i> <i>Verrà valutato il maggior numero di fornitori qualificati, la tipologia di certificazione in relazione ai prodotti forniti</i>	2	-	-	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	2,00000
F Iniziative di supporto ai servizi sociali del Comune (MEX PUNTI 2)													
F3	Proposta di supporto al Comune per eventi istituzionali e culturali organizzati dal Comune in genere, indicare il numero indicativo medio di partecipanti possibili. All'offerente che offre il maggior numero di eventi all'anno, la commissione attribuisce un punteggio pari a 2. Agli altri offerenti verrà attribuita un punteggio ottenuto per interpolazione lineare, secondo la seguente formula: $PT-F3_{(a)} = \text{Eventi(a)/eventi}_{max}$ Dove: $PT-F3_{(a)}$ = punteggio tecnico ottenuto dal concorrente (a) in relazione al criterio F3 $\text{eventi}_{(a)}$ = eventi annui gratuiti offerti dal concorrente (a) Eventi_{max} = numero massimo di eventi annui fra tutti i concorrenti		2		INSERIRE IL NUMERO DI EVENTI GRATUITI OFFERTI				10,00000	20,00000	0,50000	1,00000	
G GESTIONE DELLE MANUTENZIONI ARREDI E ATTREZZATURE (MAX 6 punti)													
G1	Piano del programma di manutenzione preventiva di arredi e attrezzature programmata presso le cucine	4	-	-	0,80000	0,80000	0,80000	0,80000	0,80000	1,00000	0,80000	0,80000	3,20000
G2	Piano del programma di manutenzione preventiva, programmata di arredi e attrezzature presso i refettori	2	-	-	0,90000	1,00000	0,90000	0,93333	0,93000	1,00000	0,93000	0,93000	1,86000
H VALUTAZIONE DELLE INIZIATIVE EDUCATIVE A SUPPORTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA (MAX 8 PUNTI)													
H1	Il piano delle iniziative di comunicazione , contenente la descrizione delle iniziative di educazione alimentare tese a sensibilizzare gli utenti nei confronti dei temi della corretta alimentazione (frutta, verdura, legumi), migliorative rispetto a quanto previsto dal Capitolato. Il piano delle iniziative di comunicazione, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che saranno realizzati; i supporti che saranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti. Saranno valutati l'eterogeneità e la ricchezza dei contenuti, la fruibilità e le modalità di accesso per l'utenza, l'esperienza degli esperti, l'idoneità dei supporti proposti.	2	0	0	0,70000	0,80000	0,70000	0,73333	0,73000	0,97000	0,75258	0,75000	1,50000
H2	Il piano delle iniziative di comunicazione , contenente la descrizione delle iniziative di educazione ambientale tese a sensibilizzare gli utenti in merito alle problematiche ambientali ed alla riduzione degli sprechi, migliorative rispetto a quanto previsto dal Capitolato. Il piano delle iniziative di comunicazione, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che saranno realizzati; i supporti che saranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti. Saranno valutati l'eterogeneità e la ricchezza dei contenuti, la fruibilità e le modalità di accesso per l'utenza, l'esperienza degli esperti, l'idoneità dei supporti proposti.	2	0	0	0,80000	0,80000	0,80000	0,80000	0,80000	1,00000	0,80000	0,80000	1,60000
H3	Proposta inerenti MENU A TEMA , come meglio dettagliato all'art. 36 e 50 del Capitolato Speciale d'Appalto. Sarà valutata le specialità regionali maggiormente differenziate e l'utilizzo di derrate alimentari tipiche.	1	0	0	0,90000	0,90000	0,80000	0,86667	0,87000	0,93000	0,93548	0,94000	0,94000
H4	Ipotesi di supporto alla realizzazione di progetti curati dall'amministrazione relativi a temi sui disturbi dell'alimentazione (es. specialista alimentare per incontri, supporto nella redazione di opuscoli o materiale divulgativo ...)	1	0	0	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000
H5	Valutazione del progetto volto alla riduzione dello spreco alimentare e al recupero delle eccedenze , considerando ogni fase del processo di produzione e distribuzione pasti, comprensivo di eventuale recupero delle eccedenze prodotte nella fase terminale (sommministrazione). Non saranno valutati interventi già previsti in altri criteri	2	0	0	0,70000	0,90000	0,70000	0,76667	0,77000	1,00000	0,77000	0,77000	1,54000
I TRASPORTO PASTI (MAX 2 PUNTI)													
I1	Impatto ambientale dei mezzi di trasporto utilizzati per il trasporto pasti Attuazioni di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica / sezione 2 sub criterio a) del D.M. 10 marzo 2020. Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i 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 liquefatto (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL). Verifica: il concorrente dovrà presentare una dichiarazione con la quale si attesta gli impegni assunti ed elencare i veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motorizzazione (a combustione interna, elettrica, ibrida), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale, la taratura dei mezzi di trasporto, se già disponibile.	0	0	2	INSERIRE IL PUNTEGGIO: -automezzi elettrici: 2 punti -altri automezzi a ridotte emissioni/consumi 1punto -nessun automezzo a ridotte emissioni 0 punti								2,00000

2,00000

2,00000

2,00000

Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato

1,00000

3,20000
1,86000

Contenuti esaurienti, descritti in modo chiaro e articolato
Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro e completo

1,46000

Contenuti pertinenti, descritti in modo chiaro e complessivamente articolato

1,60000

Contenuti esaurienti, descritti in modo chiaro e articolato

0,87000

Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro e completo

1,00000

Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato

1,54000

Contenuti pertinenti, descritti in modo chiaro e complessivamente articolato

2,00000

Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato

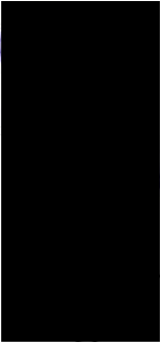
Il punteggio sarà attribuito come segue:														
-automezzi elettrici: 2 punti														
-altri automezzi a ridotte emissioni/consumi 1 punto														
-nessun automezzo a ridotte emissioni 0 punti														
L SISTEMA INFORMATICO (MAX 3 PUNTI)														
L1	Sistema informatizzato di gestione delle prenotazioni: il concorrente deve descrivere il sistema automatizzato che intende utilizzare, nel rispetto dei requisiti minimi indicati nell'art. 35 del capitolato descrittivo e prestazionale <i>La commissione giudicatrice valuterà la maggiore facilità di accesso e di uso del sistema da parte delle famiglie, un migliore flusso informativo verso il Comune, più complete comunicazioni dirette in automatico agli utenti del servizio</i>	3	0	0	0,80000	0,80000	0,80000	0,80000	0,80000	1,00000	0,80000	0,80000	2,40000	
TOTALE PUNTI OTTENUTI													62,07000	

--

2,40000
61,81000

Contenuti esaurienti, descritti in modo chiaro e articolato

OFFERTA AMMESSA, SOGLIA SUPERATA



OFFERTA SODEXO ITALIA SPA					D	Q	T							
A MODALITÀ OPERATIVE DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, GESTIONE DIETE SPECIALI, COTTURA, DISTRIBUZIONE, LAVAGGIO, SANIFICAZIONE (MAX 14 PUNTI)					presidente	Commissario 1	Commissario 2	media	media arrotondata alla II cifra decimale	media più alta ottenuta fra i concorrenti	media riproporzionata	media riproporzionata arrotondata alla II cifra	PUNTEGGIO TECNICO DEFINITIVO ASSEGNATO	
A1	Modalità operative del servizio Modalità operative del servizio, con particolare riferimento alla gestione e alla conservazione delle derrate, alle fasi di trasformazione, cottura e somministrazione dei pasti: valutazione dei contenuti e individuazione di soluzioni messe in atto per il miglioramento del servizio, rispetto a quanto previsto dal Capitolato.	4	0	0	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	4,00000	
A2	Materie prime per diete speciali (sanitarie, bianche, etico-religiose) tipologia e varietà di materie prime utilizzate e opportunità del loro inserimento al fine di minimizzare le differenze fra l'utenza.	2	0	0	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	2,00000	
A3	Gestione diete speciali (sanitarie, bianche, etico-religiose) descrizione del processo con individuazione degli elementi qualificanti atti a garantire la sicurezza delle diete sanitarie; saranno valutati anche gli elementi messi in campo per garantire il rispetto delle temperature nonché la buona presentazione delle stesse in aderenza al menù tipo allegato al Capitolato.	2	0	0	1,00000	0,90000	0,90000	0,93333	0,93000	0,97000	0,95876	0,96000	1,92000	
A4	Piano Analitico microbiologico su MP, semilavorati, prodotti Finiti e Acqua di rete prelevata presso i punti di erogazione situati presso i refettori/cucine	1	0	0	0,90000	0,80000	0,90000	0,86667	0,87000	1,00000	0,87000	0,87000	0,87000	
A5	Piano di monitoraggio infestanti gestito da parte di ditta esterna specializzata: frequenza degli interventi di monitoraggio e modalità di gestione di eventuali azioni correttive.	3	0	0	1,00000	1,00000	0,80000	0,93333	0,93000	0,97000	0,95876	0,96000	2,88000	
A6	Valutazione della gestione delle emergenze in relazione a: carenza di approvvigionamento idrico, energetico, problemi legati alle somministrazioni di diete. Saranno valutate le casistiche proposte e le migliori soluzioni realisticamente attuabili.	2	0	0	0,90000	0,90000	0,90000	0,90000	0,90000	1,00000	0,90000	0,90000	1,80000	
B GESTIONE DEL PERSONALE (MAX PUNTI 14)														
B1	Direttore tecnico del Servizio: titolo di studio, esperienza professionale (non inferiore a tre anni minimi di esperienza, prevista dal CSA) e indicazione delle ore minime garantite di presenza presso le sedi di servizio, al fine di migliorare la qualità del servizio globale	2	0	0	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	2,00000	
B2	Dietista: esperienza professionale e indicazione delle ore di presenza presso le sedi di servizio, al fine di migliorare la qualità della Gestione Diete	1	0	0	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	
B3	Cuoco responsabile cucina presso Infanzia Bernasconi: esperienza professionale, con riferimento ai servizi analoghi a quello oggetto del presente contratto.	2	0	0	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	2,00000	
B4	Cuoco responsabile cucina presso Primaria Don Milani: esperienza professionale, con riferimento ai servizi analoghi a quello oggetto del presente contratto.	2	0	0	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	2,00000	
B5	Progetto organizzativo del personale dedicato alla distribuzione presso il refettorio della Scuola dell'Infanzia, che indichi, oltre al numero di personale impiegato e al monte ore settimanale, l'indice di produttività medio settimanale inteso come n° pasti/n° ore complessive relative all'attività di apparecchio, somministrazione, apparecchio, riassetto e pulizia dei refettori. Il progetto deve essere documentato mediante diagramma di Gantt. L'offerente dovrà prevedere un congruo numero di figure professionali tali da garantire un'impeccabile organizzazione del servizio nonché tempi di lavorazione adeguati.	2	0	0	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	2,00000	
B6	Progetto organizzativo del personale dedicato alla distribuzione presso il refettorio della Scuola Primaria, che indichi, oltre al numero di personale impiegato e al monte ore settimanale, l'indice di produttività medio settimanale inteso come n° pasti/n° ore complessive relative all'attività di apparecchio, somministrazione, sparcchio, riassetto e pulizia dei refettori. Il progetto deve essere documentato mediante distinti diagrammi di Gantt. L'offerente dovrà prevedere un congruo numero di figure professionali tali da garantire un'impeccabile organizzazione del servizio nonché tempi di lavorazione adeguati.	2	0	0	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	2,00000	
B7	Valutazione delle modalità di sostituzione del personale	2	0	0	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	2,00000	
B8	Piano degli interventi formativi (con esclusione di quelli obbligatori): valutazione dell'articolazione degli argomenti e cronoprogramma degli interventi previsti.	1	0	0	1,00000	1,00000	0,90000	0,96667	0,97000	1,00000	0,97000	0,97000	0,97000	
C MISURE DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE (MAX PUNTI 4)														
C1	Offerta di banane BIO ed equosolidali ogni volta che sono presenti a menù: offerta di barrette di cioccolato equosolidali ogni volta che sono presenti a menù Offerto: 1 punto Non offerto: 0 punti	0	0	1	INSERIRE IL PUNTEGGIO: offerta: 1 punto non offerto: 0 punti							1,00000		
C2	Soluzioni o progetti atti a ridurre l'impatto ambientale dovuto ai rifiuti prodotti nell'ambito della ristorazione scolastica. Saranno valutati progetti realizzabili, maggiormente efficaci allo scopo	1	0	0	1,00000	0,90000	1,00000	0,96667	0,97000	1,00000	0,97000	0,97000	0,97000	
C3	Interventi migliorativi atti a ridurre i consumi energetici, non previsti in altri criteri Saranno valutati interventi proposti, maggiormente efficaci allo scopo	1	0	0	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	
C4	Disponibilità a fornire Pomodori pelati e o passata di pomodoro biologica al 100% e Legumi biologici al 100%. Se forniti: 1 punto - Se non forniti: 0 punti	0	0	1	INSERIRE IL PUNTEGGIO: offerta: 1 punto non offerto: 0 punti							1,00000		
D PROPOSTE MIGLIORATIVE (MAX 10 PUNTI)														
D1	proposte di integrazione/sostituzione delle attrezzature e/o degli arredi in uso presso i Centri Cottura Il concorrente dovrà descrivere le proposte di integrazione/sostituzione delle attrezzature e/o degli arredi attualmente in uso presso i Centri Cottura che garantiscano maggiore efficienza e ridotti consumi energetici Il concorrente dovrà motivare la sostituzione o l'integrazione di quanto proposto, sulla base di quanto accertato durante il sopralluogo. Il punteggio sarà assegnato sulla base dell'efficacia delle soluzioni proposte.	6	-	-	1,00000	0,90000	1,00000	0,96667	0,97000	1,00000	0,97000	0,97000	5,82000	
D2	Proposta di un progetto volto all'erogazione di acqua di rete microfiltrata, comprensiva di manutenzione annuale e ampliabile ad altre sedi comunali.	2	-	-	0,80000	0,80000	0,80000	0,80000	0,80000	1,00000	0,80000	0,80000	1,60000	
D3	Sistema di rilevazione della customer satisfaction (gradimento) del servizio presso gli utenti e le famiglie; L'offerente descrive il sistema di rilevazione del gradimento e della qualità percepita dagli utenti, le modalità di effettuazione del sondaggio, la sua durata e periodicità, il sistema di valutazione dello stesso, di reportistica alla stazione appaltante e all'utenza degli esiti della rilevazione, La commissione valuta positivamente sistemi maggiormente efficaci in termini di maggiore	2			1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	2,00000	

CALCOLO SENZA RIPARAMETRAZIONE AI SOLI FINI DELLA VERIFICA DELLA SOGLIA DI SBARRAMENTO	MOTIVAZIONI
4,00000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato
2,00000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato
1,86000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro e completo
0,87000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro e completo
2,79000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro e completo
1,80000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro e completo

2,00000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato
1,00000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato
2,00000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato
2,00000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato
2,00000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato
2,00000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato
2,00000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato
0,97000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato

1,00000	
0,97000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato
1,00000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato
1,00000	

5,82000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato
1,60000	Contenuti esaurienti, descritti in modo chiaro e articolato
2,00000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato

periodicità della rilevazione, ampiezza quali-quantitativa dei sondaggi, efficacia della reportistica alla stazione appaltante, maggiore visibilità agli utenti, anche telematica, degli esiti della customer satisfaction																								
E APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME (MAX 6 PUNTI)																								
E1	Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci / sezione 2 sub.criterio b del D.M. 10 marzo 2020. Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzino comune, gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti). L'impegno da parte del concorrente all'adesione ad un Sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto merci sarà valutato sulla base dei seguenti parametri tabellari: - protocollo con sistema di gestione centralizzata →2 punti - assenza di sistema di gestione centralizzata →0 punti				-	-	2	INSERIRE IL PUNTEGGIO: - protocollo con sistema di gestione centralizzata →2 punti - assenza di sistema di gestione centralizzata →0 punti										2,00000	2,00000					
E2	Impegno a garantire la presenza di doppio fornitore per le seguenti specificità di prodotto (sempre compresi prodotti BIO): prodotti ortofrutticoli freschi; ortofrutticoli surgelati; prodotti ittici; carni avicole; altre carni; pasta secca; riso, orzo, farro e legumi; prodotti per diete speciali; olio evo; passata di pomodoro. Se presente doppio fornitore per un numero di tipologie di prodotto compreso fra 6 e 10: 2 punti Presenza di doppio fornitore per un numero di tipologie di prodotto compreso fra 1 e 5: 1 punto Nessun doppio fornitore: 0 punti				-	-	2	INSERIRE IL PUNTEGGIO: Se presente doppio fornitore per un numero di tipologie di prodotto compreso fra 6 e 10: 2 punti Presenza di doppio fornitore per un numero di tipologie di prodotto compreso fra 1 e 5: 1 punto Nessun doppio fornitore: 0 punti										2,00000	2,00000					
E3	Presenza di fornitori certificati. Fornire sintetica elencazione dei fornitori e delle relative certificazioni. Verrà valutato il maggior numero di fornitori qualificati, (la tipologia di certificazione in relazione ai prodotti forniti)				2	-	-	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	2,00000	2,00000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato						
F Iniziative di supporto ai servizi sociali del Comune (MEX PUNTI 2)																								
F3	Proposta di supporto al Comune per eventi istituzionali o culturali organizzati dal Comune in genere, indicare il numero indicativo medio di partecipanti possibili. All'offerente che offre il maggior numero di eventi all'anno, la commissione attribuisce un punteggio pari a 2. Agli altri offerenti verrà attribuita un punteggio ottenuto per interpolazione lineare, secondo la seguente formula $PT-F3_{(a)} = \text{Eventi}(a)/\text{eventi}_{max}$ Dove: $PT-F3_{(a)}$ = punteggio tecnico ottenuto dal concorrente (a) in relazione al criterio F3 $\text{eventi}_{(a)}$ = eventi annui gratuiti offerti dal concorrente (a) Eventi_{max} = numero massimo di eventi annui fra tutti i concorrenti				2	INSERIRE IL NUMERO DI EVENTI GRATUITI OFFERTI										20,00000	20,00000	1,00000	2,00000	2,00000				
G GESTIONE DELLE MANUTENZIONI ARREDI E ATTREZZATURE (MAX 6 punti)																								
G1	Piano del programma di manutenzione preventiva di arredi e attrezzature programmata presso le cucine				4	-	-	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	4,00000	4,00000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato						
G2	Piano del programma di manutenzione preventiva, programmata di arredi e attrezzature presso i refettori				2	-	-	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	2,00000	2,00000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato						
H VALUTAZIONE DELLE INIZIATIVE EDUCATIVE A SUPPORTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA (MAX 8 PUNTI)																								
H1	Il piano delle iniziative di comunicazione, contenente la descrizione delle iniziative di educazione alimentare tese a sensibilizzare gli utenti nei confronti dei temi della corretta alimentazione (frutta, verdura, legumi), migliorative rispetto a quanto previsto dal Capitolato.				2	0	0	1,00000	0,90000	1,00000	0,96667	0,97000	0,97000	1,00000	1,00000	2,00000	1,94000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato						
H2	Il piano delle iniziative di comunicazione, contenente la descrizione delle iniziative di educazione ambientale tese a sensibilizzare gli utenti in merito alle problematiche ambientali ed alla riduzione degli sprechi, migliorative rispetto a quanto previsto dal Capitolato.				2	0	0	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	2,00000	2,00000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato						
H3	Proposte inerenti MENU A TEMA, come meglio dettagliato all'art. 36 e 50 del Capitolato Speciale d'Appalto. Sarà valutata le specialità regionali maggiormente differenziate e l'utilizzo di derrate alimentari tipiche.				1	0	0	1,00000	0,90000	0,90000	0,93333	0,93000	0,93000	1,00000	1,00000	1,00000	0,93000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro e completo						
H4	Ipotesi di supporto alla realizzazione di progetti curati dall'amministrazioni relativi a temi sui disturbi dell'alimentazione (es. specialista alimentare per incontri, supporto nella redazione di menù scolastici o materiale divulgativo ...).				1	0	0	0,90000	0,90000	0,80000	0,86667	0,87000	1,00000	0,87000	0,87000	0,87000	0,87000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro e completo						
H5	Valutazione del progetto volto alla riduzione dello spreco alimentare e al recupero delle eccedenze, considerando ogni fase del processo di produzione e distribuzione pasti, comprensivo di eventuale recupero delle eccedenze prodotte nella fase terminale (somministrazione). Non saranno valutati interventi già previsti in altri criteri.				2	0	0	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	2,00000	2,00000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato						
I TRASPORTO PASTI (MAX 2 PUNTI)																								
I1	Impatto ambientale dei mezzi di trasporto utilizzati per il trasporto pasti Attuazioni di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica / sezione 2 sub.criterio a) del D.M. 10 marzo 2020. Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i 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 liquefatto (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL). Verifica: il concorrente dovrà presentare una dichiarazione con la quale si attesta gli impegni assunti ed elencare i veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile.				0	0	2	INSERIRE IL PUNTEGGIO: -automezzi elettrici: 2 punti -altri automezzi a ridotte emissioni/consumi 1punto -nessun automezzo a ridotte emissioni 0 punti										2,00000	2,00000					

OFFERTA EURORISTORAZIONE SRL					D	Q	T						
MODALITÀ OPERATIVE DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, GESTIONE DIETE SPECIALI, COTTURA, DISTRIBUZIONE, LAVAGGIO, SANIFICAZIONE (MAX 14 PUNTI)					presidente	Commissario 1	Commissario 2	media	media arrotondata alla II cifra decimale	media più alta ottenuta fra i concorrenti	media riproporzionata	media riproporzionata arrotondata alla II cifra	PUNTEGGIO TECNICO DEFINITIVO ASSEGNATO
A1	Modalità operative del servizio Modalità operative del servizio, con particolare riferimento alla gestione e alla conservazione delle derrate, alle fasi di trasformazione, cottura e somministrazione dei pasti: valutazione dei contenuti e individuazione di soluzioni messe in atto per il miglioramento del servizio, rispetto a quanto previsto dal Capitolato.	4	0	0	0,90000	0,80000	0,90000	0,86667	0,87000	1,00000	0,87000	0,87000	3,48000
A2	Materie prime per diete speciali (sanitarie, bianche, etico-religiose): tipologia e varietà di materie prime utilizzate e opportunità del loro inserimento al fine di minimizzare le differenze fra l'utenza.	2	0	0	0,80000	0,80000	0,80000	0,80000	0,80000	1,00000	0,80000	0,80000	1,60000
A3	Gestione diete speciali (sanitarie, bianche, etico-religiose): descrizione del processo con individuazione degli elementi qualificanti atti a garantire la sicurezza delle diete sanitarie; saranno valutati anche gli elementi messi in campo per garantire il rispetto delle temperature nonché la buona presentazione delle stesse in aderenza al menù tipo allegato al Capitolato.	2	0	0	1,00000	0,90000	1,00000	0,96667	0,97000	0,97000	1,00000	1,00000	2,00000
A4	Piano Analitico microbiologico su MP, semilavorati, prodotti Finiti e Acqua di rete prelevata presso i punti di erogazione situati presso i refettori/cucine	1	0	0	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000
A5	Piano di monitoraggio infestanti gestito da parte di ditta esterna specializzata: frequenza degli interventi di monitoraggio e modalità di gestione di eventuali azioni correttive.	3	0	0	1,00000	1,00000	0,90000	0,96667	0,97000	0,97000	1,00000	1,00000	3,00000
A6	Valutazione della gestione delle emergenze in relazione a: carenza di approvvigionamento idrico, energetico, problemi legati alle somministrazioni di diete. Saranno valutate le casistiche proposte e le migliori soluzioni realisticamente attuabili.	2	0	0	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	2,00000
B GESTIONE DEL PERSONALE (MAX PUNTI 14)													
B1	Direttore tecnico del Servizio: titolo di studio, esperienza professionale (non inferiore a tre anni minimi di esperienza, prevista dal CSA) e indicazione delle ore minime garantite di presenza presso le sedi di servizio, al fine di migliorare la qualità del servizio globale	2	0	0	0,60000	0,70000	0,70000	0,66667	0,67000	1,00000	0,67000	0,67000	1,34000
B2	Dietista: esperienza professionale e indicazione delle ore di presenza presso le sedi di servizio, al fine di migliorare la qualità della Gestione Diete	1	0	0	0,60000	0,80000	0,80000	0,73333	0,73000	1,00000	0,73000	0,73000	0,73000
B3	Cuoco responsabile cucina presso Infanzia Bernasconi: esperienza professionale, con riferimento ai servizi analoghi a quello oggetto del presente contratto.	2	0	0	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	2,00000
B4	Cuoco responsabile cucina presso Primaria Don Milani: esperienza professionale, con riferimento ai servizi analoghi a quello oggetto del presente contratto.	2	0	0	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	2,00000
B5	Progetto organizzativo del personale dedicato alla distribuzione presso il refettorio della Scuola dell'Infanzia, che indichi, oltre al numero di personale impiegato e al monte ore settimanale, l'indice di produttività medio settimanale inteso come n° pasti/n° ore complessive relative all'attività di apparecchio, somministrazione, sparcchio, riassetto e pulizia dei refettori. Il progetto deve essere documentato mediante diagramma di Gantt. L'offerente dovrà prevedere un congruo numero di figure professionali tali da garantire un'impeccabile organizzazione del servizio nonché tempi di lavorazione adeguati.	2	0	0	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	2,00000
B6	Progetto organizzativo del personale dedicato alla distribuzione presso il refettorio della Scuola Primaria, che indichi, oltre al numero di personale impiegato e al monte ore settimanale, l'indice di produttività medio settimanale inteso come n° pasti/n° ore complessive relative all'attività di apparecchio, somministrazione, sparcchio, riassetto e pulizia dei refettori. Il progetto deve essere documentato mediante distinti diagrammi di Gantt. L'offerente dovrà prevedere un congruo numero di figure professionali tali da garantire un'impeccabile organizzazione del servizio nonché tempi di lavorazione adeguati.	2	0	0	0,90000	0,90000	0,90000	0,90000	0,90000	1,00000	0,90000	0,90000	1,80000
B7	Valutazione delle modalità di sostituzione del personale	2	0	0	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	2,00000
B8	Piano degli interventi formativi (con esclusione di quelli obbligatori): valutazione dell'articolazione degli argomenti e cronoprogramma degli interventi previsti.	1	0	0	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000
C MISURE DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE (MAX PUNTI 4)													
C1	Offerta di banane BIO ed equosolidali ogni volta che sono presenti a menù; offerta di barrette di cioccolato equosolidali ogni volta che sono presenti a menù Offerto: 1 punto Non offerto: 0 punti	0	0	1	INSERIRE IL PUNTEGGIO: offerto: 1 punto non offerto: 0 punti								1,00000
C2	Soluzioni o progetti atti a ridurre l'impatto ambientale dovuto ai rifiuti prodotti nell'ambito della ristorazione scolastica. Saranno valutati progetti realizzabili, maggiormente efficaci allo scopo	1	0	0	0,90000	1,00000	1,00000	0,96667	0,97000	1,00000	0,97000	0,97000	0,97000
C3	Interventi migliorativi atti a ridurre i consumi energetici, non previsti in altri criteri Saranno valutati interventi proposti, maggiormente efficaci allo scopo	1	0	0	0,90000	0,90000	0,90000	0,90000	0,90000	1,00000	0,90000	0,90000	0,90000
C4	Disponibilità a fornire Pomodori pelati e o passata di pomodoro biologica al 100% e Legumi biologici al 100%. Se forniti: 1 punto - Se non forniti: 0 punti	0	0	1	INSERIRE IL PUNTEGGIO: offerto: 1 punto non offerto: 0 punti								1,00000
D PROPOSTE MIGLIORATIVE MAX 10 PUNTI													
D1	proposte di integrazione/sostituzione delle attrezzature e/o degli arredi in uso presso i Centri Cottura Il concorrente dovrà descrivere le proposte di integrazione/sostituzione delle attrezzature e/o degli arredi attualmente in uso presso i Centri Cottura che garantiscano maggiore efficienza e ridotti consumi energetici. Il concorrente dovrà motivare la sostituzione o l'integrazione di quanto proposto, sulla base di quanto accertato durante il sopralluogo. Il punteggio sarà assegnato sulla base dell'efficacia delle soluzioni proposte.	6	-	-	0,90000	0,80000	0,90000	0,86667	0,87000	1,00000	0,87000	0,87000	5,22000
D2	Proposta di un progetto volto all'erogazione di acqua di rete microfiltrata, comprensiva di manutenzione annuale e ampliabile ad altre sedi comunali.	2	-	-	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	2,00000
D3	Sistema di rilevazione della customer satisfaction (gradimento) del servizio presso gli utenti e le famiglie; L'offerente descrive il sistema di rilevazione del gradimento e della qualità percepita dagli utenti, le modalità di effettuazione del sondaggio, la sua durata e periodicità, il sistema di valutazione dello stesso, di reportistica alla stazione appaltante e all'utenza degli esiti della rilevazione. La commissione valuta positivamente sistemi maggiormente efficaci in termini di maggiore periodicità della rilevazione, ampiezza quali-quantitativa dei sondaggi, efficacia della reportistica alla stazione appaltante, maggiore visibilità agli utenti, anche telematica, degli esiti della customer satisfaction	2			0,80000	0,80000	0,80000	0,80000	0,80000	1,00000	0,80000	0,80000	1,60000

CALCOLO SENZA RIPARAMETRAZIONE AI SOLI FINI DELLA VERIFICA DELLA SOGLIA DI SBARRAMENTO	MOTIVAZIONI
3,48000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro e completo
1,60000	Contenuti esaurienti, descritti in modo chiaro e articolato
1,94000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato
1,00000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato
2,91000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato
2,00000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato

1,34000	Contenuti pertinenti, descritti in modo chiaro e abbastanza articolato
0,73000	Contenuti pertinenti, descritti in modo chiaro e abbastanza articolato Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato
2,00000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato
2,00000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato
2,00000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato
1,80000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro e completo
2,00000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato
1,00000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato

1,00000	
0,97000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato
0,90000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro e completo
1,00000	

5,22000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro e completo
2,00000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato
1,60000	Contenuti esaurienti, descritti in modo chiaro e articolato

E APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME (MAX 6 PUNTI)													
E1	Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci (sezione 2 sub criterio b del D.M. 10 marzo 2020). Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzino comune, gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti). L'impegno da parte del concorrente all'adesione ad un Sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto merci sarà valutato sulla base dei seguenti parametri tabellari: - protocollo con sistema di gestione centralizzata --2 punti - assenza di sistema di gestione centralizzata --0 punti	-	-	2	INSERIRE IL PUNTEGGIO: - protocollo con sistema di gestione centralizzata →2 punti - assenza di sistema di gestione centralizzata →0 punti								2,00000
E2	Impegno a garantire la presenza di doppio fornitore per le seguenti specificità di prodotto (sempre compresi prodotti BIO): prodotti ortofrutticoli freschi; ortofrutticoli surgelati; prodotti ittici; carni avicole; altre carni; pasta secca; riso, orzo, farro e legumi; prodotti per diete speciali; olio evo; passata di pomodoro. Se presente doppio fornitore per un numero di tipologie di prodotto compreso fra 6 e 10: 2 punti Presenza di doppio fornitore per un numero di tipologie di prodotto compreso fra 1 e 5: 1 punto Nessun doppio fornitore: 0 punti	-	-	2	INSERIRE IL PUNTEGGIO: Se presente doppio fornitore per un numero di tipologie di prodotto compreso fra 6 e 10: 2 punti Presenza di doppio fornitore per un numero di tipologie di prodotto compreso fra 1 e 5: 1 punto Nessun doppio fornitore: 0 punti								2,00000
E3	Presenza di fornitori certificati. Fornire sintetica elencazione dei fornitori e delle relative certificazioni. Verrà valutato il maggior numero di fornitori qualificati, la tipologia di certificazione in relazione ai prodotti forniti	2	-	-	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	2,00000
F Iniziative di supporto ai servizi sociali del Comune (MAX PUNTI 2)													
F3	Proposta di supporto al Comune per eventi istituzionali o culturali organizzati dal Comune in genere, indicare il numero indicativo medio di partecipanti possibili. All'offerente che offre il maggior numero di eventi all'anno, la commissione attribuisce un punteggio pari a 1. Agli altri offerenti verrà attribuita un punteggio ottenuto per interpolazione lineare, secondo la seguente formula $PT-F3_{(a)} = \frac{Eventi(a)-eventi_{min}}{eventi_{max}-eventi_{min}}$ Dove: $PT-F3_{(a)}$ = punteggio tecnico ottenuto dal concorrente (a) in relazione al criterio F3 $eventi_{(a)}$ = eventi annui gratuiti offerti dal concorrente (a) $Eventi_{max}$ = numero massimo di eventi annui fra tutti i concorrenti		2		INSERIRE IL NUMERO DI EVENTI GRATUITI OFFERTI				1,00000	20,00000	0,05000	0,10000	
G GESTIONE DELLE MANUTENZIONI ARREDI E ATTREZZATURE (MAX 6 punti)													
G1	Piano del programma di manutenzione preventiva di arredi e attrezzature programmata presso le cucine	4	-	-	0,90000	0,90000	0,90000	0,90000	0,90000	1,00000	0,90000	0,90000	3,60000
G2	Piano del programma di manutenzione preventiva, programmata di arredi e attrezzature presso i refettori	2	-	-	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	2,00000
H VALUTAZIONE DELLE INIZIATIVE EDUCATIVE A SUPPORTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA (MAX 8 PUNTI)													
H1	Il piano delle iniziative di comunicazione, contenente la descrizione delle iniziative di educazione alimentare tese a sensibilizzare gli utenti nei confronti dei temi della corretta alimentazione (frutta, verdura, legumi), migliorative rispetto a quanto previsto dal Capitolato. Il piano delle iniziative di comunicazione, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che saranno realizzati; i supporti che saranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti. Saranno valutati l'eterogeneità e la ricchezza dei contenuti, la fruibilità e le modalità di accesso per l'utenza, l'esperienza degli esperti, l'idoneità dei supporti proposti	2	0	0	0,80000	1,00000	0,90000	0,90000	0,90000	0,97000	0,92784	0,93000	1,86000
H2	Il piano delle iniziative di comunicazione, contenente la descrizione delle iniziative di educazione ambientale tese a sensibilizzare gli utenti in merito alle problematiche ambientali ed alla riduzione degli sprechi, migliorative rispetto a quanto previsto dal Capitolato. Il piano delle iniziative di comunicazione, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che saranno realizzati; i supporti che saranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti. Saranno valutati l'eterogeneità e la ricchezza dei contenuti, la fruibilità e le modalità di accesso per l'utenza, l'esperienza degli esperti, l'idoneità dei supporti proposti	2	0	0	0,90000	1,00000	0,90000	0,93333	0,93000	1,00000	0,93000	0,93000	1,86000
H3	Proposta inerenti MENU A TEMA, come meglio dettagliato all'art. 36 e 50 del Capitolato Speciale d'Appalto. Sarà valutata le specialità regionali maggiormente differenziate e l'utilizzo di derrate alimentari tipiche.	1	0	0	0,90000	1,00000	0,90000	0,93333	0,93000	0,93000	1,00000	1,00000	1,00000
H4	Ipotesi di supporto alla realizzazione di progetti curati dall'amministrazione relativi a temi sui disturbi dell'alimentazione (es. specialista alimentare per incontri, supporto nella redazione di opuscoli o materiale divulgativo ...)	1	0	0	0,90000	0,90000	0,90000	0,90000	0,90000	1,00000	0,90000	0,90000	0,90000
H5	Valutazione del progetto volto alla riduzione dello spreco alimentare e al recupero delle eccedenze, considerando ogni fase del processo di produzione e distribuzione pasti, comprensivo di eventuale recupero delle eccedenze prodotte nella fase terminale (somministrazione). Non saranno valutati interventi già previsti in altri criteri	2	0	0	0,80000	0,90000	0,90000	0,86667	0,87000	1,00000	0,87000	0,87000	1,74000
I TRASPORTO PASTI (MAX 2 PUNTI)													
I1	Impatto ambientale dei mezzi di trasporto utilizzati per il trasporto pasti Attuazioni di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica (sezione 2 sub criterio a) del D.M. 10 marzo 2020. Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i 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 liquefatto (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL). Verifica: il concorrente dovrà presentare una dichiarazione con la quale si attesta agli impegni assunti ed elencare i veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale, la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile.	0	0	2	INSERIRE IL PUNTEGGIO: -automezzi elettrici: 2 punti -altri automezzi a ridotte emissioni/consumi 1punto -nessun automezzo a ridotte emissioni 0 punti								1,00000

2,00000
2,00000
2,00000

0,10000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato.
---------	--

3,60000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro e completo
2,00000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato

1,80000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro e completo
1,86000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro e completo
0,93000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro e completo
0,90000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro e completo
1,74000	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro e completo

1,00000

Il punteggio sarà attribuito come segue: -automezzi elettrici: 2 punti -altri automezzi a ridotte emissioni: consumi 1 punto -nessun automezzo a ridotte emissioni 0 punti													
L SISTEMA INFORMATICO (MAX 3 PUNTI)													
LI	Sistema informatizzato di gestione delle prenotazioni: Il concorrente deve descrivere il sistema automatizzato che intende utilizzare, nel rispetto dei requisiti minimi indicati nell'art. 35 del capitolato descrittivo e prestazionale <i>La commissione giudicatrice valuterà la maggiore facilità di accesso e di uso del sistema da parte delle famiglie, un migliore flusso informativo verso il Comune, più complete comunicazioni dirette in automatico agli utenti del servizio</i>	3	0	0	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	1,00000	3,00000
TOTALE PUNTI OTTENUTI													61,70000



3,00000
61,42000
OFFERTA AMMESSA. SOGLIA SUPERATA

Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato

