

	<h1>C.U.C.</h1> <p>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 06 – 14.04.2021</p>
<p>Verbali sedute di gara</p>		

VERBALE di GARA del 16/08/2021
(apertura e valutazione offerte tecniche)

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA – PERIODO (ANNI SEI) DALL’ANNO SCOLASTICO 2021/2022 ALL’ANNO SCOLASTICO 2026/2027 - RISPETTO C.A.M. DI SETTORE DI CUI AL D.M. N. 65 DEL 10/03/2020 – COMUNE DI PASSIRANO (BS) – CIG: 8825864560

In data 12/08/2021, alle ore 12:20, nella Sede Distaccata Territoriale di Valle Trompia della Centrale Unica di Committenza di Area Vasta della Provincia di Brescia – Via Matteotti, n. 327 – 25063 Gardone V.T. (BS), in pubblica seduta via telematica, si è insediata l’Autorità di gara.

In seguito ed in conformità a quanto sopra, viene dichiarata aperta la seduta alle ore 12:22 facendo constare delle singole operazioni col presente verbale redatto ad opera del Segretario verbalizzante Rag. Daria Ines Elvira Rambaldini Collaboratore della Stazione Appaltante – CUC di Area Vasta Brescia.

Non è presente pubblico.

L’Autorità di gara procede all’apertura delle Buste telematiche - Offerta Tecnica relative ai concorrenti in gara, al fine di esaminare la mera regolarità di presentazione dell’Offerta e la relativa firma digitale così come richiesto nel Bando di gara;

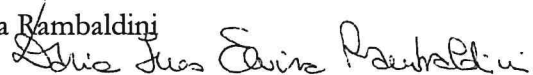
Concluse le operazioni di gara, la seduta viene tolta alle ore 12:30 del 12/08/2021.

Letto, confermato e sottoscritto.

L’AUTORITA’ DI GARA Rag. Cinzia Baratti



SEGRETARIO VERBALIZZANTE Rag. Daria Ines Elvira Rambaldini



in data 16/08/2021 alle ore 09:00, nella Sede Distaccata Territoriale di Valle Trompia della Centrale Unica di Committenza di Area Vasta della Provincia di Brescia – Via Matteotti, n. 327 – 25063 Gardone V.T. (BS), in seduta riservata si è riunita la Commissione Giudicatrice nominata con Determina Dirigenziale n. 1198 del 09/08/2021 composta da:

- Dott. Piero Ferrari, Libero professionista, Tecnologo Alimentare - in qualità di Presidente della Commissione;

	<h1>C.U.C.</h1> <p>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p>	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 06 – 14.04.2021
<h2>Verbali sedute di gara</h2>		

- *Geom. Giovanni Galesi, dipendente di Comunità Montana di Valle Trompia (BS) - in qualità di Componente della Commissione;*
- *Sig.ra Roberta Andreoli, dipendente del Comune di Passirano (BS) – in qualità di Componente della Commissione;*

per la valutazione dell'offerta tecnica presentata dai concorrenti in gara, sulla base degli elementi indicati nel Bando di gara.

Segretario verbalizzante: Andrea Dondi, componente dell'Ufficio CUC Area Vasta Brescia Sdt di Valle Trompia.

Al termine della seduta riservata, la Commissione Giudicatrice attribuisce il seguente punteggio tecnico:

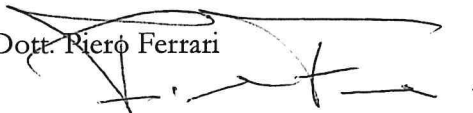
OFFERTA NR.	NOME PARTECIPANTE	PUNTEGGIO TECNICO
1	CAMST SOC. COOP.A.R.L.	72,00/80,00
2	SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA S.p.A	69,00/80,00
3	GEMEAZ ELIOR SPA	67,50/80,00

I dati relativi ai punteggi tecnici e alle relative motivazioni espresse dalla Commissione Giudicatrice sono desumibili dagli allegati (A e B) al presente verbale.

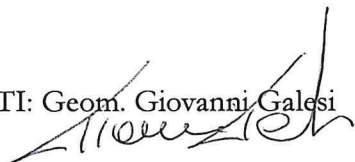
La seduta si chiude alle ore 13:50 del giorno 16/08/2021.

Letto confermato e sottoscritto.

PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE: Dott. Piero Ferrari



I COMPONENTI: Geom. Giovanni Galesi



Sig.ra Roberta Andreoli



SEGRETARIO VERBALIZZANTE: Sig. Andrea Dondi



Allegato A-VALUTAZIONE OFFERTA - GEMEAZ ELIOR SPA

a. CENTRO COTTURA DELL'ORGANIZZAZIONE - MAX PUNTI 8

	CRITERIO	DESCRIZIONE	PUNTI	**CRITERIO DI VALUTAZIONE	TIPOLOGIA	FERRARI	ANDREOLI	GALES	MEDIA PUNTEGGI	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
a	a.1*	Caratteristiche del Centro di Cottura richiesto - indicate nell'Allegato S1 - Capitolato, Parte VI, comma 2	4	ADEGUATEZZA: 4= OTTIMALE/ 3= BUONA/2= DISCRETA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	4	4	4	4,00	4,00
	a.2	Caratteristiche del Centro di Cottura richiesto - distanza che permette una migliore gestione dei tempi di consegna rispetto alle prescrizioni dell'Allegato S1 - Capitolato, Parte VI, Articolo 1, comma 2, lettera f	3	ADEGUATEZZA: 3= BUONA/2= DISCRETA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	3	3	3	3,00	3,00
	a.3	Sistema di gestione delle emergenze	1	AFFIDABILITA': 1=AFFIDABILE/0= NON AFFIDABILE	D	1	1	1	1	1
TOTALI			8			8	8	8	8,00	8,00

b. PERSONALE - MAX PUNTI 10

b	b.1*	Organico del personale nel centro cottura (adetto in forma esclusiva all'appalto) e nei plessi di distribuzione con descrizione dettagliata di funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio-1	4	COMPLETEZZA E CONGRUITA': 4=OTTIMALI/3=BUONE/2=DISCRETE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	3	3	3	3	3
	b.2	Politica aziendale per la selezione, l'inquadramento, la formazione e la valutazione del personale referente	2	COMPLETEZZA: 2=BUONA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	1	1	1	1	1
	b.3*	Piano della formazione del personale per il primo anno con evidenza della qualifica minima necessaria dei docenti	2	COMPLETEZZA-ARTICOLAZIONE E CALENDARIZZAZIONE: 2=ADEGUATE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	2	2	2	2	2
	b.4	Sistema di valutazione delle necessità formative con il quale strutturare la formazione in itinere (per gli anni successivi al primo)	2	COMPLETEZZA: 2=MIGLIORE/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
TOTALI			10			7,5	7,5	7,5	7,5	7,5

1 Non viene valutato il monte ore, ma la congruità della proposta rispetto alle esigenze organizzative e gestionali del servizio

c. MATERIE PRIME -MAX PUNTI 10

c.	c.1*	Dettaglio della proposta di inserimento di prodotti biologici-2	3	0 PUNTI= 14 GIORNI/MENU' 6 SETTIMANE (SUFFICIENTE) - 0,5 PUNTI= PER OGNI GIORNATA INTERAMENTE BIO AGGIUNTA FINO AD UN MASSIMO DI 20 GIORNATE	T		3		3	3
	c.2	Dettaglio proposta prodotti locali	2	VALORE E CORRETTEZZA DELLA PROPOSTA: 2=MIGLIORE/1=SUFFICIENTE/0= NESSUNA PROPOSTA O PROPOSTA NON CORRETTA	D	2	2	2	2	2
	c.3*	Dettaglio proposta prodotti DOP, IGP, STG ed EQUO SOLIDALI	2	VALORE E CORRETTEZZA DELLA PROPOSTA: 2=MIGLIORE/1=SUFFICIENTE/0= NESSUNA PROPOSTA O PROPOSTA NON CORRETTA	D	1	1	1	1	1
	c.4	Progetto di valorizzazione di prodotti biologici, locali, DOP/IGP ed altro indicato nell'Allegato S1 - Capitolato Tecnico	3	ADEGUATEZZA: 3=MIGLIORE/2=ADEGUATO/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	2	2	2	2	2
TOTALI			10						8	8

2 L'eventuale offerta di un numero di giornate interamente biologiche inferiori a 14 genera l'esclusione del concorrente

d. BENI NON ALIMENTARI - MAX PUNTI 8

d.	d.1	Dettaglio delle proposte di "attrezzature e dotazioni" secondo l'elenco presente nell'Allegato S1 - Capitolato Tecnico	8	ADEGUATEZZA: 8=OTTIMALE/6=BUONA/3=DISCRETA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	6	6	6	6	6
TOTALI			8			6	6	6	6	6

e. TRASPORTI - MAX PUNTI 8

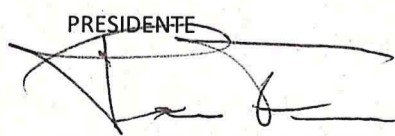
e.	e.1*	Dettaglio del piano organizzativo dei trasporti dei pasti in legume studiato per il servizio richiesto (rif. Allegato S1 - Capitolato Tecnico)	5	ADEGUATEZZA: 5=OTTIMALE/3=BUONA/2=DISCRETA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	5	5	5	5	5
	e.2	Limiti di emissione di anidride carbonica (espressa in g/km) misurati in omologazione per gli automezzi previsti per il servizio (per i veicoli a doppia alimentazione il valore considerato sarà quello relativo all'alimentazione da carburante meno inquinante)	3	LIMITE DI EMISSIONE DI ANIDRIDE CARBONICA (espressa in g/km): 3=MIGLIORE/valori intermedi attribuiti in modo proporzionale applicando la formula (P= Pmax x Vo: Vmax dove: Pmax= Punteggio massimo assegnabile - Vmaz= Valore migliore espresso - Vo= Valore espresso dal singolo concorrente) //0=PEGGIORE	Q		0		3	3
TOTALI			8						8	8

f. - GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI - MAX PUNTI 5										
f.	f.1	Progetto di fattibilità gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi	5	COMPLETEZZA, CORRETTEZZA E CONGRUITA': 5=OTTIMALE/3=BUONO/2=DISCRETO/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
TOTALI			5			3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
g. MENU' E DIETE SPECIALI - MAX PUNTI 8										
g.	g.1	Dettaglio delle proposte di menù come previsto dall'Allegato S1 Capitolato	2	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA': 2=MIGLIORI/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	2	2	2	2	2
	g.2	Esemplificazione di ricettario con grammature di ogni materia prima, sia crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza) per una sola giornata di menù a scelta	2	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA': 2=ADEGUATE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	1	1	1	1	1
	g.3	Progetto "Gradimento"	1	COMPLETEZZA-ADEGUATEZZA: 1=ADEGUATO/0=INSUFFICIENTE	D	1	1	1	1	1
	g.4*	Procedura interna per la gestione delle diete speciali	3	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA': 3=OTTIMALI/2=DISCRETE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	2	2	2	2	2
TOTALI			8			6	6	6	6	6
h. PRENOTAZIONE PASTI SCOLASTICI - MAX PUNTI 2										
h.	h.1	dettaglio delle risorse strumentali e di personale rese disponibili per la gestione del sistema di prenotazione	2	COMPLETEZZA: 2=MIGLIORE/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	2	2	2	2	2
TOTALI			2			2	2	2	2	2
i. AUTOCONTROLLO - MAX PUNTI 10										
i.	i.1*	Esempio di analisi del rischio igienico-sanitario per attività simili a quelle oggetto dell'appalto, con dettaglio della definizione delle fasi critiche	5	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA': 5=OTTIMALI/3=BUONE/2=DISCRETE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	5	5	5	5	5
	i.2	Procedure interne per la gestione della rintracciabilità e delle allerte	1	COMPLETEZZA: 1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	1	1	1	1	1
	i.3	Procedure per comunicazione delle non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare completa di gestione della stessa (azioni decise, tempistiche, responsabilità)	1	COMPLETEZZA: 1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	1	1	1	1	1
	i.4*	Pianificazione delle analisi di laboratorio e limiti analitici di riferimento	3	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA': 3=MIGLIORI/2=DISCRETE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	3	3	3	3	3
TOTALI			10			10	10	10	10	10
j. MANUTENZIONI - MAX PUNTI 3										
j.	j.1	Pianificazione delle manutenzioni	2	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA': 2=BUONE/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	1	1	1	1	1
	j.2	Esemplificazione del report semestrale di intervento manutentivo	1	ADEGUATEZZA: 1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	1	1	1	1	1
TOTALI			3			2	2	2	2	2
k. MIGLIORIE - MAX PUNTI 8										
k.	k.1	Elenco e dettaglio delle migliorie proposte	8	RELATIVE AL SERVIZIO=MAX PUNTI 2 / DI NATURA SOCIALE=MAX PUNTI 2 / DI NATURA STRUTTURALE E/O STRUMENTALE=MAX PUNTI 2 / RELATIVE A INIZIATIVE A FAVORE DEL TERRITORIO= MAX PUNTI 2	D	6,5	6,5	6,5	6,5	6,5
TOTALI			8			6,5	6,5	6,5	6,5	6,5
l. ONERI DI SICUREZZA										
l.	l.1*	Misure per la sicurezza aziendale 3(Vedi nota riportata a pag. 37 del Bando di gara)	-	SE NON ADEGUATE, ESCLUSIONE DALLA GARA	D					
TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA			80			51,5	51,5	51,5	67,50	67,50

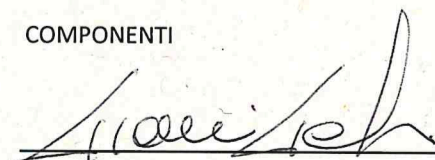

***** E' PREVISTA UNA SOGLIA DI SBARRAMENTO PARI A PUNTI 30 *****

* I requisiti contenuti nelle caselle a sfondo grigio sono definiti "Parametri KO": la Commissione Giudicatrice escluderà dalla gara il concorrente che riceva, per uno solo di tali parametri, un punteggio inferiore al corrispondente valore indicato come "sufficiente"

** La commissione giudicatrice ha facoltà di modulare il punteggio attribuendo valori intermedi fra quelli proposti nella suddetta tabella.

PRESIDENTE


COMPONENTI

Allegato A-VALUTAZIONE OFFERTA - SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA S.p.A

a. CENTRO COTTURA DELL'ORGANIZZAZIONE - MAX PUNTI 8

	CRITERIO	DESCRIZIONE	PUNTI	**CRITERIO DI VALUTAZIONE	TIPOLOGIA	FERRARI	ANDREOLI	GALES	MEDIA PUNTEGGI	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
a	a.1*	Caratteristiche del Centro di Cottura richiesto - indicate nell'Allegato S1 – Capitolato, Parte VI, comma 2	4	ADEGUATEZZA: 4=OTTIMALE/ 3= BUONA/2= DISCRETA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	4	4	4	4,00	4,00
	a.2	Caratteristiche del Centro di Cottura richiesto - distanza che permette una migliore gestione dei tempi di consegna rispetto alle prescrizioni dell'Allegato S1 – Capitolato, Parte VI, Articolo 1, comma 2, lettera f	3	ADEGUATEZZA: 3= BUONA/2= DISCRETA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	2,5	2,5	2,5	2,50	2,50
	a.3	Sistema di gestione delle emergenze	1	AFFIDABILITA': 1=AFFIDABILE/ 0= NON AFFIDABILE	D	1	1	1	1	1
TOTALI			8			7,5	7,5	7,5	7,50	7,50

b. PERSONALE - MAX PUNTI 10

b	b.1*	Organico del personale nel centro cottura (adetto in forma esclusiva all'appalto) e nei plessi di distribuzione con descrizione dettagliata di funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio-1	4	COMPLETEZZA E CONGRUITA': 4=OTTIMALI/3=BUONE/2=DISCRETE/1=SUFFICIENTI/ 0=INSUFFICIENTI	D	4	4	4	4	4
	b.2	Politica aziendale per la selezione, l'inquadramento, la formazione e la valutazione del personale referente	2	COMPLETEZZA: 2=BUONA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	2	2	2	2	2
	b.3*	Piano della formazione del personale per il primo anno con evidenza della qualifica minima necessaria dei docenti	2	COMPLETEZZA-ARTICOLAZIONE E CALENDARIZZAZIONE: 2=ADEGUATE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	2	2	2	2	2
	b.4	Sistema di valutazione delle necessità formative con il quale strutturare la formazione in itinere (per gli anni successivi al primo)	2	COMPLETEZZA: 2=MIGLIORE/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	1	1	1	1	1
TOTALI			10			9	9	9	9	9

1 Non viene valutato il monte ore, ma la congruità della proposta rispetto alle esigenze organizzative e gestionali del servizio

c. MATERIE PRIME -MAX PUNTI 10

c.	c.1*	Dettaglio della proposta di inserimento di prodotti biologici-2	3	0 PUNTI= 14 GIORNI/MENU' 6 SETTIMANE (SUFFICIENTE) - 0,5 PUNTI= PER OGNI GIORNATA INTERAMENTE BIO AGGIUNTA FINO AD UN MASSIMO DI 20 GIORNATE	T		3		3	3
	c.2	Dettaglio proposta prodotti locali	2	VALORE E CORRETTEZZA DELLA PROPOSTA: 2=MIGLIORE/1=SUFFICIENTE/0= NESSUNA PROPOSTA O PROPOSTA NON CORRETTA	D	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
	c.3*	Dettaglio proposta prodotti DOP, IGP, STG ed EQUO SOLIDALI	2	VALORE E CORRETTEZZA DELLA PROPOSTA: 2=MIGLIORE/1=SUFFICIENTE/0= NESSUNA PROPOSTA O PROPOSTA NON CORRETTA	D	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
	c.4	Progetto di valorizzazione di prodotti biologici, locali, DOP/IGP ed altro indicato nell'Allegato S1 - Capitolato Tecnico	3	ADEGUATEZZA: 3=MIGLIORE/ 2=ADEGUATO/1=SUFFICIENTE/0 =INSUFFICIENTE	D	3	3	3	3	3
TOTALI			10						9	9

2 L'eventuale offerta di un numero di giornate interamente biologiche inferiore a 14 genera l'esclusione del concorrente

d. BENI NON ALIMENTARI - MAX PUNTI 8

d.	d.1	Dettaglio delle proposte di "attrezzature e dotazioni" secondo l'elenco presente nell'Allegato S1 - Capitolato Tecnico	8	ADEGUATEZZA: 8=OTTIMALE/6=BUONA/3=DISCRETA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	7	7	7	7	7
TOTALI			8			7	7	7	7	7

e. TRASPORTI - MAX PUNTI 8

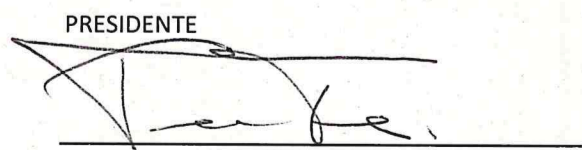
e.	e.1*	Dettaglio del piano organizzativo dei trasporti dei pasti in legame studiato per il servizio richiesto (rif. Allegato S1 - Capitolato Tecnico)	5	ADEGUATEZZA: 5=OTTIMALE/3=BUONA/2=DISCRETA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	5	5	5	5	5
	e.2	Limiti di emissione di anidride carbonica (espressa in g/km) misurati in omologazione per gli automezzi previsti per il servizio (per i veicoli a doppia alimentazione il valore considerato sarà quello relativo all'alimentazione da carburante meno inquinante)	3	LIMITE DI EMISSIONE DI ANIDRIDE CARBONICA (espressa in g/km)3: 3=MIGLIORE/valori intermedi attribuiti in modo proporzionale applicando la formula (P= Pmax x Vo: Vmax dove: Pmax= Punteggio massimo assegnabile - Vmaz= Valore migliore espresso - Vo= Valore espresso dal singolo concorrente) //0=PEGGIORE	Q		536		0	0
TOTALI			8						5	5

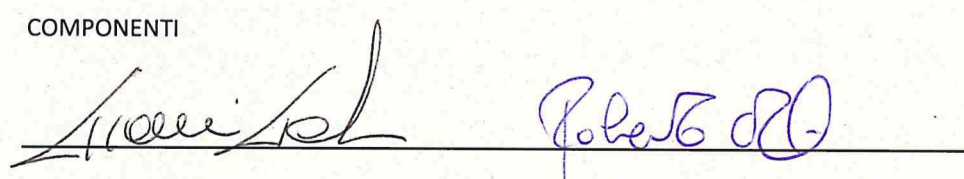
f. - GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI - MAX PUNTI 5										
f.	f.1	Progetto di fattibilità gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi	5	COMPLETEZZA, CORRETTEZZA E CONGRUITA': 5=OTTIMALE/3=BUONO/2=DISCRETO/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	4	4	4	4	4
TOTALI			5			4	4	4	4	4
g. MENU' E DIETE SPECIALI - MAX PUNTI 8										
g.	g.1	Dettaglio delle proposte di menù come previsto dall'Allegato S1 Capitolato	2	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA': 2=MIGLIORI/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	2	2	2	2	2
	g.2	Esemplificazione di ricettario con grammature di ogni materia prima, sia crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza) per una sola giornata di menù a scelta	2	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA': 2=ADEGUATE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	1	1	1	1	1
	g.3	Progetto "Gradimento"	1	COMPLETEZZA-ADEGUATEZZA: 1=ADEGUATO/0=INSUFFICIENTE	D	1	1	1	1	1
	g.4*	Procedura interna per la gestione delle diete speciali	3	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA': 3=OTTIMALI/2=DISCRETE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	3	3	3	3	3
TOTALI			8			7	7	7	7	7
h. PRENOTAZIONE PASTI SCOLASTICI - MAX PUNTI 2										
h.	h.1	dettaglio delle risorse strumentali e di personale rese disponibili per la gestione del sistema di prenotazione	2	COMPLETEZZA: 2=MIGLIORE/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	2	2	2	2	2
TOTALI			2			2	2	2	2	2
i. AUTOCONTROLLO - MAX PUNTI 10										
i.	i.1*	Esempio di analisi del rischio igienico-sanitario per attività simili a quelle oggetto dell'appalto, con dettaglio della definizione delle fasi critiche	5	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA': 5=OTTIMALI/3=BUONE/2=DISCRETE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	5	5	5	5	5
	i.2	Procedure interne per la gestione della rintracciabilità e delle allerte	1	COMPLETEZZA: 1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	0	0	0	0	0
	i.3	Procedure per comunicazione delle non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare completa di gestione della stessa (azioni decise, tempistiche, responsabilità)	1	COMPLETEZZA: 1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	1	1	1	1	1
	i.4*	Pianificazione delle analisi di laboratorio e limiti analitici di riferimento	3	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA': 3=MIGLIORI/2=DISCRETE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
TOTALI			10			8,5	8,5	8,5	8,5	8,5
j. MANUTENZIONI - MAX PUNTI 3										
j.	j.1	Pianificazione delle manutenzioni	2	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA': 2=BUONE/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	1	1	1	1	1
	j.2	Esemplificazione del report semestrale di intervento manutentivo	1	ADEGUATEZZA: 1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	1	1	1	1	1
TOTALI			3			2	2	2	2	2
k. MIGLIORIE - MAX PUNTI 8										
k.	k.1	Elenco e dettaglio delle migliorie proposte	8	RELATIVE AL SERVIZIO=MAX PUNTI 2 / DI NATURA SOCIALE=MAX PUNTI 2 / DI NATURA STRUTTURALE E/O STRUMENTALE=MAX PUNTI 2 / RELATIVE A INIZIATIVE A FAVORE DEL TERRITORIO= MAX PUNTI 2	D	8	8	8	8	8
TOTALI			8			8	8	8	8	8
l. ONERI DI SICUREZZA										
l.	l.1*	Misure per la sicurezza aziendale 3(Vedi nota riportata a pag. 37 del Bando di gara)	-	SE NON ADEGUATE, ESCLUSIONE DALLA GARA	D					
TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA			80			55	55	55	69,00	69,00

***** E' PREVISTA UNA SOGLIA DI SBARRAMENTO PARI A PUNTI 30 *****

* I requisiti contenuti nelle caselle a sfondo grigio sono definiti "Parametri KO": la Commissione Giudicatrice escluderà dalla gara il concorrente che riceva, per uno solo di tali parametri, un punteggio inferiore al corrispondente valore indicato come "sufficiente"

** La commissione giudicatrice ha facoltà di modulare il punteggio attribuendo valori intermedi fra quelli proposti nella suddetta tabella.

PRESIDENTE


COMPONENTI


Allegato A-VALUTAZIONE OFFERTA - CAMST SOC. COOP. ARL

a. CENTRO COTTURA DELL'ORGANIZZAZIONE - MAX PUNTI 8

	CRITERIO	DESCRIZIONE	PUNTI	**CRITERIO DI VALUTAZIONE	TIPOLOGIA	FERRARI	ANDREOLI	GALES	MEDIA PUNTEGGI	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
a	a.1*	Caratteristiche del Centro di Cottura richiesto - indicate nell'Allegato S1 - Capitolato, Parte VI, comma 2	4	ADEGUATEZZA: 4=OTTIMALE/3=BUONA/2=DISCRETA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	4	4	4	4,00	4,00
	a.2	Caratteristiche del Centro di Cottura richiesto - distanza che permette una migliore gestione dei tempi di consegna rispetto alle prescrizioni dell'Allegato S1 - Capitolato, Parte VI, Articolo 1, comma 2, lettera f	3	ADEGUATEZZA: 3=BUONA/2=DISCRETA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	3	3	3	3,00	3,00
	a.3	Sistema di gestione delle emergenze	1	AFFIDABILITA': 1=AFFIDABILE/0=NON AFFIDABILE	D	1	1	1	1	1
TOTALI			8			8	8	8	8,00	8,00

b. PERSONALE - MAX PUNTI 10

b	b.1*	Organico del personale nel centro cottura (addeito in forma esclusiva all'appalto) e nei plessi di distribuzione con descrizione dettagliata di funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio-1	4	COMPLETEZZA E CONGRUITA': 4=OTTIMALI/3=BUONE/2=DISCRETE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
	b.2	Politica aziendale per la selezione, l'inquadramento, la formazione e la valutazione del personale referente	2	COMPLETEZZA: 2=BUONA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	2	2	2	2	2
	b.3*	Piano della formazione del personale per il primo anno con evidenza della qualifica minima necessaria dei docenti	2	COMPLETEZZA-ARTICOLAZIONE E CALENDARIZZAZIONE: 2=ADEGUATE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	2	2	2	2	2
	b.4	Sistema di valutazione delle necessità formative con il quale strutturare la formazione in itinere (per gli anni successivi al primo)	2	COMPLETEZZA: 2=MIGLIORE/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	2	2	2	2	2
TOTALI			10			9,5	9,5	9,5	9,5	9,5

1 Non viene valutato il monte ore, ma la congruità della proposta rispetto alle esigenze organizzative e gestionali del servizio

c. MATERIE PRIME -MAX PUNTI 10

c.	c.1*	Dettaglio della proposta di inserimento di prodotti biologici-2	3	0 PUNTI= 14 GIORNI/MENU' 6 SETTIMANE (SUFFICIENTE) - 0,5 PUNTI= PER OGNI GIORNATA INTERAMENTE BIO AGGIUNTA FINO AD UN MASSIMO DI 20 GIORNATE	T				0	0
	c.2	Dettaglio proposta prodotti locali	2	VALORE E CORRETTEZZA DELLA PROPOSTA: 2=MIGLIORE/1=SUFFICIENTE/0=NESSUNA PROPOSTA O PROPOSTA NON CORRETTA	D	2	2	2	2	2
	c.3*	Dettaglio proposta prodotti DOP, IGP, STG ed EQUO SOLIDALI	2	VALORE E CORRETTEZZA DELLA PROPOSTA: 2=MIGLIORE/1=SUFFICIENTE/0=NESSUNA PROPOSTA O PROPOSTA NON CORRETTA	D	2	2	2	2	2
	c.4	Progetto di valorizzazione di prodotti biologici, locali, DOP/IGP ed altro indicato nell'Allegato S1 - Capitolato Tecnico	3	ADEGUATEZZA: 3=MIGLIORE/2=ADEGUATO/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	2	2	2	2	2
TOTALI			10						6	6

2 L'eventuale offerta di un numero di giornate interamente biologiche inferiore a 14 genera l'esclusione del concorrente

d. BENI NON ALIMENTARI - MAX PUNTI 8

d.	d.1	Dettaglio delle proposte di "attrezzature e dotazioni" secondo l'elenco presente nell'Allegato S1 - Capitolato Tecnico	8	ADEGUATEZZA: 8=OTTIMALE/6=BUONA/3=DISCRETA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	8	8	8	8	8
TOTALI			8			8	8	8	8	8

e. TRASPORTI - MAX PUNTI 8

e.	e.1*	Dettaglio del piano organizzativo dei trasporti dei pasti in legame studiato per il servizio richiesto (rif. Allegato S1 - Capitolato Tecnico)	5	ADEGUATEZZA: 5=OTTIMALE/3=BUONA/2=DISCRETA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	5	5	5	5	5
	e.2	Limiti di emissione di anidride carbonica (espressa in g/km) misurati in omologazione per gli automezzi previsti per il servizio (per i veicoli a doppia alimentazione il valore considerato sarà quello relativo all'alimentazione da carburante meno inquinante)	3	LIMITE DI EMISSIONE DI ANIDRIDE CARBONICA (espressa in g/km): 3=MIGLIORE/valori intermedi attribuiti in modo proporzionale applicando la formula (P= Pmax x Vo: Vmax dove: Pmax= Punteggio massimo assegnabile - Vmaz= Valore migliore espresso - Vo= Valore espresso dal singolo concorrente) //0=PEGGIORE	Q		0		3	3
TOTALI			8						8	8

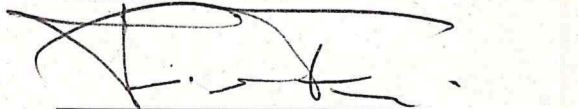
f. - GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI - MAX PUNTI 5										
f.	f.1	Progetto di fattibilità gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi	5	COMPLETEZZA, CORRETTEZZA E CONGRUITA': 5=OTTIMALE/3=BUONO/2=DISCRETO/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	5	5	5	5	5
TOTALI			5			5	5	5	5	5
g. MENU' E DIETE SPECIALI - MAX PUNTI 8										
g.	g.1	Dettaglio delle proposte di menù come previsto dall'Allegato S1 Capitolato	2	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA': 2=MIGLIORI/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	2	2	2	2	2
	g.2	Esemplificazione di ricettario con grammature di ogni materia prima, sia crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza) per una sola giornata di menù a scelta	2	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA': 2=ADEGUATE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	2	2	2	2	2
	g.3	Progetto "Gradimento"	1	COMPLETEZZA-ADEGUATEZZA: 1=ADEGUATO/0=INSUFFICIENTE	D	1	1	1	1	1
	g.4*	Procedura interna per la gestione delle diete speciali	3	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA': 3=OTTIMALI/2=DISCRETE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
TOTALI			8			7,5	7,5	7,5	7,5	7,5
h. PRENOTAZIONE PASTI SCOLASTICI - MAX PUNTI 2										
h.	h.1	dettaglio delle risorse strumentali e di personale rese disponibili per la gestione del sistema di prenotazione	2	COMPLETEZZA: 2=MIGLIORE/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	1	1	1	1	1
TOTALI			2			1	1	1	1	1
i. AUTOCONTROLLO - MAX PUNTI 10										
i.	i.1*	Esempio di analisi del rischio igienico-sanitario per attività simili a quelle oggetto dell'appalto, con dettaglio della definizione delle fasi critiche	5	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA': 5=OTTIMALI/3=BUONE/2=DISCRETE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	5	5	5	5	5
	i.2	Procedure interne per la gestione della rintracciabilità e delle allerte	1	COMPLETEZZA: 1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	1	1	1	1	1
	i.3	Procedure per comunicazione delle non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare completa di gestione della stessa (azioni decise, tempistiche, responsabilità)	1	COMPLETEZZA: 1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	1	1	1	1	1
	i.4*	Pianificazione delle analisi di laboratorio e limiti analitici di riferimento	3	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA': 3=MIGLIORI/2=DISCRETE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
TOTALI			10			9,5	9,5	9,5	9,5	9,5
j. MANUTENZIONI - MAX PUNTI 3										
j.	j.1	Pianificazione delle manutenzioni	2	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA': 2=BUONE/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	2	2	2	2	2
	j.2	Esemplificazione del report semestrale di intervento manutentivo	1	ADEGUATEZZA: 1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	1	1	1	1	1
TOTALI			3			3	3	3	3	3
k. MIGLIORIE - MAX PUNTI 8										
k.	k.1	Elenco e dettaglio delle migliorie proposte	8	RELATIVE AL SERVIZIO=MAX PUNTI 2 / DI NATURA SOCIALE=MAX PUNTI 2 / DI NATURA STRUTTURALE E/O STRUMENTALE=MAX PUNTI 2 / RELATIVE A INIZIATIVE A FAVORE DEL TERRITORIO= MAX PUNTI 2	D	6,5	6,5	6,5	6,5	6,5
TOTALI			8			6,5	6,5	6,5	6,5	6,5
l. ONERI DI SICUREZZA										
l.	l.1*	Misure per la sicurezza aziendale 3(Vedi nota riportata a pag. 37 del Bando di gara)	-	SE NON ADEGUATE, ESCLUSIONE DALLA GARA	D					
TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA			80			58	58	58	72,00	72,00

***** E' PREVISTA UNA SOGLIA DI SBARRAMENTO PARI A PUNTI 30 *****

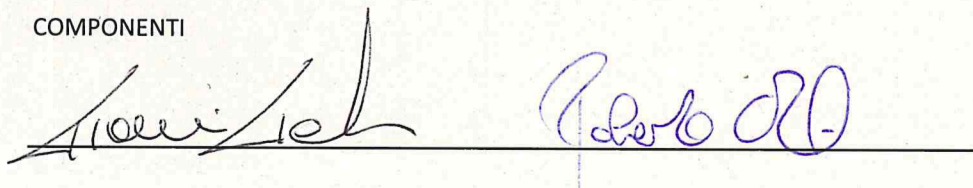
* I requisiti contenuti nelle caselle a sfondo grigio sono definiti "Parametri KO": la Commissione Giudicatrice escluderà dalla gara il concorrente che riceva, per uno solo di tali parametri, un punteggio inferiore al corrispondente valore indicato come "sufficiente"

** La commissione giudicatrice ha facoltà di modulare il punteggio attribuendo valori intermedi fra quelli proposti nella suddetta tabella.

PRESIDENTE



COMPONENTI



Allegato B-MOTIVAZIONI OPERATORE ECONOMICO:		CAMST				SERCAR				GEMEAZ				
a. CENTRO COTTURA DELL'ORGANIZZAZIONE - MAX PUNTI 8														
CRITERIO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	FERRARI	ANDREOLI	GALESI	FERRARI	ANDREOLI	GALESI	FERRARI	ANDREOLI	GALESI	FERRARI	ANDREOLI	GALESI
a	a.1*	Caratteristiche del Centro di Cottura richiesto - indicate nell'Allegato S1 - Capitolato, Parte VI, comma 2	D		Careatteristiche ottimali			Careatteristiche ottimali			Careatteristiche ottimali			Careatteristiche ottimali
	a.2	Caratteristiche del Centro di Cottura richiesto - distanza che permette una migliore gestione dei tempi di consegna rispetto alle prescrizioni dell'Allegato S1 - Capitolato, Parte VI, Articolo 1, comma 2, lettera f	D		buono			maggior distanza			buono			buono
	a.3	Sistema di gestione delle emergenze	D		affidabile			affidabile			affidabile			affidabile
b. PERSONALE - MAX PUNTI 10														
b	b.1*	Organico del personale nel centro cottura (addetto in forma esclusiva all'appalto) e nei plessi di distribuzione con descrizione dettagliata di funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio-1	D		quasi ottimale per numero e ore personale distribuzione			Ottimale per numero e ore personale distribuzione			buono per numero e ore personale distribuzione			buono per numero e ore personale distribuzione
	b.2	Politica aziendale per la selezione, l'inquadramento, la formazione e la valutazione del personale referente	D		buono			buono			sufficiente			sufficiente
	b.3*	Piano della formazione del personale per il primo anno con evidenza della qualifica minima necessaria dei docenti	D		completo			completo			completo			completo
	b.4	Sistema di valutazione delle necessità formative con il quale strutturare la formazione in itinere (per gli anni successivi al primo)	D		migliore			sufficiente			buono			buono
c. MATERIE PRIME - MAX PUNTI 10														
c.	c.1*	Dettaglio della proposta di inserimento di prodotti biologici-2	T											
	c.2	Dettaglio proposta prodotti locali	D		in base al valore e numero dei prodotti			in base al valore e numero dei prodotti			in base al valore e numero dei prodotti			in base al valore e numero dei prodotti
	c.3*	Dettaglio proposta prodotti DOP, IGP, STG ed EQUO SOLIDALI	D		in base al valore e numero dei prodotti			in base al valore e numero dei prodotti			in base al valore e numero dei prodotti			in base al valore e numero dei prodotti
	c.4	Progetto di valorizzazione di prodotti biologici, locali, DOP/IGP ed altro indicato nell'Allegato S1 - Capitolato Tecnico	D		completo			completo			adeguato			adeguato
d. BENI NON ALIMENTARI - MAX PUNTI 8														
d.	Dettaglio delle proposte di "attrezzature e dotazioni" secondo l'elenco presente nell'Allegato S1 - Capitolato Tecnico	D		Ottimale			più che buono			buono			buono	
e. TRASPORTI - MAX PUNTI 8														
e.	e.1*	Dettaglio del piano organizzativo dei trasporti dei pasti in legame studiato per il servizio richiesto (rif. Allegato S1 - Capitolato Tecnico)	D		ottimale			ottimale			ottimale			ottimale
	e.2	Limiti di emissione di anidride carbonica (espressa in g/km) misurati in omologazione per gli automezzi previsti per il servizio (per i veicoli a doppia alimentazione il valore considerato sarà quello	Q											
f. - GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI - MAX PUNTI 5														
f.	Progetto di fattibilità gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi	D		completo			alcune lacune			diverse lacune			diverse lacune	
g. MENU' E DIETE SPECIALI - MAX PUNTI 8														
g.	g.1	Dettaglio delle proposte di menù come previsto dall'Allegato S1 Capitolato	D		adeguato			adeguato			adeguato			adeguato
	g.2	Esemplificazione di ricettario con grammature di ogni materia prima, sia crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza) per una sola giornata di menù a scelta	D		completo e dettagliato			sufficiente			sufficiente			sufficiente

5-	g.3	Progetto "Gradimento"	D	adeguato	adeguato	adeguato
	g.4*	Procedura interna per la gestione delle diete speciali	D	buono	ottimale	discreto

h. PRENOTAZIONE PASTI SCOLASTICI - MAX PUNTI 2

h.	h.1	dettaglio delle risorse strumentali e di personale rese disponibili per la gestione del sistema di prenotazione	D	sufficiente	completa	completa
----	-----	---	---	-------------	----------	----------

i. AUTOCONTROLLO - MAX PUNTI 10

i.	i.1*	Esempio di analisi del rischio igienico-sanitario per attività simili a quelle oggetto dell'appalto, con dettaglio della definizione delle fasi critiche	D	ottimale	ottimale	ottimale
	i.2	Procedure interne per la gestione della rintracciabilità e delle allerte	D	sufficiente	insufficiente, incompletezza modalità di inserimento dati	sufficiente
	i.3	Procedure per comunicazione delle non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare completa di gestione della stessa (azioni decise, tempistiche, responsabilità)	D	sufficiente	sufficiente	sufficiente
	i.4*	Planificazione delle analisi di laboratorio e limiti analitici di riferimento	D	buono	buono	ottimale

j. MANUTENZIONI - MAX PUNTI 3

j.	j.1	Planificazione delle manutenzioni	D	buono	sufficiente	sufficiente
	j.2	Esemplificazione del report semestrale di intervento manutentivo	D	adeguato	adeguato	adeguato

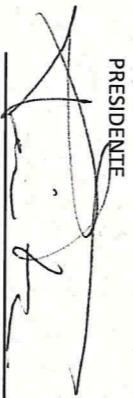
k. MIGLIORIE - MAX PUNTI 8

k.	k.1	Elenco e dettaglio delle migliorie proposte	D	ottimale per il servizio e buono sociale e strutturale e territorio	proposte complete e ottimali	ottimale per servizio e strumentale e buono sociale e discreto territorio
----	-----	---	---	---	------------------------------	---

l. ONERI DI SICUREZZA

l.	l.1*	Misure per la sicurezza aziendale 3(Vedi nota riportata a pag. 37 del Bando di gara)	D	adeguati	adeguati	adeguati
----	------	--	---	----------	----------	----------

PRESIDENTE



COMPONENTI



Rebarotte