

	 CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 09 – 02.03.23
Verbali sedute di gara		

VERBALE di GARA del 07/07 e 11/07/2023
(*valutazione offerte tecniche*)

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AA.SS. 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026 CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER ULTERIORI 3 ANNI - COMUNE DI SOSPIRO (CR) - CIG: 9812369F0B. - CODICE NUTS: ITC47.

In data 07/07/2023 alle ore 15:00 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, in presenza ed in collegamento da remoto, si è riunita la Commissione Giudicatrice nominata con Determina Dirigenziale n. 1379 del 03/07/2023, così composta:

- Dott. Giorgio Zennaro, Tecnologo alimentare, libero professionista - in qualità di Presidente della Commissione;
- Rag. Angela Roseghini, Responsabile Area finanziaria del Comune di Sospiro (CR) - in qualità di Componente della Commissione;
- Dott.ssa Jessica Bernardi, dipendente del Comune di Sospiro (CR) - in qualità di Componente della Commissione;

per la valutazione delle offerte tecniche presentate dai concorrenti partecipanti, sulla base degli elementi indicati nel Bando di gara.

Segretario verbalizzante: Cinzia Baratti, Istruttore Amministrativo della CUC di Area Vasta Brescia - Sdt di Valle Trompia.

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 e contenuto dell’Offerta e la relativa firma digitale così come richiesto nel Bando di gara.

La seduta viene sospesa alle ore 18:30 del giorno 07/07/2023.

Il giorno 11/07/2023 alle ore 09:00 la Commissione giudicatrice riprende la valutazione delle offerte tecniche presentate dai concorrenti in gara.

Segretario verbalizzante: Cinzia Baratti, Istruttore Amministrativo della CUC di Area Vasta Brescia - Sdt di Valle Trompia.

La seduta è sospesa alle ore 13:30 e riprende alle ore 14:00.

	 <p>C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>Verbali sedute di gara</p>	 <p><i>Certificato di SGQ</i> <i>N° 50 100 14229</i></p> <p>IDC_88_CUC Rev. 09 – 02.03.23</p>
---	---	--

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

OFFERTA NR.	NOME PARTECIPANTE	PUNTEGGIO TECNICO
1	SODEXO ITALIA S.P.A. C.F./P.IVA: 00805980158	58,23/80
2	SARCA CATERING S.R.L C.F./P.IVA: 0358803017540202	68,00/80
3	COOPERATIVA SANT'ANSELMO SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE – ONLUS C.F./P.IVA: 02129160202	64,40/80

I dati relativi ai punteggi tecnici espressi dalla Commissione Giudicatrice sono desumibili dall'allegato A al presente verbale.

La seduta si chiude alle ore 16:15 del giorno 11/07/2023.

Letto confermato e sottoscritto.

PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE: Dott. Giorgio Zennaro

I COMPONENTI:

Dott.ssa Rag. Angela Roseghini

Dott.ssa Jessica Bernardi

SEGRETARIO VERBALIZZANTE: Cinzia Baratti

(Documento firmato digitalmente)

ALLEGATO A - VALUTAZIONE OFFERTA - SODEXO ITALIA SPA

A. - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

MAX 20 PUNTI

criterio	Sub criterio	Descrizione	Punti	ZENNARO	ROSEGHINI	BERNARDI	Punteggio	Motivazioni	Tipologia punteggio
A	A.1.	Modalità di svolgimento del servizio con descrizione dettagliata delle diverse fasi (approvvigionamento, produzione, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione e sanificazione) in aderenza a quanto prescritto dall'Amministrazione Comunale nel capitolato speciale d'appalto.	8	0,8	0,6	0,6	5,33	1 - approvvigionamento - garanzia di conformità ai CAM espressa come migliore, ma la commissione la considera una modalità scelta dal concorrente per rispettare il CSA 2 - ricevimenti e controllo - utilizzo di imballi riciclabili non è migliore in quanto previsto da CSA 3 - stoccaggio e conservazione - fra le migliori proposte la commissione considera accettabile la sola proposta di igrometro 4 - produzione - conforme 5 - confezionamento - conforme (vedere nota su monouso per diete) 6 - trasporto - conforme 7 - distribuzione - molte informazioni probabilmente rilevanti per la valutazione di questo aspetto sono descritte con carattere non conforme e quindi non valutate Fra le mmigliorie viene indicata l'assistenza alla somministrazione delle diete; la commissione non la considera migliore 9 - lavaggio - alcuni prodotti proposti non risultano rispettare i criteri previsti dai CAM (Ecolabel o equivalenti)	D
	A.2.	Gestione delle emergenze in ogni fase di gestione del servizio	4	1	1	1	4,00	E' ragionevolmente esclusa la possibilità di soluzioni migliori	D
	A.3.	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	3	0,8	0,8	0,8	2,40	Aspetti positivi elevati o buona rispondenza alle aspettative	D
	A.4.	Elenco di fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO 22000:2018 inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari. Presentare dichiarazione del legale rappresentante che individui la percentuale di fornitori in possesso della certificazione ISO 22000:2005 (o ISO 22000:2018) con allegato l'elenco dei fornitori con l'indicazione, per ognuno, dell'eventuale possesso o meno della suindicata certificazione.	2	0,8	0,8	0,8	1,60	6 fornitori su 10 = 60% valore proposto da concorrente 40% il ricalcolo è motivato dalla presenza di certificazioni aggiuntive rispetto a quella prevista dal CSA (risposta a quesito n° 4)	D
	A.5	Descrizione e pianificazione sistemi di controllo qualità e sicurezza	3	1	1	1	3,00	Rileviamo che sono citati documenti non pertinenti con la gestione della sicurezza alimentare (es. Manuali di corretta prassi igienica) Molte delle giustificazioni tecniche adottate sono scritte in carattere non conforme	D
TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO A			20				16,33		

B. - PERSONALE DI SERVIZIO

MAX 15 PUNTI

criterio	Sub criterio	Descrizione	Punti	ZENNARO	ROSEGHINI	BERNARDI	Punteggio	Motivazioni	Tipologia punteggio
B	B.1.	Numero ore complessive per addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, trasporto, distribuzione e sanificazione (escluso personale diretti-vo) - Addetti per un numero di ore inferiore a 107 - 1 punto - Addetti per un numero di ore settimanali da 108 a 113 - 2 punti - Addetti per un numero di ore settimanali da 114 a 119 - 3 punti - Addetti per un numero di ore settimanali superiore a 120 - 4 punti	4		4		4	120,5 ore dichiarate	T
	B.2.	Curriculum Direttore Tecnico del Servizio (Riferimento art. 15 del CSA: esperienza almeno triennale) - Direttore tecnico con esperienza come da CSA - 0 punti - Direttore tecnico con esperienza di 4 anni - 1 punto ; - Direttore tecnico con esperienza di 5 anni - 2 punti ; - Direttore tecnico con esperienza maggiore di 5 anni - 3 punti	3		3		3	superiore a 5 anni	T
	B.3	ORE di presenza del Direttore Tecnico del Servizio - Fino a 5 ore settimanali - 1 punto ; - Oltre 5 ore settimanali - 2 punti ; ORE di presenza del Dietista - Fino a 5 ore - 1 punto ; - Oltre 5 ore - 2 punti	4		4		4		T
	B.4	Criteri e modalità di sostituzione del personale assente al fine di garantire la regolarità del servizio. Tempi di sostituzione del personale in caso di assenza	2	0,6	0,6	0,6	1,20	Proposta migliore, ma con testo rilevante di corpo inferiore al minimo previsto	D
	B.5	Qualità della formazione degli operatori impiegati nel servizio. Presentazione del programma di interventi di formazione, ulteriore a quella obbligatoria, da attuarsi nel corso dell'appalto per tutto il personale che sarà utilizzato per l'esecuzione dell'appalto medesimo.	2	0,2	0,2	0,2	0,40	la proposta è stata penalizzata dal mancato rispetto del corpo del carattere e dal disordine grafico che ne hanno compromessa la leggibilità	D
TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO B			15				12,6		

C. - ELEMENTI QUALITATIVI RELATIVI AL SERVIZIO ED AI PRODOTTI OFFERTI (RIF. C.A.M. D.M. 2020)

MAX 15 PUNTI

criterio	Sub-criterio	Descrizione	Punti	ZENNARO	ROSEGHINI	BERNARDI	Punteggio	Motivazioni	Tipologia punteggio
C	C.1	Numero di prodotti della categoria merceologica: frutta, ortaggi, biologici da filiera corta e chilometro zero - Fino a 2 prodotti - 1 punto - Fino a 4 prodotti - 2 punti - Fino a 6 prodotti - 3 punti	3		3		3,00		T
	C.2	Numero di prodotti della categoria merceologica: carne bovina, suina e avicola biologici da filiera corta e chilometro zero: - Fino a 2 prodotti - 1 punto - Fino a 4 prodotti - 2 punti - Fino a 6 prodotti - 3 punti	3		3		3,00		T
	C.3	Numero di prodotti della categoria merceologica: prodotti lattiero caseari biologici da filiera corta e chilometro zero: - Fino a 2 prodotti - 1 punto - Fino a 4 prodotti - 2 punti - Fino a 6 prodotti - 3 punti	3		3		3,00		T
	C.4	Utilizzo di prodotti (ad esempio: cacao, cioccolato e zucchero) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti dei lavoratori e ambientali previsti dai principi stabiliti dalla carta europea dei criteri del commercio equo e solidale, elaborato ed approvato dal FLO e WFLO, come previsto dal dm dell'am-biente e della tutela del territorio del 25/07/2011 Dichiarazione del legale rappresentante, per ogni specifico alimento esotico offerto in ottemperanza al DM dell'am-biente e della tutela del territorio del 25/07/2011.	6	1	1	1	6,00	Proposta con un elevato numero di referenze oggettivamente utili (6 sulle 7 proposte)	D

TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO C		15				15,00		
D. - RAPPORTI CON L'UTENZA E CON L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE MAX 16 PUNTI								
Descrizione	Punti	ZENNARO	ROSEGHINI	BERNARDI	Punteggio	Motivazioni	Tipologia punteggio	
D.1. Giornate alimentari a tema, menù regionali o etnici, etc. - Da 1 a 3 giornate per anno scolastico – 1 punto ; - da 4 a 6 giornate per anno scolastico – 2 punti ; - da 7 a 9 giornate per anno scolastico – 3 punti - oltre 9 giornate per anno scolastico – 4 punti	4		4		4,00		T	
D.2. Progetto di educazione alimentare. Descrizione e illustrazione di un progetto di edu-cazione alimentare, finalizzato all'aumento del consumo di frutta e verdura. E' necessario precisa-re le caratteristiche di svolgimento, le risorse uma-ne e strumentali messe a disposizione ed i tempi di svolgimento. Il punteggio sarà assegnato in base alla valutazio-ne rispetto al progetto presentato dei seguenti cri-teri motivazionali: - grado di coinvolgimento di tutti gli utenti del ser-vizio (alunni di scuole di ogni ordine e grado e do-centi) e genitori; - livello di continuità all'interno del singolo anno scolastico; - livello di continuità nel corso degli anni scolastici di durata dell'appalto; - livello di integrazione e collaborazione con altre realtà presenti sul territorio; - strumenti di monitoraggio e verifica dei risultati raggiunti in termini di aumento del consumo di frutta e verdura.	4	0,2	0,2	0,2	0,80	valutazione per ogni punto: - tutti i bambini sono coinvolti - continuità nell'anno – non valutabile - continuità negli anni - non valutabile - livello di integrazione – non valutabile - monitoraggio – una rilevazione Buona parte del testo rilevante è scritto con corpo di dimensioni non conformi e perciò la proposta è stata penalizzata	D	
D.3. Presentazione di un progetto per il monitoraggio e la valutazione del servizio di refezione erogato e soddisfazione dell'utenza da realizzare per tutta la durata dell'appalto. Descrizione delle iniziative che la ditta intende assumere per il monitoraggio e la valutazione del servizio di refezione scolastica e l'indicazione delle tempistiche. Il punteggio sarà assegnato in base ai seguenti criteri motivazionali: •grado di frequenza della valutazione durante il pe-riodo di appalto; •ampiezza della platea di soggetti coinvolti nella valu-tazione; •livello di sintesi dei dati e delle informazioni; •livello di divulgazione dei dati e delle informazioni.	4	0,2	0,2	0,2	0,80	valutazione per ogni punto: - frequenza – non chiara - ampiezza – non chiara - sintesi – non espressa - divulgazione – spiegazione vaga La parte rilevante del testo è scritta con corpo di dimensioni non conformi e anche perciò la proposta è stata penalizzata	D	
D.4. Piano di comunicazione	4	0,2	0,2	0,2	0,80	la proposta è esclusivamente studiata, come specificato nel documento del concorrente <<... per informare e sensibilizzare i commensali...>> ed appare poco personalizzata per il cliente (social network e pagina web di Sodexo) Unico accenno alla personalizzazione è quello relativo alla presentazione del progetto (perché non del capitolato?) che tuttavia è rivolto alla sola commissione mensa Appare poi poco pertinente il riferimento alla formazione del proprio personale come strumento di comunicazione, ancorché pubblicata sul proprio portale a(supposto) uso delle famiglie di Sospiro	D	
TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO D		16				6,40		
E. - PROPOSTE MIGLIORATIVE MAX 11 PUNTI								
Descrizione	Punti	ZENNARO	ROSEGHINI	BERNARDI	Punteggio	Motivazioni	Tipologia punteggio	
E.1. Descrizione delle proposte volte a migliorare il con-fort e il benessere degli alunni nelle sale mensa attra-verso il miglioramento dell'arredamento, specificando nel dettaglio gli interventi proposti. - Interventi di miglioramento dell'arredamento – entro 3 mesi dall'inizio del servizio: max 6 punti ; - Interventi di miglioramento dell'arredamento e tempi di realizzazione: max 2 punti .	6	0,4	0,4	0,4	2,40	decorazione locali, cubi fonoassorbenti, pannelli fonoassorbenti, area rifiuti esterna, illuminazione led nel refettorio. Entro tre mesi.	D	
E.2. Altre miglorie al servizio erogato	3	0,5	0,4	0,4	1,30	La commissione ha considerato come effettiva migloria solo le seguenti voci: Abbattitore 10 GN, frigorifero 10 GN, 1 carrello termico	D	
E.3. Presentazione di un progetto antispreco Descrizione delle iniziative che la ditta intende assumere per la riduzione degli alimenti non somministrati ed il loro recupero/riciclo/riuso nel rispetto della L. 166/2016 con l'indicazione delle relative tempistiche. Il punteggio sarà assegnato in base ai seguenti criteri motivazionali: - grado di coinvolgimento di tutti gli utenti del servizio; - livello di continuità durante l'anno scolastico; - livello di continuità nel corso degli anni per la durata dell'appalto - livello di integrazione e collaborazione con altre realtà presenti sul territorio; - strumenti di monitoraggio e verifica dei risultati raggiunti in termini di recupero, donazione, riuso e riciclo.	2	0,6	0,6	0,6	1,20	valutazione per ogni punto: - tutti i servizi - continuità nell'anno - SI - continuità negli anni - SI - livello di integrazione – sufficiente - monitoraggio – analisi degli scarti – SI Buona parte del testo è scritto con corpo di dimensioni non conformi e perciò la proposta è stata penalizzata	D	
TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO E		11				4,90		
F. - CERTIFICAZIONI MAX 3 PUNTI								
Descrizione	Punti	ZENNARO	ROSEGHINI	BERNARDI	Punteggio	Motivazioni	Tipologia punteggio	
F.1. F1 – SA8000:2014	1		1		1,00		T	
F.2. F2 – ISO 5001:2018	1		1		1,00		T	
F.3. F3 – ISO 37000 - 2016	1		1		1,00		T	
TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO F		3				3,00		
TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA		80				58,23		

E' PREVISTA UNA SOGLIA DI SBARRAMENTO A 50 PUNTI

IL PRESIDENTE _____

I COMMISSARI _____

(Documento firmato digitalmente)

ALLEGATO A - VALUTAZIONE OFFERTA - SARCA CATERING SRL									
A. - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA									
MAX 20 PUNTI									
Critero	Sub criterio	Descrizione	Punti	ZENNARO	ROSEGHINI	BERNARDI	Punteggio	Motivazioni	Tipologia punteggio
A	A.1.	Modalità di svolgimento del servizio con descrizione dettagliata delle diverse fasi (approvvigionamento, produzione, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione e sanificazione) in aderenza a quanto prescritto dall'Amministrazione Comunale nel capitolato speciale d'appalto.	8	0,8	0,8	0,8	6,40	Molta parte delle descrizioni è proposta in carattere di dimensioni non conformi	D
	A.2.	Gestione delle emergenze in ogni fase di gestione del servizio	4	1	1	1	4,00	E' ragionevolmente esclusa la possibilità di soluzioni migliori	D
	A.3.	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	3	1	1	1	3,00	E' ragionevolmente esclusa la possibilità di soluzioni migliori	D
	A.4.	Elenco di fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO 22000:2018 inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari. Presentare dichiarazione del legale rappresentante che individui la percentuale di fornitori in possesso della certificazione ISO 22000:2005 (o ISO 22000:2018) con allegato l'elenco dei fornitori con l'indicazione, per ognuno, dell'eventuale possesso o meno della suindicata certificazione.	2	0,8	0,8	0,8	1,60	9 fornitori su 18 = 50% valore proposto da concorrente 22,2% il ricalcolo è motivato dalla presenza di certificazioni aggiuntive rispetto a quella prevista dal CSA (risposta a quesito n° 4)	D
	A.5.	Descrizione e pianificazione sistemi di controllo qualità e sicurezza	3	1	1	1	3,00	E' ragionevolmente esclusa la possibilità di soluzioni migliori	D
TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO A			20				18,00		
B. - PERSONALE DI SERVIZIO									
MAX 15 PUNTI									
Critero	Sub criterio	Descrizione	Punti	ZENNARO	ROSEGHINI	BERNARDI	Punteggio	Motivazioni	Tipologia punteggio
B	B.1.	Numero ore complessive per addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, trasporto, distribuzione e sanificazione (escluso personale diretti-vo) - Addetti per un numero di ore inferiore a 107 - 1 punto - Addetti per un numero di ore settimanali da 108 a 113 - 2 punti - Addetti per un numero di ore settimanali da 114 a 119 - 3 punti - Addetti per un numero di ore settimanali superiore a 120 - 4 punti	4		4		4	Superiore a 120 ore	T
	B.2.	Curriculum Direttore Tecnico del Servizio (Riferimento art. 15 del CSA: esperienza almeno triennale) - Direttore tecnico con esperienza come da CSA - 0 punti - Direttore tecnico con esperienza di 4 anni - 1 punto ; - Direttore tecnico con esperienza di 5 anni - 2 punti ; - Direttore tecnico con esperienza maggiore di 5 anni - 3 punti	3		3		3	superiore a 5 anni	T
	B.3.	ORE di presenza del Direttore Tecnico del Servizio - Fino a 5 ore settimanali - 1 punto ; - Oltre 5 ore settimanali - 2 punti ; ORE di presenza del Dietista - Fino a 5 ore - 1 punto ; - Oltre 5 ore - 2 punti	4		4		4		T
	B.4.	Criteri e modalità di sostituzione del personale assente al fine di garantire la regolarità del servizio. Tempi di sostituzione del personale in caso di assenza	2	0,6	0,6	0,6	1,20	la proposta prevede che non vi sia effettiva sostituzione del personale assente, ma sola copertura con i colleghi dello stesso appalto, fino al quarto giorno eventualmente con "squadra Jolly" fra il secondo ed il quarto giorno	D
	B.5.	Qualità della formazione degli operatori impiegati nel servizio. Presentazione del programma di interventi di formazione, ulteriore a quella obbligatoria, da attuarsi nel corso dell'appalto per tutto il personale che sarà utilizzato per l'esecuzione dell'appalto medesimo.	2	1	1	1	2,00	E' ragionevolmente esclusa la possibilità di soluzioni migliori	D
TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO B			15				14,2		
C. - ELEMENTI QUALITATIVI RELATIVI AL SERVIZIO ED AI PRODOTTI OFFERTI (RIF. C.A.M. D.M. 2020)									
MAX 15 PUNTI									
Critero	Sub-criterio	Descrizione	Punti	ZENNARO	ROSEGHINI	BERNARDI	Punteggio	Motivazioni	Tipologia punteggio
C	C.1.	Numero di prodotti della categoria merceologica: frutta, ortaggi, biologici da filiera corta e chilometro zero - Fino a 2 prodotti - 1 punto - Fino a 4 prodotti - 2 punti - Fino a 6 prodotti - 3 punti	3		3		3,00		T
	C.2.	Numero di prodotti della categoria merceologica: carne bovina, suina e avicola biologici da filiera corta e chilometro zero: - Fino a 2 prodotti - 1 punto - Fino a 4 prodotti - 2 punti - Fino a 6 prodotti - 3 punti	3		3		3,00		T
	C.3.	Numero di prodotti della categoria merceologica: prodotti lattiero caseari biologici da filiera corta e chilometro zero: - Fino a 2 prodotti - 1 punto - Fino a 4 prodotti - 2 punti - Fino a 6 prodotti - 3 punti	3		3		3,00		T
	C.4.	Utilizzo di prodotti (ad esempio: cacao, cioccolato e zucchero) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti dei lavoratori e ambientali previsti dai principi stabiliti dalla carta europea dei criteri del commercio equo e solidale, elaborato ed approvato dal FLO e WFLO, come previsto dal dm dell'am-biente e della tutela del territorio del 25/07/2011 Dichiarazione del legale rappresentante, per ogni specifico alimento esotico offerto in ottemperanza al DM dell'am-biente e della tutela del territorio del 25/07/2011.	6	0,8	0,8	0,8	4,80	proposta interamente concretizzabile e con un buon numero di referenze (proposte 5, ma effettivamente riconducibili a 4 avendo proposte due tipologie della stessa referenza - cioccolato fondente e al latte)	D
TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO C			15				13,80		
D. - RAPPORTI CON L'UTENZA E CON L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE									
MAX 16 PUNTI									
Critero	Sub-criterio	Descrizione	Punti	ZENNARO	ROSEGHINI	BERNARDI	Punteggio	Motivazioni	Tipologia punteggio
	D.1.	Giornate alimentari a tema, menù regionali o etnici, etc. - Da 1 a 3 giornate per anno scolastico - 1 punto ; - da 4 a 6 giornate per anno scolastico - 2 punti ; - da 7 a 9 giornate per anno scolastico - 3 punti - oltre 9 giornate per anno scolastico - 4 punti	4		4		4,00		T

D	D.2.	<u>Progetto di educazione alimentare.</u> Descrizione e illustrazione di un progetto di educazione alimentare, finalizzato all'aumento del consumo di frutta e verdura. E' necessario precisare le caratteristiche di svolgimento, le risorse umane e strumentali messe a disposizione ed i tempi di svolgimento. Il punteggio sarà assegnato in base alla valutazione rispetto al progetto presentato dei seguenti criteri motivazionali: - grado di coinvolgimento di tutti gli utenti del servizio (alunni di scuole di ogni ordine e grado e docenti) e genitori; - livello di continuità all'interno del singolo anno scolastico; - livello di continuità nel corso degli anni scolastici di durata dell'appalto; - livello di integrazione e collaborazione con altre realtà presenti sul territorio; - strumenti di monitoraggio e verifica dei risultati raggiunti in termini di aumento del consumo di frutta e verdura.	4	0,6	0,6	0,6	2,40	valutazione per ogni punto: - tutti i bambini e genitori in molte occasioni - continuità nell'anno - SI - continuità negli anni - SI - livello di integrazione – SCARSO - monitoraggio – analisi degli scarti – SI	D
	D.3	Presentazione di un progetto per il monitoraggio e la valutazione del servizio di refezione erogato e soddisfazione dell'utenza da realizzare per tutta la durata dell'appalto. Descrizione delle iniziative che la ditta intende assumere per il monitoraggio e la valutazione del servizio di refezione scolastica e l'indicazione delle tempistiche. Il punteggio sarà assegnato in base ai seguenti criteri motivazionali: •grado di frequenza della valutazione durante il periodo di appalto; •ampiezza della platea di soggetti coinvolti nella valutazione; •livello di sintesi dei dati e delle informazioni; •livello di divulgazione dei dati e delle informazioni.	4	0,6	0,7	0,7	2,67	valutazione per ogni punto: - frequenza – 2 v/anno - ampiezza – a campione - sintesi – poco dettagliata - divulgazione – informatica - buona Miglioria – tavolo di confronto periodico	D
	D.4	Piano di comunicazione	4	0,8	0,8	0,8	3,20	proposta completa ed orientata ad un'ampia platea di destinatari	D
TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO D			16				12,27		
E. - PROPOSTE MIGLIORATIVE MAX 11 PUNTI									
Critero	Sub-criterio	Descrizione	Punti	ZENNARO	ROSEGHINI	BERNARDI	Punteggio	Motivazioni	Tipologia punteggio
E	E.1	Descrizione delle proposte volte a migliorare il confort e il benessere degli alunni nelle sale mensa attraverso il miglioramento dell'arredamento, specificando nel dettaglio gli interventi proposti. - Interventi di miglioramento dell'arredamento – entro 3 mesi dall'inizio del servizio: max 6 punti ; - Interventi di miglioramento dell'arredamento e tempi di realizzazione: max 2 punti .	6	0,6	0,6	0,6	3,60	tre carrelli termici, 12 tavoli, 24 sedie, piedini insonorizzati per sedie, pannelli fonoassorbenti, isola rifiuti, pannelli di educazione alimentare, tovaglie educative, tendine parasole Fornitura entro tre mesi	D
	E.2	Altre migliorie al servizio erogato	3	0,8	0,8	0,8	2,40	La commissione ha considerato come effettiva miglioria solo le seguenti voci: Frigo 1 anta BT, forno 6 GN, carrello servizio, lavastoviglie frontale, affettatrice, coltelli e taglieri, alberi da frutto, compostiere, 300 pasti gratuiti, buffet festa fine anno per tutta l'utenza, festa delle felicità (2 merende al mese); santa Lucia, freezer con gelati in sostituzione periodica della frutta	D
	E.3	Presentazione di un progetto antispreco Descrizione delle iniziative che la ditta intende assumere per la riduzione degli alimenti non somministrati ed il loro recupero/riciclo/riuso nel rispetto della L. 166/2016 con l'indicazione delle relative tempistiche. Il punteggio sarà assegnato in base ai seguenti criteri motivazionali: - grado di coinvolgimento di tutti gli utenti del servizio; - livello di continuità durante l'anno scolastico; - livello di continuità nel corso degli anni per la durata dell'appalto - livello di integrazione e collaborazione con altre realtà presenti sul territorio; - strumenti di monitoraggio e verifica dei risultati raggiunti in termini di recupero, donazione, riuso e riciclo.	2	0,8	0,8	1	1,73	valutazione per ogni punto: - tutti i servizi - continuità nell'anno - SI - continuità negli anni - SI - livello di integrazione – sufficiente - monitoraggio – analisi degli scarti – SI	D
TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO E			11				7,73		
F. - CERTIFICAZIONI MAX 3 PUNTI									
Critero	Sub-criterio	Descrizione	Punti	ZENNARO	ROSEGHINI	BERNARDI	Punteggio	Motivazioni	Tipologia punteggio
F	F.1	F1 – SA8000:2014	1		1		1,00		T
	F.2	F2 – ISO 5001:2018	1		1		1,00		T
	F.3	F3 – ISO 37000 - 2016	1		0		0,00		T
TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO F			3				2,00		
TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA			80				68,00		

E' PREVISTA UNA SOGLIA DI SBARRAMENTO A 50 PUNTI

IL PRESIDENTE _____

I COMMISSARI _____

(Documento firmato digitalmente)

ALLEGATO A - VALUTAZIONE OFFERTA - COOPERATIVA SANT'ANSELMO

A. - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

MAX 20 PUNTI

criterio	Sub criterio	Descrizione	Punt	ZENNARO	ROSEGHINI	BERNARDI	Punteggio	Motivazioni	Tipologia punteggio
A	A.1.	Modalità di svolgimento del servizio con descrizione dettagliata delle diverse fasi (approvvigionamento, produzione, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione e sanificazione) in aderenza a quanto prescritto dall'Amministrazione Comunale nel capitolato speciale d'appalto.	8	0,6	0,6	0,6	4,80	Approvvigionamento – testo recuperato dal parametro A3 perché assente nel parametro A1	D
	A.2.	Gestione delle emergenze in ogni fase di gestione del servizio	4	1	1	0,8	3,73	E' ragionevolmente esclusa la possibilità di soluzioni migliori	D
	A.3.	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	3	0,8	0,8	0,8	2,40	Aspetti positivi elevati o buona rispondenza alle aspettative	D
	A.4.	Elenco di fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO 22000:2018 inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari. Presentare dichiarazione del legale rappresentante che individui la percentuale di fornitori in possesso della certificazione ISO 22000:2005 (o ISO 22000:2018) con allegato l'elenco dei fornitori con l'indicazione, per ognuno, dell'eventuale possesso o meno della suindicata certificazione.	2	0	0	0	0,00	Il concorrente presenta la dichiarazione richiesta al di fuori del numero massimo di facciate consentito da Disciplinare di gara	D
	A.5.	Descrizione e pianificazione sistemi di controllo qualità e sicurezza	3	1	1	1	3,00	E' ragionevolmente esclusa la possibilità di soluzioni migliori	D
TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO A			20				13,93		

B. - PERSONALE DI SERVIZIO

MAX 15 PUNTI

criterio	Sub criterio	Descrizione	Punt	ZENNARO	ROSEGHINI	BERNARDI	Punteggio	Motivazioni	Tipologia punteggio
B	B.1.	Numero ore complessive per addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, trasporto, distribuzione e sanificazione (escluso personale diretti-vo) - Addetti per un numero di ore inferiore a 107 – 1 punto - Addetti per un numero di ore settimanali da 108 a 113 – 2 punti - Addetti per un numero di ore settimanali da 114 a 119 – 3 punti - Addetti per un numero di ore settimanali superiore a 120 - 4 punti	4		4		4	Superiore a 120 ore	T
	B.2.	Curriculum Direttore Tecnico del Servizio (Riferimento art. 15 del CSA: esperienza almeno triennale) - Direttore tecnico con esperienza come da CSA – 0 punti - Direttore tecnico con esperienza di 4 anni – 1 punto ; - Direttore tecnico con esperienza di 5 anni – 2 punti ; - Direttore tecnico con esperienza maggiore di 5 anni - 3 punti	3		3		3	superiore a 5 anni	T
	B.3.	ORE di presenza del Direttore Tecnico del Servizio - Fino a 5 ore settimanali – 1 punto ; - Oltre 5 ore settimanali – 2 punti ; ORE di presenza del Dietista - Fino a 5 ore – 1 punto ; - Oltre 5 ore - 2 punti	4		4		4		T
	B.4.	Criteri e modalità di sostituzione del personale assente al fine di garantire la regolarità del servizio. Tempi di sostituzione del personale in caso di assenza	2	0,6	0,6	0,6	1,20	la proposta prevede che non vi sia effettiva sostituzione del personale assente, ma sola copertura con i colleghi dello stesso appalto, fino al quarto giorno	D
	B.5.	Qualità della formazione degli operatori impiegati nel servizio. Presentazione del programma di interventi di formazione, ulteriore a quella obbligatoria, da attuarsi nel corso dell'appalto per tutto il personale che sarà utilizzato per l'esecuzione dell'appalto medesimo.	2	0,5	0,4	0,6	1,00	la proposta, per quanto sufficientemente orientata agli obiettivi dell' affidamento, risulta essere non completamente aderente alle effettive necessità dello stesso (viene, ad esempio, riportata una programmazione di formazione relativa al trasporto, attività non prevista dall'appalto)	D
TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO B			15				13,2		

C. - ELEMENTI QUALITATIVI RELATIVI AL SERVIZIO ED AI PRODOTTI OFFERTI (RIF. C.A.M. D.M. 2020)

MAX 15 PUNTI

criterio	Sub-criterio	Descrizione	Punt	ZENNARO	ROSEGHINI	BERNARDI	Punteggio	Motivazioni	Tipologia punteggio
C	C.1.	Numero di prodotti della categoria merceologica: frutta, ortaggi, biologici da filiera corta e chilometro zero - Fino a 2 prodotti - 1 punto - Fino a 4 prodotti - 2 punti - Fino a 6 prodotti – 3 punti	3		3		3,00		T
	C.2.	Numero di prodotti della categoria merceologica: carne bovina, suina e avicola biologici da filiera corta e chilometro zero: - Fino a 2 prodotti - 1 punto - Fino a 4 prodotti - 2 punti - Fino a 6 prodotti – 3 punti	3		3		3,00		T
	C.3.	Numero di prodotti della categoria merceologica: prodotti lattiero caseari biologici da filiera corta e chilometro zero: - Fino a 2 prodotti - 1 punto - Fino a 4 prodotti - 2 punti - Fino a 6 prodotti – 3 punti	3		3		3,00		T
	C.4.	Utilizzo di prodotti (ad esempio: cacao, cioccolato e zucchero) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti dei lavoratori e ambientali previsti dai principi stabiliti dalla carta europea dei criteri del commercio equo e solidale, elaborato ed approvato dal FLO e WFLO, come previsto dal dm dell'am-biente e della tutela del territorio del 25/07/2011 Dichiarazione del legale rappresentante, per ogni specifico alimento esotico offerto in ottemperanza al DM dell'am-biente e della tutela del territorio del 25/07/2011.	6	0,8	0,8	0,8	4,80	proposta interamente concretizzabile e con un buon numero di referenze	D
TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO C			15				13,80		

D. - RAPPORTI CON L'UTENZA E CON L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

MAX 16 PUNTI

criterio	Sub-criterio	Descrizione	Punt	ZENNARO	ROSEGHINI	BERNARDI	Punteggio	Motivazioni	Tipologia punteggio
	D.1.	Giornate alimentari a tema, menù regionali o etnici, etc. - Da 1 a 3 giornate per anno scolastico – 1 punto ; - da 4 a 6 giornate per anno scolastico – 2 punti ; - da 7 a 9 giornate per anno scolastico – 3 punti - oltre 9 giornate per anno scolastico – 4 punti	4		4		4,00		T

D	D.2.	<u>Progetto di educazione alimentare.</u> Descrizione e illustrazione di un progetto di educazione alimentare, finalizzato all'aumento del consumo di frutta e verdura. E' necessario precisare le caratteristiche di svolgimento, le risorse umane e strumentali messe a disposizione ed i tempi di svolgimento. Il punteggio sarà assegnato in base alla valutazione rispetto al progetto presentato dei seguenti criteri motivazionali: - grado di coinvolgimento di tutti gli utenti del servizio (alunni di scuole di ogni ordine e grado e docenti) e genitori; - livello di continuità all'interno del singolo anno scolastico; - livello di continuità nel corso degli anni scolastici di durata dell'appalto; - livello di integrazione e collaborazione con altre realtà presenti sul territorio; - strumenti di monitoraggio e verifica dei risultati raggiunti in termini di aumento del consumo di frutta e verdura.	4	0,7	0,8	0,8	3,07	valutazione per ogni punto: - tutti i bambini e genitori in molte occasioni - continuità nell'anno - SI - continuità negli anni - SI - livello di integrazione – DISCRETO - monitoraggio – SI	D
	D.3	Presentazione di un progetto per il monitoraggio e la valutazione del servizio di refezione erogato e soddisfazione dell'utenza da realizzare per tutta la durata dell'appalto. Descrizione delle iniziative che la ditta intende assumere per il monitoraggio e la valutazione del servizio di refezione scolastica e l'indicazione delle tempistiche. Il punteggio sarà assegnato in base ai seguenti criteri motivazionali: •grado di frequenza della valutazione durante il periodo di appalto; •ampiezza della platea di soggetti coinvolti nella valutazione; •livello di sintesi dei dati e delle informazioni; •livello di divulgazione dei dati e delle informazioni.	4	1	1	1	4,00	valutazione per ogni punto: - frequenza – 3 v/anno - ampiezza – a tutti - sintesi – buona - divulgazione – buona Miglioria – totem in refettorio	D
	D.4	Piano di comunicazione	4	0,8	0,8	0,8	3,20	proposta completa ed orientata ad un'ampia platea di destinatari	D
TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO D			16				14,27		
E. - PROPOSTE MIGLIORATIVE MAX 11 PUNTI									
Critero	Sub-criterio	Descrizione	Punti	ZENNARO	ROSEGHINI	BERNARDI	Punteggio	Motivazioni	Tipologia punteggio
E	E.1	Descrizione delle proposte volte a migliorare il confort e il benessere degli alunni nelle sale mensa attraverso il miglioramento dell'arredamento, specificando nel dettaglio gli interventi proposti. - Interventi di miglioramento dell'arredamento – entro 3 mesi dall'inizio del servizio: max 6 punti ; - Interventi di miglioramento dell'arredamento e tempi di realizzazione: max 2 punti .	6	0,8	0,8	0,8	4,80	50 tavoli e 210 sedie, cartellonistica, una lavagna interattiva e un proiettore Forniture entro un mese	D
	E.2	Altre migliorie al servizio erogato	3	1	1	0,8	2,80	La commissione ha considerato come effettiva miglioria solo le seguenti voci: Congelatore a pozzetto, frigo doppia anta, frigo 1 anta, lavastoviglie, cuocipasta, forno Rational 10 GN, carrello termico, piatti e bicchieri melamina, controllo serramenti, 1500 pasti gratuiti, 30 pacchi alimentari annui, donazione pandori, 2 buffet annui	D
	E.3	Presentazione di un progetto antispreco Descrizione delle iniziative che la ditta intende assumere per la riduzione degli alimenti non somministrati ed il loro recupero/riciclo/riuso nel rispetto della L. 166/2016 con l'indicazione delle relative tempistiche. Il punteggio sarà assegnato in base ai seguenti criteri motivazionali: - grado di coinvolgimento di tutti gli utenti del servizio; - livello di continuità durante l'anno scolastico; - livello di continuità nel corso degli anni per la durata dell'appalto - livello di integrazione e collaborazione con altre realtà presenti sul territorio; - strumenti di monitoraggio e verifica dei risultati raggiunti in termini di recupero, donazione, riuso e riciclo.	2	0,8	0,8	0,8	1,60	valutazione per ogni punto: - tutti i servizi - continuità nell'anno - SI - continuità negli anni - SI - livello di integrazione – sufficiente - monitoraggio – analisi degli scarti – SI	D
TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO E			11				9,20		
F. - CERTIFICAZIONI MAX 3 PUNTI									
Critero	Sub-criterio	Descrizione	Punti	ZENNARO	ROSEGHINI	BERNARDI	Punteggio	Motivazioni	Tipologia punteggio
F	F.1	F1 – SA8000:2014	1		0		0,00		T
	F.2	F2 – ISO 5001:2018	1		0		0,00		T
	F.3	F3 – ISO 37000 - 2016	1		0		0,00		T
TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO F			3				0,00		
TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA			80				64,40		

E' PREVISTA UNA SOGLIA DI SBARRAMENTO A 50 PUNTI

IL PRESIDENTE _____

I COMMISSARI _____

(Documento firmato digitalmente)