

	 <p><b>C.U.C.</b> CENTRALE UNICA DI COMMITENZA ARFA VASTA BRFSCIA</p> <hr/> <p>Verbali sedute di gara</p>	 <p><i>Certificato di SGQ</i> N° 50 100 14229</p> <p><b>IDC_88_CUC</b> Rev. 11 – 24.07.23</p>
---	---	--

## VERBALE di GARA del 06/09/2023

*(valutazione offerte tecniche)*

**OGGETTO:** PROCEDURA APERTA, A RILEVANZA COMUNITARIA, PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI DAL 2023/2024 AL 2026/2027 CON POSSIBILITA’ DI RINNOVO PER ULTERIORI ANNI DUE - COMUNE DI ASOLA (MN) - CIG: 99660157BE - CODICE NUTS: TTC4B.

In data 06/09/2023 alle ore 08:30, in seduta riservata collegati da remoto, come previsto dalla lett. q dell’art. 1 del DPCM 08/03/2020, sono presenti i componenti della Commissione giudicatrice nominata con Determina Dirigenziale n. 1933 del 31/08/2023, così composta:

- Dott. Erminio Minuti, Responsabile Area Servizi amministrativi, finanziari, tributi e personale del Comune di Mariana Mantovana (MN), in qualità di Presidente della Commissione;
- Dott.ssa Antonella Burato, Responsabile di P.O. Area amministrativa, settori affari generali e servizi alla persona del Comune di Acquanegra sul Chiese (MN), in qualità di Componente della Commissione;
- Dott.ssa Marina Ceresa, Responsabile dell’area SUAP-URP e Risorse Umane del Comune di Asola (MN), in qualità di Componente della Commissione;

per la valutazione delle offerte tecniche presentate dai concorrenti partecipanti, sulla base degli elementi indicati nel Disciplinare di gara al paragrafo 18.1

Il verbale della presente seduta è redatto ad opera del segretario verbalizzante: Daria Ines Elvira Rambaldini componente dell’Ufficio CUC di Area Vasta Brescia - Sdt di Valle Trompia.

Il Presidente e i Commissari confermano la validità del contenuto delle rispettive dichiarazioni di incompatibilità sottoscritte al momento della designazione e dell’atto di nomina.

Il segretario verbalizzante apre le offerte tecniche, le scarica dalla piattaforma Sintel e le invia ai componenti della Commissione giudicatrice, tramite posta elettronica we transfer.

La Commissione giudicatrice conferma di aver ricevuto correttamente tutta la documentazione inviata.

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

Al termine della seduta riservata, la Commissione giudicatrice attribuisce il seguente punteggio tecnico, come risulta dalla scheda di valutazione allegata al presente verbale:

	 <b>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA ARFA VASTA BRFSCIA</b>	 <i>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</i>  <b>IDC_88_CUC Rev. 11 – 24.07.23</b>
<b>Verbali sedute di gara</b>		

<b>OFFERTA NR.</b>	<b>NOME PARTECIPANTE</b>	<b>PUNTEGGIO TECNICO</b>
1	ELIOR RISTORAZIONE SPA – C.F./P.IVA: 08746440018	57,75/70
2	S. LUCIA SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE DI SOLIDARIETA' ONLUS – C.F./P.IVA: 01520030204	59,55/70
3	SARCA CATERING S.R.L. – C.F./P.IVA: 03588030175	56,10/70

La seduta si chiude alle ore 18:30 del giorno 06/09/2023.

Letto confermato e sottoscritto.

PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE: Dott. Erminio Minuti

I COMPONENTI:

Dott.ssa Antonella Burato

Dott.ssa Marina Ceresa

SEGRETARIO VERBALIZZANTE: Daria Ines Elvira Rambaldini

(Documento originale agli atti)

**ALLEGATO A - VALUTAZIONE OFFERTA - S. LUCIA SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE DI SOLIDARIETA' ONLUS**

**A - ORGANIZZAZIONE E GESTIONE** - Verrà valutata la progettualità complessiva che sarà proposta dalla ditta per la gestione del servizio di ristorazione scolastica nella realtà asolana, nel rispetto delle indicazioni contenute nel capitolato e alla luce del sopralluogo effettuato. Essa dovrà contenere indicazioni sulle diverse procedure (approvvigionamento, conservazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, nonché lavaggio e sanificazione dei locali e delle attrezzature) - **PUNTI MAX 32 - MIN 18**

Critero	Sub criterio	Descrizione	Punti	MINUTI	BURATO	CERESA	Punteggio	Motivazioni	Tipologia punteggio
A	A.1	Sistema di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari: indicazione dei tempi, della modalità e della frequenza delle consegne delle diverse categorie merceologiche e del materiale non alimentare	3	0,8	0,8	0,8	2,40	buona descrizione dei tempi, delle modalità e della frequenza delle consegne	D
	A.2	Programma di selezione, valutazione e ri-valutazione dei fornitori di derrate alimentari, indicando per essi eventuali attestazioni riguardanti il possesso di certificazione ISO 9001:2008 in corso di validità, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari	2	0,75	0,75	0,75	1,50	buona valutazione del programma di selezione; indicati 3 fornitori certificati ISO 9001	D
	A.3	Modalità di gestione delle "diete speciali" per motivi sanitari o di menù differenziati per utenza e/o per ricorrenze particolari	5	0,9	0,9	0,9	4,50	dettagliata e completa descrizione del processo; pasto-test anche sulle diete speciali	D
	A.4 modalità di effettuazione del trasporto pasti	A.4) i - tempi, piano e attrezzature che verranno utilizzate	2	0,6	0,6	0,6	1,20	le attrezzature proposte sono migliorative, ma non è indicata la tempistica dei trasporti	D
		A.4) ii - tipologia automezzo e livelli di emissione di CO2 (in caso di doppia alimentazione si considera quello da carburante meno inquinante) - Punteggio: 3 = emissioni 0 - Valori intermedi in modo proporzionale	3		3		3,00	automezzo 100% elettrico	T
	A.5 Modalità di gestione delle "emergenze" e degli imprevisti	A.5) i - piano d'intervento	3	0,85	0,85	0,85	2,55	descritte in modo esaustivo le diverse tipologie di emergenze, anche legate alle assenze di personale	D
		A.5) ii - distanza del centro cottura di emergenza da Asola (2 se <15km 1 se 16-35km 0 se 35-50km)	2		2		2,00	distanza km 4	T
	A.6	Sistema di pulizia e sanificazione dei centri cottura, dei refettori, con indicazione della tipologia degli interventi, della periodicità, dell'utilizzo di prodotti eco-sostenibili o a basso impatto ambientale	4	0,85	0,85	0,85	3,40	piano solo parzialmente descritto; prodotti ecosostenibili; e descrizione piano disinfestazioni	D
A.7 Sistema di autocontrollo	A.7) i - Procedure per la gestione della rintracciabilità e delle allerte e procedure per la comunicazione al Committente di ogni non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare.	4	0,85	0,85	0,85	3,40	buona descrizione sistema di rintracciabilità e della gestione delle allerte	D	
	A.7) ii - attività di verifica e controllo che verranno poste in essere nel corso della durata dell'appalto, comprendenti campionamento ed analisi di laboratorio e indicandone frequenza e tipologia	4	0,85	0,85	0,85	3,40	buona proposta di campionamenti ed analisi per verifica e controllo	D	
<b>TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO A</b>			<b>32</b>				<b>27,35</b>		

**B - PERSONALE** - Struttura organizzativa che sarà "messa in campo" dalla ditta per la gestione e conduzione del servizio (artt. da 17 a 24 capitolato), distinguendo il personale operativo da quello di coordinamento e referenza, e indicando il piano formativo e di aggiornamento. **PUNTI MAX 12 - MIN 7**

Critero	Sub criterio	Descrizione	Punti	MINUTI	BURATO	CERESA	Punteggio	Motivazioni	Tipologia punteggio
B	B.1	<b>personale "operativo"</b> indicare le informazioni richieste secondo fac-simile di tabella di cui all'art. 17 del capitolato	5	0,9	0,9	0,9	4,50	n.9 unità operative sul servizio e 172,5h/sett come monte ore complessivo	D
	B.2	<b>personale di coordinamento e referenza</b> indicare le informazioni richieste secondo fac-simile di tabella di cui all'art. 17 del capitolato oltre a quanto richiesto art. 18	3	0,6	0,6	0,6	1,80	la descrizione di alcune delle figure risulta carente di alcune informazioni essenziali (es, RSPP)	D
	B.3	<b>Piano formativo del personale (art 19 capitolato)</b> nel primo anno e negli anni successivi al primo, specificando: argomenti, destinatari, n. ore, periodo di svolgimento	2	0,85	0,85	0,85	1,70	il piano della formazione risulta adeguato e sostenibile	D
	B.4	<b>Inserimenti lavorativi protetti (art. 24 capitolato)</b> N. di inserimenti che verranno realizzati nell'arco di vigenza del contratto e modalità attuative e di gestione del progetto di inserimento lavorativo	2	0,7	0,7	0,7	1,40	due gli inserimenti lavorativi proposti	D
<b>TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO B</b>			<b>12</b>				<b>9,40</b>		

**C - QUALITA' DELLE MATERIE PRIME** - Occorrerà fornire una dettagliata descrizione delle materie prime che verranno utilizzate per la realizzazione dei menù e delle diete speciali, nel rispetto delle Linee Guida allegate al capitolato e del decreto D.M. 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi", con specifico riferimento alle categorie sotto indicate - **PUNTI MAX 8**

Critero	Sub-criterio	Descrizione	Punti	MINUTI	BURATO	CERESA	Punteggio	Motivazioni	Tipologia punteggio
C	C.1	Elenco prodotti biologici, DOP, IGP, STG ed equo-solidali, in sostituzione di alimenti convenzionali e nel rispetto della stagionalità, che saranno utilizzati nel servizio	4	0,85	0,85	0,85	3,40	elenco completo dei prodotti, 9 DOP, 7 IGP, 3 EQUO	D
	C.2	Elenco dei prodotti locali, nel rispetto della stagionalità, provenienti in via preferenziale dal territorio provinciale mantovano o - in assenza di prodotto di origine mantovana - dalle province limitrofe di Brescia, Verona, Rovigo, Ferrara, Modena, Reggio, Parma e Cremona o comunque a "filiera corta"	4	0,85	0,85	0,85	3,40	elenco completo dei prodotti locali, con indicazione della provenienza	D
<b>TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO C</b>			<b>8</b>				<b>6,80</b>		

**D - DOTAZIONI E ATTREZZATURE CENTRI COTTURA**  
**PUNTI MAX 13**

Critero	Sub-criterio	Descrizione	Punti	MINUTI	BURATO	CERESA	Punteggio	Motivazioni	Tipologia punteggio
D	D.1.	Con riferimento all'art 9.2) del capitolato, tempi di consegna e messa in funzione delle attrezzature e dotazioni più ridotti rispetto a quelli previsti come massimi dal capitolato	5	0,85	0,85	0,85	4,25	elencate tutte le attrezzature richieste; i tempi di consegna ridotti rispetto al capitolato	D
	D.2	Piano manutenzioni ordinarie e straordinarie alle attrezzature/strumentazioni (ad es: lavastoviglie, forni, frigoriferi, freezer, cuocipasta, piani cottura, ecc...) con indicazione dei tempi di intervento anche in caso di guasti imprevisti (art. 9.3 capitolato)	5	0,9	0,9	0,9	4,50	molto buono il piano manutenzioni proposto	D
	D.3	Dotazioni strumentali e di attrezzature ulteriori e funzionali allo svolgimento e erogazione del servizio	3	1	1	1	3,00	ottima la proposta formulata, ricca di dotazioni strumentali effettivamente migliorative del servizio	D
<b>TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO D</b>			<b>13</b>				<b>11,75</b>		

## E - MIGLIORIE - PUNTI MAX 5

Critero	Sub-criterio	Descrizione	Punti	MINUTI	BURATO	CERESA	Punteggio	Motivazioni	Tipologia punteggio
E		<p>La ditta concorrente ha facoltà di presentare "migliorie" senza che ciò comporti costi aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale. Le proposte possono riguardare progetti di miglioramento e/o di innovazione del servizio, di educazione alimentare, di sostenibilità ambientale, avere un carattere sociale e di solidarietà, ecc.</p> <p>Le proposte verranno valutate tenendo conto della qualità del progetto/intervento, della praticabilità e concretezza, delle spese di investimento (da valorizzare) che saranno assunte a carico dalla ditta.</p> <p>Seguono alcuni esempi, a puro titolo indicativo, di migliorie che possono essere presentate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- azioni per la progressiva riduzione dell'utilizzo della plastica nelle mense</li> <li>- interventi di educazione alimentare gratuiti nelle scuole e verso i genitori, forme di comunicazione verso la cittadinanza, ecc...</li> <li>- progetti di riduzione dello spreco e di recupero delle eccedenze alimentari;</li> <li>- donazione di pacchi alimentari, pasti gratuiti per casi sociali, rinfreschi/buffet;</li> <li>- erogazione liberale annua a favore del committente;</li> <li>- servizi aggiuntivi o interventi strutturali finalizzati a introdurre varianti potenzialmente migliorative sul servizio;</li> <li>- interventi di tinteggiatura dei centri cottura e/o refettori, ...</li> </ul>	5	0,85	0,85	0,85	4,25	buona la proposta formulata (a titolo esemplificativo e non esaustivo: 1 pasto circa gratuito al giorno, 40 pacchi sociali anno)	D
TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO E			5				4,25		
TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA			70				59,55		

- 1) criterio A) ORGANIZZAZIONE E GESTIONE raggiungimento minimo 18 punti  
2) criterio B) PERSONALE raggiungimento minimo 7 punti  
3) SOGLIA DI SBARRAMENTO DI ALMENO 40 PUNTI SU 70

IL PRESIDENTE \_\_\_\_\_

I COMMISSARI \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**ALLEGATO A -VALUTAZIONE OFFERTA - ELIOR RISTORAZIONE SpA**

**A - ORGANIZZAZIONE E GESTIONE** - Verrà valutata la progettualità complessiva che sarà proposta dalla ditta per la gestione del servizio di ristorazione scolastica nella realtà asolana, nel rispetto delle indicazioni contenute nel capitolato e alla luce del sopralluogo effettuato. Essa dovrà contenere indicazioni sulle diverse procedure (approvvigionamento, conservazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, nonché lavaggio e sanificazione dei locali e delle attrezzature) - **PUNTI MAX 32 - MIN 18**

Critero	Sub criterio	Descrizione	Punti	MINUTI	BURATO	CERESA	Punteggio	Motivazioni	Tipologia punteggio	
A	A.1	Sistema di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari: indicazione dei tempi, della modalità e della frequenza delle consegne delle diverse categorie merceologiche e del materiale non alimentare	3	0,8	0,8	0,8	2,40	buona descrizione dei tempi, delle modalità e della frequenza delle consegne	D	
	A.2	Programma di selezione, valutazione e ri-valutazione dei fornitori di derrate alimentari, indicando per essi eventuali attestazioni riguardanti il possesso di certificazione ISO 9001:2008 in corso di validità, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari	2	0,8	0,8	0,8	1,60	buona valutazione del programma di selezione; indicati 7 fornitori certificati ISO 9001	D	
	A.3	Modalità di gestione delle "diete speciali" per motivi sanitari o di menù differenziati per utenza e/o per ricorrenze particolari	5	0,8	0,8	0,8	4,00	la descrizione del processo risulta buona e adeguata	D	
	A.4 modalità di effettuazione del trasporto pasti	A.4) i - tempi, piano e attrezzature che verranno utilizzate		2	0,85	0,85	0,85	1,70	il piano dei trasporti risulta coerente e descritto in modo adeguato	D
		A.4) ii - tipologia automezzo e livelli di emissione di CO2 (in caso di doppia alimentazione si considera quello da carburante meno inquinante) - Punt: 3 = emissioni 0 - Valori intermedi in modo proporzionale		3		3		3,00	automezzo 100% elettrico	T
	A.5 Modalità di gestione delle "emergenze" e degli imprevisti	A.5) i - piano d'intervento		3	0,75	0,75	0,75	2,25	descritte in modo adeguato le diverse tipologie di emergenze; assente la descrizione di quelle legate alle assenze di personale	D
		A.5) ii - distanza del centro cottura di emergenza da Asola se <15km 1 se 16-35km 0 se 35-50km	(2)	2		2		2,00	distanza 9,8 km	T
	A.6	Sistema di pulizia e sanificazione dei centri cottura, dei refettori, con indicazione della tipologia degli interventi, della periodicità, dell'utilizzo di prodotti eco-sostenibili o a basso impatto ambientale		4	0,85	0,85	0,85	3,40	piano adeguatamente descritto, con prodotti ecosostenibili	D
A.7 Sistema di autocontrollo	A.7) i - Procedure per la gestione della rintracciabilità e delle allerte e procedure per la comunicazione al Committente di ogni non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare.		4	0,85	0,85	0,85	3,40	buona descrizione sistema di rintracciabilità e della gestione delle allerte	D	
	A.7) ii - attività di verifica e controllo che verranno poste in essere nel corso della durata dell'appalto, comprendenti campionamento ed analisi di laboratorio e indicandone frequenza e tipologia		4	0,85	0,85	0,85	3,40	buona proposta di campionamenti ed analisi per verifica e controllo	D	
<b>TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO A</b>			<b>32</b>				<b>27,15</b>			

**B - PERSONALE** - Struttura organizzativa che sarà "messa in campo" dalla ditta per la gestione e conduzione del servizio (artt. da 17 a 24 capitolato), distinguendo il personale operativo da quello di coordinamento e referenza, e indicando il piano formativo e di aggiornamento. **PUNTI MAX 12 - MIN 7**

Critero	Sub criterio	Descrizione	Punti	MINUTI	BURATO	CERESA	Punteggio	Motivazioni	Tipologia punteggio
B	B.1	<b>personale "operativo"</b> indicare le informazioni richieste secondo fac-simile di tabella di cui all'art. 17 del capitolato	5	0,85	0,85	0,85	4,25	n.9 unità operative sul servizio e 167,5 h/sett come monte ore complessivo	D
	B.2	<b>personale di coordinamento e referenza</b> indicare le informazioni richieste secondo fac-simile di tabella di cui all'art. 17 del capitolato oltre a quanto richiesto art. 18	3	0,9	0,9	0,9	2,70	descrizione adeguata delle figure, e delle ore dedicate al servizio	D
	B.3	<b>Piano formativo del personale (art 19 capitolato)</b> nel primo anno e negli anni successivi al primo, specificando: argomenti, destinatari, n. ore, periodo di svolgimento	2	0,75	0,75	0,75	1,50	non si comprendono gli argomenti (riquadro non leggibile); adeguate le ore di formazione	D
	B.4	<b>Inserimenti lavorativi protetti (art. 24 capitolato)</b> N. di inserimenti che verranno realizzati nell'arco di vigenza del contratto e modalità attuative e di gestione del progetto di inserimento lavorativo	2	0,7	0,7	0,7	1,40	due gli inserimenti lavorativi proposti	D
<b>TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO B</b>			<b>12</b>				<b>9,85</b>		

**C - QUALITA' DELLE MATERIE PRIME** - Occorrerà fornire una dettagliata descrizione delle materie prime che verranno utilizzate per la realizzazione dei menù e delle diete speciali, nel rispetto delle Linee Guida allegate al capitolato e del decreto D.M. 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi", con specifico riferimento alle categorie sotto indicate - **PUNTI MAX 8**

Critero	Sub-criterio	Descrizione	Punti	MINUTI	BURATO	CERESA	Punteggio	Motivazioni	Tipologia punteggio
C	C.1	Elenco prodotti biologici, DOP, IGP, STG ed equo-solidali, in sostituzione di alimenti convenzionali e nel rispetto della stagionalità, che saranno utilizzati nel servizio	4	0,75	0,75	0,75	3,00	elenco dei prodotti DOP/IGP/EQUO; 9 DOP, 8 IGP, nessun EQUO	D
	C.2	Elenco dei prodotti locali, nel rispetto della stagionalità, provenienti in via preferenziale dal territorio provinciale mantovano o - in assenza di prodotto di origine mantovana - dalle province limitrofe di Brescia, Verona, Rovigo, Ferrara, Modena, Reggio, Parma e Cremona o comunque a "filiera corta	4	0,7	0,7	0,7	2,80	elenco completo dei prodotti locali, senza indicazione precisa delle provenienze	D
<b>TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO C</b>			<b>8</b>				<b>5,80</b>		

**D - DOTAZIONI E ATTREZZATURE CENTRI COTTURA**  
**PUNTI MAX 13**

Critero	Sub-criterio	Descrizione	Punti	MINUTI	BURATO	CERESA	Punteggio	Motivazioni	Tipologia punteggio
---------	--------------	-------------	-------	--------	--------	--------	-----------	-------------	---------------------

D	D.1.	Con riferimento all'art 9.2) del capitolato, tempi di consegna e messa in funzione delle attrezzature e dotazioni più ridotti rispetto a quelli previsti come massimi dal capitolato	5	0,85	0,85	0,85	4,25	elencate tutte le attrezzature richieste; i tempi di consegna molto ridotti rispetto al capitolato	D
	D.2	Piano manutenzioni ordinarie e straordinarie alle attrezzature/strumentazioni (ad es: lavastoviglie, forni, frigoriferi, freezer, cuocipasta, piani cottura, ecc...) con indicazione dei tempi di intervento anche in caso di guasti imprevisti (art. 9.3 capitolato)	5	0,7	0,7	0,7	3,50	il piano manutenzioni proposto risulta discreto, ma con tempistiche di intervento intempestive;	D
	D.3	Dotazioni strumentali e di attrezzature ulteriori e funzionali allo svolgimento e erogazione del servizio	3	0,9	0,9	0,9	2,70	molto buona la proposta formulata, volta soprattutto sul centro cottura di castelnuovo	D
<b>TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO D</b>			<b>13</b>				<b>10,45</b>		
<b>E - MIGLIORIE - PUNTI MAX 5</b>									
Critero	Sub-criterio	Descrizione	Punti	MINUTI	BURATO	CERESA	Punteggio	Motivazioni	Tipologia punteggio
E		<p>La ditta concorrente ha facoltà di presentare "migliorie" senza che ciò comporti costi aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale. Le proposte possono riguardare progetti di miglioramento e/o di innovazione del servizio, di educazione alimentare, di sostenibilità ambientale, avere un carattere sociale e di solidarietà, ecc.</p> <p>Le proposte verranno valutate tenendo conto della qualità del progetto/intervento, della praticabilità e concretezza, delle spese di investimento (da valorizzare) che saranno assunte a carico dalla ditta.</p> <p>Seguono alcuni esempi, a puro titolo indicativo, di migliorie che possono essere presentate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- azioni per la progressiva riduzione dell'utilizzo della plastica nelle mense</li> <li>- interventi di educazione alimentare gratuiti nelle scuole e verso i genitori, forme di comunicazione verso la cittadinanza, ecc...</li> <li>- progetti di riduzione dello spreco e di recupero delle eccedenze alimentari;</li> <li>- donazione di pacchi alimentari, pasti gratuiti per casi sociali, rinfreschi/buffet;</li> <li>- erogazione liberale annua a favore del committente;</li> <li>- servizi aggiuntivi o interventi strutturali finalizzati a introdurre varianti potenzialmente migliorative sul servizio;</li> <li>- interventi di tinteggiatura dei centri cottura e/o refettori, ...</li> </ul>	5	0,9	0,9	0,9	4,50	molto buona la proposta formulata (a titolo esemplificativo e non esaustivo: 5 pasti gratuiti al giorno, 10 pacchi sociali per 9 mesi)	D
<b>TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO E</b>			<b>5</b>				<b>4,50</b>		
<b>TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA</b>			<b>70</b>				<b>57,75</b>		

- 1) criterio A) ORGANIZZAZIONE E GESTIONE raggiungimento minimo 18 punti  
2) criterio B) PERSONALE raggiungimento minimo 7 punti  
3) SOGLIA DI SBARRAMENTO DI ALMENO 40 PUNTI SU 70

IL PRESIDENTE \_\_\_\_\_

I COMMISSARI \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**ALLEGATO A - VALUTAZIONE OFFERTA - SARCA CATERING S.R.L.**

**A - ORGANIZZAZIONE E GESTIONE** - Verrà valutata la progettualità complessiva che sarà proposta dalla ditta per la gestione del servizio di ristorazione scolastica nella realtà asolana, nel rispetto delle indicazioni contenute nel capitolato e alla luce del sopralluogo effettuato. Essa dovrà contenere indicazioni sulle diverse procedure (approvvigionamento, conservazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, nonché lavaggio e sanificazione dei locali e delle attrezzature) - **PUNTI MAX 32 - MIN 18**

criterio	Sub criterio	Descrizione	Punt	MINUTI	BURATO	CERESA	Punteggio	Motivazioni	Tipologia punteggio
A	A.1	Sistema di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari: indicazione dei tempi, della modalità e della frequenza delle consegne delle diverse categorie merceologiche e del materiale non alimentare	3	0,8	0,8	0,8	2,40	buona descrizione dei tempi, delle modalità e della frequenza delle consegne	D
	A.2	Programma di selezione, valutazione e ri-valutazione dei fornitori di derrate alimentari, indicando per essi eventuali attestazioni riguardanti il possesso di certificazione ISO 9001:2008 in corso di validità, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari	2	0,85	0,85	0,85	1,70	buona valutazione del programma di selezione; indicati 20 fornitori certificati ISO 9001	D
	A.3	Modalità di gestione delle "diete speciali" per motivi sanitari o di menù differenziati per utenza e/o per ricorrenze particolari	5	0,8	0,8	0,8	4,00	la descrizione del processo risulta buona e adeguata	D
	A.4 modalità di effettuazione del trasporto pasti	A.4) i - tempi, piano e attrezzature che verranno utilizzate	2	0,7	0,7	0,7	1,40	il piano dei trasporti è descritto adeguatamente ma risulta critico il ritiro dei contenitori il giorno successivo	D
		A.4) ii - tipologia automezzo e livelli di emissione di CO2 (in caso di doppia alimentazione si considera quello da carburante meno inquinante) - Punt: 3 = emissioni 0 - Valori intermedi in modo proporzionale	3		3		3,00	automezzo 100% elettrico	T
	A.5 Modalità di gestione delle "emergenze" e degli imprevisti	A.5) i - piano d'intervento	3	0,8	0,8	0,8	2,40	descritte in modo adeguato le diverse tipologie di emergenze, anche legate alle assenze di personale	D
		A.5) ii - distanza del centro cottura di emergenza da Asola (2 se <15km 1 se 16-35km 0 se 35-50km)	2		0		0,00	distanza 47 km	T
	A.6	Sistema di pulizia e sanificazione dei centri cottura, dei refettori, con indicazione della tipologia degli interventi, della periodicità, dell'utilizzo di prodotti eco-sostenibili o a basso impatto ambientale	4	0,85	0,85	0,85	3,40	piano adeguatamente descritto, con prodotti ecosostenibili	D
A.7 Sistema di autocontrollo	A.7) i - Procedure per la gestione della rintracciabilità e delle allerte e procedure per la comunicazione al Committente di ogni non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare.	4	0,85	0,85	0,85	3,40	buona descrizione sistema di rintracciabilità e della gestione delle allerte	D	
	A.7) ii - attività di verifica e controllo che verranno poste in essere nel corso della durata dell'appalto, comprendenti campionamento ed analisi di laboratorio e indicandone frequenza e tipologia	4	0,85	0,85	0,85	3,40	buona proposta di campionamenti ed analisi per verifica e controllo	D	
<b>TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO A</b>			<b>32</b>				<b>25,10</b>		

**B - PERSONALE** - Struttura organizzativa che sarà "messa in campo" dalla ditta per la gestione e conduzione del servizio (artt. da 17 a 24 capitolato), distinguendo il personale operativo da quello di coordinamento e referenza, e indicando il piano formativo e di aggiornamento. **PUNTI MAX 12 - MIN 7**

criterio	Sub criterio	Descrizione	Punt	MINUTI	BURATO	CERESA	Punteggio	Motivazioni	Tipologia punteggio
B	B.1	personale "operativo" indicare le informazioni richieste secondo fac-simile di tabella di cui all'art. 17 del capitolato	5	0,75	0,75	0,75	3,75	n.7 unità operative sul servizio e 154,5 h/sett come monte ore complessivo	D
	B.2	personale di coordinamento e referenza indicare le informazioni richieste secondo fac-simile di tabella di cui all'art. 17 del capitolato oltre a quanto richiesto art. 18	3	0,8	0,8	0,8	2,40	descrizione adeguata delle figure, ma non sono specificate le ore destinate al servizio	D
	B.3	Piano formativo del personale (art 19 capitolato) nel primo anno e negli anni successivi al primo, specificando: argomenti, destinatari, n. ore, periodo di svolgimento	2	0,85	0,85	0,85	1,70	il piano della formazione risulta molto corposo forse troppo concentrato nel primo anno	D
	B.4	Inserimenti lavorativi protetti (art. 24 capitolato) N. di inserimenti che verranno realizzati nell'arco di vigenza del contratto e modalità attuative e di gestione del progetto di inserimento lavorativo	2	0,7	0,7	0,7	1,40	due gli inserimenti lavorativi proposti	D
<b>TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO B</b>			<b>12</b>				<b>9,25</b>		

**C - QUALITA' DELLE MATERIE PRIME** - Occorrerà fornire una dettagliata descrizione delle materie prime che verranno utilizzate per la realizzazione dei menù e delle diete speciali, nel rispetto delle Linee Guida allegate al capitolato e del decreto D.M. 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi", con specifico riferimento alle categorie sotto indicate - **PUNTI MAX 8**

criterio	Sub-criterio	Descrizione	Punt	MINUTI	BURATO	CERESA	Punteggio	Motivazioni	Tipologia punteggio
C	C.1	Elenco prodotti biologici, DOP, IGP, STG ed equo-solidali, in sostituzione di alimenti convenzionali e nel rispetto della stagionalità, che saranno utilizzati nel servizio	4	0,8	0,8	0,8	3,20	elenco ampio dei prodotti DOP/IGP/EQUO (molti non previsti dal menù adottato); 14 DOP, 7 IGP, 19 EQUO	D
	C.2	Elenco dei prodotti locali, nel rispetto della stagionalità, provenienti in via preferenziale dal territorio provinciale mantovano o - in assenza di prodotto di origine mantovana - dalle province limitrofe di Brescia, Verona, Rovigo, Ferrara, Modena, Reggio, Parma e Cremona o comunque a "filiera corta"	4	0,85	0,85	0,85	3,40	elenco completo dei prodotti locali, con indicazione della provenienza	D
<b>TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO C</b>			<b>8</b>				<b>6,60</b>		

**D - DOTAZIONI E ATTREZZATURE CENTRI COTTURA**  
**PUNTI MAX 13**

criterio	Sub-criterio	Descrizione	Punt	MINUTI	BURATO	CERESA	Punteggio	Motivazioni	Tipologia punteggio
D	D.1.	Con riferimento all'art 9.2) del capitolato, tempi di consegna e messa in funzione delle attrezzature e dotazioni più ridotti rispetto a quelli previsti come massimi dal capitolato	5	0,9	0,9	0,9	4,50	elenate tutte le attrezzature richieste; i tempi di consegna ridotti rispetto al capitolato	D
	D.2	Piano manutenzioni ordinarie e straordinarie alle attrezzature/strumentazioni (ad es: lavastoviglie, forni, frigoriferi, freezer, cuocipasta, piani cottura, ecc...) con indicazione dei tempi di intervento anche in caso di guasti imprevisti (art. 9.3 capitolato)	5	0,8	0,8	0,8	4,00	il piano manutenzioni proposto risulta buono	D
	D.3	Dotazioni strumentali e di attrezzature ulteriori e funzionali allo svolgimento e erogazione del servizio	3	0,8	0,8	0,8	2,40	buona la proposta formulata, volta soprattutto alla riqualificazione dei refettori	D

TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO D				13		10,90			
<b>E - MIGLIORIE - PUNTI MAX 5</b>									
Critério	Sub-criterio	Descrizione	Punti	MINUTI	BURATO	CERESA	Punteggio	Motivazioni	Tipologia punteggio
E		<p>La ditta concorrente ha facoltà di presentare "migliorie" senza che ciò comporti costi aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale. Le proposte possono riguardare progetti di miglioramento e/o di innovazione del servizio, di educazione alimentare, di sostenibilità ambientale, avere un carattere sociale e di solidarietà, ecc.</p> <p>Le proposte verranno valutate tenendo conto della qualità del progetto/intervento, della praticabilità e concretezza, delle spese di investimento (da valorizzare) che saranno assunte a carico della ditta.</p> <p>Seguono alcuni esempi, a puro titolo indicativo, di migliorie che possono essere presentate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- azioni per la progressiva riduzione dell'utilizzo della plastica nelle mense</li> <li>- interventi di educazione alimentare gratuiti nelle scuole e verso i genitori, forme di comunicazione verso la cittadinanza, ecc...</li> <li>- progetti di riduzione dello spreco e di recupero delle eccedenze alimentari;</li> <li>- donazione di pacchi alimentari, pasti gratuiti per casi sociali, rinfreschi/buffet;</li> <li>- erogazione liberale annua a favore del committente;</li> <li>- servizi aggiuntivi o interventi strutturali finalizzati a introdurre varianti potenzialmente migliorative sul servizio;</li> <li>- interventi di tinteggiatura dei centri cottura e/o refettori, ...</li> </ul>	5	0,85	0,85	0,85	4,25	buona la proposta formulata (a titolo esemplificativo e non esaustivo: 1 pasto circa gratuito al giorno, 20 pacchi sociali anno)	D
TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO E			5				4,25		
<b>TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA</b>			<b>70</b>				<b>56,10</b>		

- 1) criterio A) ORGANIZZAZIONE E GESTIONE raggiungimento minimo 18 punti**  
**2) criterio B) PERSONALE raggiungimento minimo 7 punti**  
**3) SOGLIA DI SBARRAMENTO DI ALMENO 40 PUNTI SU 70**

IL PRESIDENTE \_\_\_\_\_

I COMMISSARI \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_