PROVINCIA DELLA SPEZIA
Settore amministrativo
Servizio Amministrazione Generale Appalti e contratti TPL
Sanzioni amministrative Espropri
Via Vittorio Veneto 2, La Spezia
Tel.: 0187 742324-282-297
Pec: segre.contratti.provincia.laspezia@legalmail.it

PROVINCIA DELLA SPEZIA
(in qualità di articolazione funzionale della S.U.A.R. ex art. 4, comma 4, L.R. n.15/2015).

OGGETTO: PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA – MENSA BIOLOGICA DEL COMUNE DI CASTELNUOVO MAGRA (SP) PER QUATTRO ANNI SCOLASTICI PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO- CIG 92242289BE - **Seconda seduta riservata- Valutazione Offerte tecniche e seduta pubblica- Apertura Buste economiche.**

VERBALE N. 3 del 27/07/2022

Nel giorno 27 del mese di luglio duemilaventidue, rispettivamente alle ore 14:39 presso l'ufficio del Responsabile del Servizio in epigrafe, sede del Palazzo Provinciale, via Vittorio Veneto 2, si è riunita la Commissione della gara in oggetto, costituita con determinazione delegata del Servizio Amministrazione Generale, Appalti e Contratti, TPL, Sanzioni amministrative n. 654 del 07/07/2022, presenti tutti i suoi componenti

La Commissione, previa discussione, attribuisce i punteggi alle offerte in gara come di seguito esposto in ordine di elemento valutato.

1) **CIRFOOD S.C. con sede in Reggio nell'Emilia (RE) - P.IVA 00464110352**

Il concorrente allega all'offerta tecnica dichiarazione di: "*opporsi all'accesso, sia mediante presa visione che mediante estrazione di copia, al proprio progetto tecnico-gestionale presentato in sede di offerta, con particolare riferimento alle seguenti parti:*
1. Criterio discrezionale modalità di esecuzione del servizio.
1.1 Cicli di lavorazione, organizzazione delle aree di lavoro, diagrammi dei flussi di produzione seguiti
1.1.1 Organizzazione della Produzione.
1.4 Piano di gestione dei rischi e rispetto delle disposizioni HACCP
1.5 Elenco dell'organico del personale, monte ore previsto per l'espletamento del servizio, monte ore annuo di formazione ed aggiornamento.
1.6 Modalità di sostituzione del personale assente.
1.8 Piano di gestione dell'emergenza.
1.10 Altri elementi atti a dimostrare la qualità del servizio offerto.

COPIA CARTACEA DI ORIGINALE DIGITALE
Riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs.82/2005 e successive modificazioni di originale digitale
- Num. Prot : 0019154 del 23/08/2022 14:56:49 - Esecutività <%data_inizio_esecutivita%>

3. Altri beni mobili / immobili / attrezzature, strumentali all'erogazione dei servizi, piano di manutenzione ordinaria di cucine e refettori ed allegato schede tecniche attrezzature.
4 Caratteristiche dei prodotti offerti.
5. Progetto di educazione alimentare.
6. Proposte migliorative del servizio.
Le motivazioni di tale diniego sono così riassumibili: il progetto tecnico contiene elementi caratteristici dell'Operatore realizzati avvalendosi dell'esperienza pregressa e pertanto rappresenta la messa in opera del proprio specifico "Know How", pacificamente riconosciuto come patrimonio aziendale, la cui riservatezza è oggetto della massima tutela.
La diffusione di questi elementi rappresenterebbe quindi una indebita e gravemente dannosa pubblicizzazione del patrimonio, delle conoscenze, della capacità e della professionalità dell'impresa tali da pregiudicarne la successiva utilizzabilità, poiché gli stessi non avrebbero più il carattere dell'originalità, con evidenti danni per la scrivente".
Si richiama a tal fine la normativa in materia, contenuta nella vigente disciplina in tema di privacy, nel comma 5 lett. a) art. 53 del Decreto Legislativo 50/2016 nonché nella legge 241/1990, che all'art. 24 comma 6 lettera d) prevede la limitazione del diritto di accesso su quei documenti che riguardino la riservatezza anche di persone giuridiche, ancorché i relativi dati siano forniti all'amministrazione dagli stessi soggetti cui si riferiscono.
Si richiama inoltre sentenza del Consiglio di Stato, Sez. V, 07/01/2020, n. 64, la quale ritiene che la voluntas legis sia di "escludere dall'ostensibilità propria degli atti di gara quella parte dell'offerta o delle giustificazioni della anomalia che riguardano le specifiche e riservate capacità tecnico-industriali o in genere gestionali proprie dell'impresa in gara (il c.d. Know How), vale a dire l'insieme del "saper fare" e delle competenze ed esperienze, originali e tendenzialmente riservate, maturate ed acquisite nell'esercizio professionale dell'attività industriale e commerciale e che concorre a definire e qualificare la specifica competitività dell'impresa nel mercato aperto alla concorrenza".

CRITERIO 1) - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO Fattore ponderale: fino a punti 25 *"L'elaborato presentato, contrassegnato dalla dicitura "Modalità di esecuzione del servizio" dovrà contenere l'esposizione dei principali aspetti del progetto di esecuzione del servizio di ristorazione scolastica, fra i quali: Cicli di lavorazione, organizzazione delle aree di lavoro, diagrammi dei flussi di produzione seguiti; Piano di organizzazione del trasporto per i pasti veicolati (ove richiesto); Numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti (ove richiesto); Piano di gestione dei rischi e rispetto delle disposizioni HACCP; Elenco dell'organico del personale, monte ore previsto per l'espletamento del servizio, monte ore annuo di formazione ed aggiornamento; Ipotesi di utilizzo delle cuoche dipendenti comunali; Modalità di sostituzione del personale assente; Piano di organizzazione per la sanificazione e la pulizia degli ambienti; Piano di gestione dell'emergenza in caso di fermo dei centri di cottura od altri imprevisti; Modalità di gestione dei rapporti con l'utenza; Ogni altro elemento ritenuto utile dalla Ditta per dimostrare la qualità del servizio offerto."*

Sub criterio 1.1) Cicli di lavorazione, organizzazione delle aree di lavoro, diagrammi dei flussi di produzione seguiti: fino a punti 5

COPIA CARTACEA DI ORIGINALE DIGITALE
Riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs.82/2005 e successive modificazioni, di originale digitale
- Num. Prot : 0019154 del 23/08/2022 14:56:49 - Esecutività <%data_inizio_esecutività%>

Tutti i commissari valutano l'offerta eccellente in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 5

Sub criterio 1.2) Piano di organizzazione del trasporto per i pasti veicolati (ove richiesto): fino a punti 1
Tutti i commissari valutano l'offerta discreta in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 0,6

Sub criterio 1.3) Numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti alimentazione/classe di omologazione): fino a punti 2
Tutti i commissari valutano l'offerta sufficiente in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 1

Sub criterio 1.4) Piano di gestione dei rischi e rispetto delle disposizioni HACCP: fino a punti 3
Tutti i commissari valutano l'offerta discreta in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 1,8

Sub criterio 1.5) Elenco dell'organico del personale, monte ore previsto per l'espletamento del servizio, monte ore annuo di formazione ed aggiornamento: fino a punti 4
Tutti i commissari valutano l'offerta discreta in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 2,4

Sub criterio 1.6) Modalità di sostituzione del personale assente: fino a punti 1
Tutti i commissari valutano l'offerta sufficiente in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 0,5

Sub criterio 1.7) Piano di organizzazione per la sanificazione e la pulizia degli ambienti: fino a punti 4
Tutti i commissari valutano l'offerta ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 3

Sub criterio 1.8) Piano di gestione dell'emergenza in caso di fermo dei centri di cottura od altri imprevisti: fino a punti 2
Tutti i commissari valutano l'offerta ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 1,5

COPIA CARTACEA DI ORIGINALE DIGITALE
Riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs.82/2005 e successive modificazioni di originale digitale
- Num. Prot : 0019154 del 23/08/2022 14:56:49 - Esecutività <%data_inizio_esecutività%>

Sub criterio 1.9) Modalità di gestione dei rapporti con l'utenza: fino a punti 2
Tutti i commissari valutano l'offerta sufficiente in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 1

Sub criterio 1.10) Altri elementi atti a dimostrare la qualità del servizio offerto: fino a punti 1
Tutti i commissari valutano l'offerta discreta in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 0,6

CRITERIO 2)- CENTRO DI COTTURA di Emergenza, Fattore ponderale: Fino a punti 2: " *"l'elaborato presentato, contrassegnato dalla dicitura "Centro di cottura di emergenza" dovrà contenere l'esposizione e la documentazione relativa alla collocazione ed alle caratteristiche dimensionali e qualitative del centro di cottura aggiuntivo messo a disposizione dalla ditta".*

Sub criterio 2.1) Collocazione del punto di cottura aggiuntivo: fino a punti 2
Il punteggio relativo alla collocazione del centro di cottura di emergenza messo a disposizione dalla ditta sarà attribuito con il seguente criterio: distanza dal territorio comunale misurata in minuti di percorrenza tragitto:
fino a punti 2 calcolati secondo il seguente schema:
20 minuti dal Comune: punti 2
25 minuti dal Comune: punti 1,5
30 minuti dal Comune: punti 1,0
35 minuti dal Comune: punti 0,5
40 minuti dal Comune: punti 0

Il sub criterio è tabellare.
La collocazione del centro di cottura di emergenza risulta a 20 minuti dal Comune, pertanto viene attribuito il punteggio di 2.

CRITERIO 3) ALTRI BENI MOBILI / IMMOBILI / ATTREZZATURE, STRUMENTALI ALL'EROGAZIONE DEI SERVIZI, MESSI A DISPOSIZIONE DALLA DITTA E PIANO DI MANUTENZIONE ORDINARIA DELLE CUCINE E DEI REFETTORI-Fattore ponderale: fino a punti 15 *"l'elaborato presentato, contrassegnato dalla dicitura "Altri beni mobili / immobili / attrezzature, strumentali all'erogazione dei servizi, messi a disposizione dalla ditta e piano di manutenzione ordinaria delle cucine e dei refettori" dovrà contenere l'esposizione e la documentazione relativa a tutti i beni ed attrezzature che la Ditta metterà a disposizione per l'esecuzione del servizio; una apposita sottosezione dell'elaborato dovrà poi descrivere dettagliatamente il piano annuale di manutenzione ordinaria delle cucine e dei refettori proposto dalla ditta stessa".*

Sub criterio 3.1) Elenco dei beni strumentali (utensili ed apparecchiature) che saranno messi a disposizione per l'espletamento del servizio ai sensi dell'art. 4 del capitolato, ad integrazione e/o in sostituzione dei beni esistenti all'interno delle cucine messe a disposizione dal Comune: fino a punti 5

COPIA CARTACEA DI ORIGINALE DIGITALE
Riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs.82/2005 e successive modificazioni, di originale digitale
- Num. Prot : 0019154 del 23/08/2022 14:56:49 - Esecutività <%data_inizio_esecutività%>

Tutti i commissari valutano l'offerta discreta in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 3

Sub criterio 3.2) Elenco dei beni strumentali (utensili, apparecchiature, arredi) che saranno messi a disposizione per l'espletamento del servizio ai sensi dell'art. 4 del capitolato, ad integrazione e/o in sostituzione dei beni esistenti all'interno dei refettori messi a disposizione dal Comune: fino a punti 5

Tutti i commissari valutano l'offerta sufficiente in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 2,5

Sub criterio 3.3) Piano annuale di manutenzione ordinaria delle cucine e dei refettori: fino a punti 5
Tutti i commissari valutano l'offerta discreta in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 3

CRITERIO 4) CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI OFFERTI (DECRETO N. 14771 DEL 2017): Fattore ponderale fino a punti 28
l'elaborato presentato, contrassegnato dalla dicitura "Caratteristiche dei prodotti offerti" dovrà contenere l'esposizione della proposta di fornitura di ulteriori prodotti di qualità ai sensi dell'art. 4, comma 5 – quater, D.L. 12/09/2013 n.104 convertito con L. 08/11/2013 n.128, rispetto a quelli minimi richiesti nel capitolato d'oneri: andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con i menù approvati dal SIAN. Dovranno inoltre essere esplicitate le caratteristiche dei prodotti offerti in relazione a: prodotti specifici per la produzione di pasti dietetici per i casi di allergie ed intolleranze alimentari, prodotti specifici per la produzione di pasti alternativi in funzione di diete diversificate per scelte di carattere etico – religioso (diete vegetariane, somministrazione di carne halal in caso di specifica richiesta).

Sub criterio 4.1) Proposta di fornitura di ulteriori prodotti biologici, tipici e tradizionali, rispetto a quelli minimi richiesti nel capitolato d'oneri, prodotti in un'area vicina al luogo di somministrazione (in un raggio di 150 Km):
Il punteggio è assegnato in relazione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto- Fino a punti 15
Tutti commissari valutano l'offerta discreta in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 9

Sub criterio 4.2)
Impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari (L.n. 166/2016) fino a punti 8

COPIA CARTACEA DI ORIGINALE DIGITALE
Riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs.82/2005 e successive modificazioni, di originale digitale
- Num. Prot : 0019154 del 23/08/2022 14:56:49 - Esecutività <%data_inizio_esecutività%>

Tutti i commissari valutano l'offerta ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 6

Sub criterio 4.3)
Proposta di fornitura di prodotti DOP e di prodotti IGP, Equo-solidali: fino a punti 3
Tutti i commissari valutano l'offerta sufficiente in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 1,5

Sub criterio 4.4)
Caratteristiche dei prodotti utilizzati per la produzione di pasti dietetici per i casi di allergie ed intolleranze alimentari, prodotti specifici per la produzione di pasti alternativi in funzione di diete diversificate per scelte di carattere etico – religioso (diete vegetariane, somministrazione di carne halal in caso di specifica richiesta): fino a punti 2

Tutti i commissari valutano l'offerta discreta in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 1,2

CRITERIO 5) PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE per alunni, genitori, personale scolastico Fattore ponderale: fino a punti 6 *"l'elaborato presentato, contrassegnato dalla dicitura "Progetto di educazione alimentare" dovrà contenere l'esposizione del progetto che la Ditta si impegna a realizzare, a propria cura e spese ma in costante raccordo con l'Istituzione scolastica e con i Servizi comunali, per migliorare l'educazione alimentare, in particolare degli utenti e delle loro famiglie, dando rilievo al modello nutrizionale "dieta mediterranea" (ai sensi dell'art.4, comma 5-quater, D.L. 12/09/2013 n.104 convertito con L. 08/11/2013 n.128)".*

Sub criterio 5.1) Definizione ed articolazione del progetto di educazione alimentare rivolto agli alunni, ai genitori, al personale scolastico e – eventualmente – alla cittadinanza in generale: fino a punti 6
Tutti i commissari valutano l'offerta discreta in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 3,6

CRITERIO 6) PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO Fattore ponderale: fino a punti 4 *"nell'elaborato "proposte migliorative del servizio" dovrà contenere l'esposizione di attività che la ditta intende svolgere a miglioramento del servizio"*
(N.B.) La relazione illustrativa contenente in dettaglio le proposte innovative e migliorative offerte dovrà essere accompagnata da espressa dichiarazione che, in caso di aggiudicazione, le proposte migliorative e innovative offerte saranno attuate senza onere alcuno a carico del Comune.

Sub criterio 6.1) attività migliorative del servizio fino a punti 4

COPIA CARTACEA DI ORIGINALE DIGITALE
Riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs.82/2005 e successive modificazioni, di originale digitale
- Num. Prot : 0019154 del 23/08/2022 14:56:49 - Esecutività <%data_inizio_esecutivita%>

Tutti i commissari valutano l'offerta sufficiente in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 2

2) **SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA** con sede in Vicenza (VI) - P.IVA 01617950249

Il concorrente allega all'offerta tecnica dichiarazione di non autorizzazione all'accesso agli atti, come risulta agli atti di ufficio.

CRITERIO 1) - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO Fattore ponderale: fino a punti 25 *"L'elaborato presentato, contrassegnato dalla dicitura "Modalità di esecuzione del servizio" dovrà contenere l'esposizione dei principali aspetti del progetto di esecuzione del servizio di ristorazione scolastica, fra i quali: Cicli di lavorazione, organizzazione delle aree di lavoro, diagrammi dei flussi di produzione seguiti; Piano di organizzazione del trasporto per i pasti veicolati (ove richiesto); Numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti (ove richiesto); Piano di gestione dei rischi e rispetto delle disposizioni HACCP; Elenco dell'organico del personale, monte ore previsto per l'espletamento del servizio, monte ore annuo di formazione ed aggiornamento; Ipotesi di utilizzo delle cuoche dipendenti comunali; Modalità di sostituzione del personale assente; Piano di organizzazione per la sanificazione e la pulizia degli ambienti; Piano di gestione dell'emergenza in caso di fermo dei centri di cottura od altri imprevisti; Modalità di gestione dei rapporti con l'utenza; Ogni altro elemento ritenuto utile dalla Ditta per dimostrare la qualità del servizio offerto."*

Sub criterio 1.1) Cicli di lavorazione, organizzazione delle aree di lavoro, diagrammi dei flussi di produzione seguiti: fino a punti 5
Tutti i commissari valutano l'offerta ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 3,75

Sub criterio 1.2) Piano di organizzazione del trasporto per i pasti veicolati (ove richiesto): fino a punti 1
Tutti i commissari valutano l'offerta ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 0,75

Sub criterio 1.3) Numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti alimentazione/classe di omologazione):: fino a punti 2
Tutti i commissari valutano l'offerta ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 1,5

Sub criterio 1.4) Piano di gestione dei rischi e rispetto delle disposizioni HACCP: fino a punti 3

COPIA CARTACEA DI ORIGINALE DIGITALE
Riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs.82/2005 e successive modificazioni, di originale digitale
- Num. Prot : 0019154 del 23/08/2022 14:56:49 - Esecutività <%data_inizio_esecutività%>

Tutti i commissari valutano l'offerta ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 2,25

Sub criterio 1.5) Elenco dell'organico del personale, monte ore previsto per l'espletamento del servizio, monte ore annuo di formazione ed aggiornamento: fino a punti 4
Tutti i commissari valutano l'offerta ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 3

Sub criterio 1.6) Modalità di sostituzione del personale assente: fino a punti 1
Tutti i commissari valutano l'offerta ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 0,75

Sub criterio 1.7) Piano di organizzazione per la sanificazione e la pulizia degli ambienti: fino a punti 4
Tutti i commissari valutano l'offerta discreta in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 2,4

Sub criterio 1.8) Piano di gestione dell'emergenza in caso di fermo dei centri di cottura od altri imprevisti: fino a punti 2
Tutti i commissari valutano l'offerta ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 1,5

Sub criterio 1.9) Modalità di gestione dei rapporti con l'utenza: fino a punti 2
Tutti i commissari valutano l'offerta ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 1,5

Sub criterio 1.10) Altri elementi atti a dimostrare la qualità del servizio offerto: fino a punti 1
Tutti i commissari valutano l'offerta discreta in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 0,6

CRITERIO 2)- CENTRO DI COTTURA di Emergenza, Fattore ponderale: Fino a punti 2: " *"l'elaborato presentato, contrassegnato dalla dicitura "Centro di cottura di emergenza" dovrà contenere l'esposizione e la documentazione relativa alla collocazione ed alle caratteristiche dimensionali e qualitative del centro di cottura aggiuntivo messo a disposizione dalla ditta".*

Sub criterio 2.1) Collocazione del punto di cottura aggiuntivo: fino a punti 2

COPIA CARTACEA DI ORIGINALE DIGITALE
Riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs.82/2005 e successive modificazioni, di originale digitale
- Num. Prot : 0019154 del 23/08/2022 14:56:49 - Esecutività <%data_inizio_esecutivita%>

Il punteggio relativo alla collocazione del centro di cottura di emergenza messo a disposizione dalla ditta sarà attribuito con il seguente criterio: distanza dal territorio comunale misurata in minuti di percorrenza tragitto:
fino a punti 2 calcolati secondo il seguente schema:
20 minuti dal Comune: punti 2
25 minuti dal Comune: punti 1,5
30 minuti dal Comune: punti 1,0
35 minuti dal Comune: punti 0,5
40 minuti dal Comune: punti 0

Il sub criterio è tabellare.
La collocazione del centro di cottura di emergenza risulta a 20 minuti dal Comune, pertanto viene attribuito il punteggio di 2.

CRITERIO 3) ALTRI BENI MOBILI / IMMOBILI / ATTREZZATURE, STRUMENTALI ALL'EROGAZIONE DEI SERVIZI, MESSI A DISPOSIZIONE DALLA DITTA E PIANO DI MANUTENZIONE ORDINARIA DELLE CUCINE E DEI REFETTORI-Fattore ponderale: fino a punti 15 *"l'elaborato presentato, contrassegnato dalla dicitura "Altri beni mobili / immobili / attrezzature, strumentali all'erogazione dei servizi, messi a disposizione dalla ditta e piano di manutenzione ordinaria delle cucine e dei refettori" dovrà contenere l'esposizione e la documentazione relativa a tutti i beni ed attrezzature che la Ditta metterà a disposizione per l'esecuzione del servizio; una apposita sottosezione dell'elaborato dovrà poi descrivere dettagliatamente il piano annuale di manutenzione ordinaria delle cucine e dei refettori proposto dalla ditta stessa".*

Sub criterio 3.1) Elenco dei beni strumentali (utensili ed apparecchiature) che saranno messi a disposizione per l'espletamento del servizio ai sensi dell'art. 4 del capitolato, ad integrazione e/o in sostituzione dei beni esistenti all'interno delle cucine messe a disposizione dal Comune: fino a punti 5
Tutti i commissari valutano l'offerta eccellente in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 5

Sub criterio 3.2) Elenco dei beni strumentali (utensili, apparecchiature, arredi) che saranno messi a disposizione per l'espletamento del servizio ai sensi dell'art. 4 del capitolato, ad integrazione e/o in sostituzione dei beni esistenti all'interno dei refettori messi a disposizione dal Comune: fino a punti 5
Tutti i commissari valutano l'offerta ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 3,75

Sub criterio 3.3) Piano annuale di manutenzione ordinaria delle cucine e dei refettori: fino a punti 5
Tutti i commissari valutano l'offerta ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 3,75

COPIA CARTACEA DI ORIGINALE DIGITALE
Riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs.82/2005 e successive modificazioni, di originale digitale
- Num. Prot : 0019154 del 23/08/2022 14:56:49 - Esecutività <%data_inizio_esecutivita%>

CRITERIO 4) CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI OFFERTI (DECRETO N. 14771 DEL 2017): Fattore ponderale fino a punti 28

l'elaborato presentato, contrassegnato dalla dicitura "Caratteristiche dei prodotti offerti" dovrà contenere l'esposizione della proposta di fornitura di ulteriori prodotti di qualità ai sensi dell'art. 4, comma 5 – quater, D.L. 12/09/2013 n.104 convertito con L. 08/11/2013 n.128, rispetto a quelli minimi richiesti nel capitolato d'oneri: andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con i menù approvati dal SIAN. Dovranno inoltre essere esplicitate le caratteristiche dei prodotti offerti in relazione a: prodotti specifici per la produzione di pasti dietetici per i casi di allergie ed intolleranze alimentari, prodotti specifici per la produzione di pasti alternativi in funzione di diete diversificate per scelte di carattere etico – religioso (diete vegetariane, somministrazione di carne halal in caso di specifica richiesta).

Sub criterio 4.1) Proposta di fornitura di ulteriori prodotti biologici, tipici e tradizionali, rispetto a quelli minimi richiesti nel capitolato d'oneri, prodotti in un'area vicina al luogo di somministrazione (in un raggio di 150 Km):
Il punteggio è assegnato in relazione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto- Fino a punti 15

Tutti commissari valutano l'offerta discreta in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 9

Sub criterio 4.2)
Impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari (L.n. 166/2016) fino a punti 8

Tutti i commissari valutano l'offerta ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 6

Sub criterio 4.3)
Proposta di fornitura di prodotti DOP e di prodotti IGP, Equo-solidali: fino a punti 3

Tutti i commissari valutano l'offerta discreta in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 1,8

Sub criterio 4.4)
Caratteristiche dei prodotti utilizzati per la produzione di pasti dietetici per i casi di allergie ed intolleranze alimentari, prodotti specifici per la produzione di pasti alternativi in funzione di diete diversificate per scelte di carattere etico – religioso (diete vegetariane, somministrazione di carne halal in caso di specifica richiesta): fino a punti 2

COPIA CARTACEA DI ORIGINALE DIGITALE
Riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs.82/2005 e successive modificazioni, di originale digitale
- Num. Prot : 0019154 del 23/08/2022 14:56:49 - Esecutività <%data_inizio_esecutivita%>

Tutti i commissari valutano l'offerta ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 1,5

CRITERIO 5) PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE per alunni, genitori, personale scolastico Fattore ponderale: fino a punti 6 *"l'elaborato presentato, contrassegnato dalla dicitura "Progetto di educazione alimentare" dovrà contenere l'esposizione del progetto che la Ditta si impegna a realizzare, a propria cura e spese ma in costante raccordo con l'Istituzione scolastica e con i Servizi comunali, per migliorare l'educazione alimentare, in particolare degli utenti e delle loro famiglie, dando rilievo al modello nutrizionale "dieta mediterranea" (ai sensi dell'art.4, comma 5-quater, D.L. 12/09/2013 n.104 convertito con L. 08/11/2013 n.128)".*

Sub criterio 5.1) Definizione ed articolazione del progetto di educazione alimentare rivolto agli alunni, ai genitori, al personale scolastico e – eventualmente – alla cittadinanza in generale: fino a punti 6
Tutti i commissari valutano l'offerta ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 4,5

CRITERIO 6) PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO Fattore ponderale: fino a punti 4 *"nell'elaborato "proposte migliorative del servizio" dovrà contenere l'esposizione di attività che la ditta intende svolgere a miglioramento del servizio"*
(N.B.) La relazione illustrativa contenente in dettaglio le proposte innovative e migliorative offerte dovrà essere accompagnata da espressa dichiarazione che, in caso di aggiudicazione, le proposte migliorative e innovative offerte saranno attuate senza onere alcuno a carico del Comune.

Sub criterio 6.1) attività migliorative del servizio fino a punti 4
Due commissari valutano l'offerta eccellente un commissario ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 4

3) DUSSMANN SERVICE SRL con sede in Milano (MI) - P.IVA 00124140211

CRITERIO 1) - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO Fattore ponderale: fino a punti 25 *"L'elaborato presentato, contrassegnato dalla dicitura "Modalità di esecuzione del servizio" dovrà contenere l'esposizione dei principali aspetti del progetto di esecuzione del servizio di ristorazione scolastica, fra i quali: Cicli di lavorazione, organizzazione delle aree di lavoro, diagrammi dei flussi di produzione seguiti; Piano di organizzazione del trasporto per i pasti veicolati (ove richiesto); Numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti (ove richiesto); Piano di gestione dei rischi e rispetto delle disposizioni HACCP; Elenco dell'organico del personale, monte ore previsto per l'espletamento del servizio, monte ore annuo di formazione ed aggiornamento; Ipotesi di utilizzo delle cuoche dipendenti comunali; Modalità di sostituzione del personale assente; Piano di organizzazione per la sanificazione e la pulizia degli ambienti; Piano di gestione dell'emergenza in caso di*

COPIA CARTACEA DI ORIGINALE DIGITALE
Riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs.82/2005 e successive modificazioni, di originale digitale
- Num. Prot : 0019154 del 23/08/2022 14:56:49 - Esecutività <%data_inizio_esecutivita%>

fermo dei centri di cottura od altri imprevisti; Modalità di gestione dei rapporti con l'utenza; Ogni altro elemento ritenuto utile dalla Ditta per dimostrare la qualità del servizio offerto."

Sub criterio 1.1) Cicli di lavorazione, organizzazione delle aree di lavoro, diagrammi dei flussi di produzione seguiti: fino a punti 5
Tutti i commissari valutano l'offerta ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 3,75

Sub criterio 1.2) Piano di organizzazione del trasporto per i pasti veicolati (ove richiesto): fino a punti 1
Tutti i commissari valutano l'offerta ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 0,75

Sub criterio 1.3) Numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti alimentazione/classe di omologazione): fino a punti 2
Tutti i commissari valutano l'offerta discreta in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 1,2

Sub criterio 1.4) Piano di gestione dei rischi e rispetto delle disposizioni HACCP: fino a punti 3
Tutti i commissari valutano l'offerta discreta in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 1,8

Sub criterio 1.5) Elenco dell'organico del personale, monte ore previsto per l'espletamento del servizio, monte ore annuo di formazione ed aggiornamento: fino a punti 4
Tutti i commissari valutano l'offerta ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 3

Sub criterio 1.6) Modalità di sostituzione del personale assente: fino a punti 1
Tutti i commissari valutano l'offerta discreta in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 0,6

Sub criterio 1.7) Piano di organizzazione per la sanificazione e la pulizia degli ambienti: fino a punti 4
Tutti i commissari valutano l'offerta ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 3

Sub criterio 1.8) Piano di gestione dell'emergenza in caso di fermo dei centri di cottura od altri imprevisti: fino a punti 2

COPIA CARTACEA DI ORIGINALE DIGITALE
Riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs.82/2005 e successive modificazioni, di originale digitale
- Num. Prot : 0019154 del 23/08/2022 14:56:49 - Esecutività <%data_inizio_esecutivita%>

Tutti i commissari valutano l'offerta ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 1,5

Sub criterio 1.9) Modalità di gestione dei rapporti con l'utenza: fino a punti 2
Tutti i commissari valutano l'offerta ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 1,5

Sub criterio 1.10) Altri elementi atti a dimostrare la qualità del servizio offerto: fino a punti 1
Tutti i commissari valutano l'offerta sufficiente in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 0,5

CRITERIO 2) - CENTRO DI COTTURA di Emergenza, Fattore ponderale: Fino a punti 2: " *"l'elaborato presentato, contrassegnato dalla dicitura "Centro di cottura di emergenza" dovrà contenere l'esposizione e la documentazione relativa alla collocazione ed alle caratteristiche dimensionali e qualitative del centro di cottura aggiuntivo messo a disposizione dalla ditta".*

Sub criterio 2.1) Collocazione del punto di cottura aggiuntivo: fino a punti 2
Il punteggio relativo alla collocazione del centro di cottura di emergenza messo a disposizione dalla ditta sarà attribuito con il seguente criterio: distanza dal territorio comunale misurata in minuti di percorrenza tragitto:
fino a punti 2 calcolati secondo il seguente schema:
20 minuti dal Comune: punti 2
25 minuti dal Comune: punti 1,5
30 minuti dal Comune: punti 1,0
35 minuti dal Comune: punti 0,5
40 minuti dal Comune: punti 0

Il sub criterio è tabellare.
La collocazione del centro di cottura di emergenza risulta a 20 minuti dal Comune, pertanto viene attribuito il punteggio di 2.

CRITERIO 3) ALTRI BENI MOBILI / IMMOBILI / ATTREZZATURE, STRUMENTALI ALL'EROGAZIONE DEI SERVIZI, MESSI A DISPOSIZIONE DALLA DITTA E PIANO DI MANUTENZIONE ORDINARIA DELLE CUCINE E DEI REFETTORI-Fattore ponderale: fino a punti 15 *"l'elaborato presentato, contrassegnato dalla dicitura "Altri beni mobili / immobili / attrezzature, strumentali all'erogazione dei servizi, messi a disposizione dalla ditta e piano di manutenzione ordinaria delle cucine e dei refettori" dovrà contenere l'esposizione e la documentazione relativa a tutti i beni ed attrezzature che la Ditta metterà a disposizione per l'esecuzione del servizio; una apposita sottosezione dell'elaborato dovrà poi descrivere dettagliatamente il piano annuale di manutenzione ordinaria delle cucine e dei refettori proposto dalla ditta stessa".*

COPIA CARTACEA DI ORIGINALE DIGITALE
Riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs.82/2005 e successive modificazioni, di originale digitale - Num. Prot : 0019154 del 23/08/2022 14:56:49 - Esecutività <%data_inizio_esecutivita%>

Sub criterio 3.1) Elenco dei beni strumentali (utensili ed apparecchiature) che saranno messi a disposizione per l'espletamento del servizio ai sensi dell'art. 4 del capitolato, ad integrazione e/o in sostituzione dei beni esistenti all'interno delle cucine messe a disposizione dal Comune: fino a punti 5
Tutti i commissari valutano l'offerta eccellente in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 5

Sub criterio 3.2) Elenco dei beni strumentali (utensili, apparecchiature, arredi) che saranno messi a disposizione per l'espletamento del servizio ai sensi dell'art. 4 del capitolato, ad integrazione e/o in sostituzione dei beni esistenti all'interno dei refettori messi a disposizione dal Comune: fino a punti 5
Tutti i commissari valutano l'offerta ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 3,75

Sub criterio 3.3) Piano annuale di manutenzione ordinaria delle cucine e dei refettori: fino a punti 5
Tutti i commissari valutano l'offerta ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 3,75

CRITERIO 4) CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI OFFERTI (DECRETO N. 14771 DEL 2017): Fattore ponderale fino a punti 28
l'elaborato presentato, contrassegnato dalla dicitura "Caratteristiche dei prodotti offerti" dovrà contenere l'esposizione della proposta di fornitura di ulteriori prodotti di qualità ai sensi dell'art. 4, comma 5 – quater, D.L. 12/09/2013 n.104 convertito con L. 08/11/2013 n.128, rispetto a quelli minimi richiesti nel capitolato d'oneri: andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con i menù approvati dal SIAN. Dovranno inoltre essere esplicitate le caratteristiche dei prodotti offerti in relazione a: prodotti specifici per la produzione di pasti dietetici per i casi di allergie ed intolleranze alimentari, prodotti specifici per la produzione di pasti alternativi in funzione di diete diversificate per scelte di carattere etico – religioso (diete vegetariane, somministrazione di carne halal in caso di specifica richiesta).

Sub criterio 4.1) Proposta di fornitura di ulteriori prodotti biologici, tipici e tradizionali, rispetto a quelli minimi richiesti nel capitolato d'oneri, prodotti in un'area vicina al luogo di somministrazione (in un raggio di 150 Km):
Il punteggio è assegnato in relazione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto- Fino a punti 15
Tutti commissari valutano l'offerta eccellente in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 15

COPIA CARTACEA DI ORIGINALE DIGITALE
Riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs.82/2005 e successive modificazioni, di originale digitale
- Num. Prot : 0019154 del 23/08/2022 14:56:49 - Esecutività <%data_inizio_esecutivita%>

Sub criterio 4.2) Impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari (L.n. 166/2016) fino a punti 8

Tutti i commissari valutano l'offerta ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 6.

Sub criterio 4.3)
Proposta di fornitura di prodotti DOP e di prodotti IGP, Equo-solidali: fino a punti 3
Tutti i commissari valutano l'offerta ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 2,25

Sub criterio 4.4)
Caratteristiche dei prodotti utilizzati per la produzione di pasti dietetici per i casi di allergie ed intolleranze alimentari, prodotti specifici per la produzione di pasti alternativi in funzione di diete diversificate per scelte di carattere etico – religioso (diete vegetariane, somministrazione di carne halal in caso di specifica richiesta): fino a punti 2

Tutti i commissari valutano l'offerta ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 1,5

CRITERIO 5) PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE per alunni, genitori, personale scolastico Fattore ponderale: fino a punti 6 *"l'elaborato presentato, contrassegnato dalla dicitura "Progetto di educazione alimentare" dovrà contenere l'esposizione del progetto che la Ditta si impegna a realizzare, a propria cura e spese ma in costante raccordo con l'Istituzione scolastica e con i Servizi comunali, per migliorare l'educazione alimentare, in particolare degli utenti e delle loro famiglie, dando rilievo al modello nutrizionale "dieta mediterranea" (ai sensi dell'art.4, comma 5-quater, D.L. 12/09/2013 n.104 convertito con L. 08/11/2013 n.128)".*

Sub criterio 5.1) Definizione ed articolazione del progetto di educazione alimentare rivolto agli alunni, ai genitori, al personale scolastico e – eventualmente – alla cittadinanza in generale: fino a punti 6
Tutti i commissari valutano l'offerta discreta in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 3,6

CRITERIO 6) PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO Fattore ponderale: fino a punti 4 *"nell'elaborato "proposte migliorative del servizio" dovrà contenere l'esposizione di attività che la ditta intende svolgere a miglioramento del servizio"*
(N.B.) La relazione illustrativa contenente in dettaglio le proposte innovative e migliorative offerte dovrà essere accompagnata da espressa dichiarazione che, in caso di aggiudicazione, le proposte migliorative e innovative offerte saranno attuate senza onere alcuno a carico del

COPIA CARTACEA DI ORIGINALE DIGITALE
Riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs.82/2005 e successive modificazioni, di originale digitale
- Num. Prot : 0019154 del 23/08/2022 14:56:49 - Esecutività <%data_inizio_esecutività%>

Comune.

Sub criterio 6.1) attività migliorative del servizio fino a punti 4
Due commissari valutano l'offerta ottima, un commissario ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 3.

4) **ITALIA CHEF SRL** con sede in Piacenza (PC) - P.IVA 01659060337

CRITERIO 1) - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO Fattore ponderale: fino a punti 25 *"L'elaborato presentato, contrassegnato dalla dicitura "Modalità di esecuzione del servizio" dovrà contenere l'esposizione dei principali aspetti del progetto di esecuzione del servizio di ristorazione scolastica, fra i quali: Cicli di lavorazione, organizzazione delle aree di lavoro, diagrammi dei flussi di produzione seguiti; Piano di organizzazione del trasporto per i pasti veicolati (ove richiesto); Numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti (ove richiesto); Piano di gestione dei rischi e rispetto delle disposizioni HACCP; Elenco dell'organico del personale, monte ore previsto per l'espletamento del servizio, monte ore annuo di formazione ed aggiornamento; Ipotesi di utilizzo delle cuoche dipendenti comunali; Modalità di sostituzione del personale assente; Piano di organizzazione per la sanificazione e la pulizia degli ambienti; Piano di gestione dell'emergenza in caso di fermo dei centri di cottura od altri imprevisti; Modalità di gestione dei rapporti con l'utenza; Ogni altro elemento ritenuto utile dalla Ditta per dimostrare la qualità del servizio offerto."*

Sub criterio 1.1) Cicli di lavorazione, organizzazione delle aree di lavoro, diagrammi dei flussi di produzione seguiti: fino a punti 5
Tutti i commissari valutano l'offerta discreta in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 3

Sub criterio 1.2) Piano di organizzazione del trasporto per i pasti veicolati (ove richiesto): fino a punti 1
Tutti i commissari valutano l'offerta discreta in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 0,6

Sub criterio 1.3) Numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti alimentazione/classe di omologazione): fino a punti 2
Tutti i commissari valutano l'offerta discreta in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 1,2

Sub criterio 1.4) Piano di gestione dei rischi e rispetto delle disposizioni HACCP: fino a punti 3

COPIA CARTACEA DI ORIGINALE DIGITALE
Riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs.82/2005 e successive modificazioni, di originale digitale
- Num. Prot : 0019154 del 23/08/2022 14:56:49 - Esecutività <%data_inizio_esecutivita%>

Tutti i commissari valutano l'offerta ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 2,25

Sub criterio 1.5) Elenco dell'organico del personale, monte ore previsto per l'espletamento del servizio, monte ore annuo di formazione ed aggiornamento: fino a punti 4
Tutti i commissari valutano l'offerta sufficiente in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 2

Sub criterio 1.6) Modalità di sostituzione del personale assente: fino a punti 1
Tutti i commissari valutano l'offerta sufficiente in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 0,5

Sub criterio 1.7) Piano di organizzazione per la sanificazione e la pulizia degli ambienti: fino a punti 4
Tutti i commissari valutano l'offerta ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 3

Sub criterio 1.8) Piano di gestione dell'emergenza in caso di fermo dei centri di cottura od altri imprevisti: fino a punti 2
Due commissari valutano l'offerta sufficiente un commissario ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 1

Sub criterio 1.9) Modalità di gestione dei rapporti con l'utenza: fino a punti 2
Tutti i commissari valutano l'offerta discreta in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 1,2

Sub criterio 1.10) Altri elementi atti a dimostrare la qualità del servizio offerto: fino a punti 1
Tutti i commissari valutano l'offerta discreta in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 0,6

CRITERIO 2)- CENTRO DI COTTURA di Emergenza, Fattore ponderale: Fino a punti 2: " *"l'elaborato presentato, contrassegnato dalla dicitura "Centro di cottura di emergenza" dovrà contenere l'esposizione e la documentazione relativa alla collocazione ed alle caratteristiche dimensionali e qualitative del centro di cottura aggiuntivo messo a disposizione dalla ditta".*

Sub criterio 2.1) Collocazione del punto di cottura aggiuntivo: fino a punti 2

COPIA CARTACEA DI ORIGINALE DIGITALE
Riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs.82/2005 e successive modificazioni, di originale digitale
- Num. Prot : 0019154 del 23/08/2022 14:56:49 - Esecutività <%data_inizio_esecutivita%>

Il punteggio relativo alla collocazione del centro di cottura di emergenza messo a disposizione dalla ditta sarà attribuito con il seguente criterio: distanza dal territorio comunale misurata in minuti di percorrenza tragitto:
fino a punti 2 calcolati secondo il seguente schema:
20 minuti dal Comune: punti 2
25 minuti dal Comune: punti 1,5
30 minuti dal Comune: punti 1,0
35 minuti dal Comune: punti 0,5
40 minuti dal Comune: punti 0

Il sub criterio è tabellare.
La collocazione del centro di cottura di emergenza risulta a 40 minuti dal Comune, pertanto viene attribuito il punteggio di 0.

CRITERIO 3) ALTRI BENI MOBILI / IMMOBILI / ATTREZZATURE, STRUMENTALI ALL'EROGAZIONE DEI SERVIZI, MESSI A DISPOSIZIONE DALLA DITTA E PIANO DI MANUTENZIONE ORDINARIA DELLE CUCINE E DEI REFETTORI-Fattore ponderale: fino a punti 15 *"l'elaborato presentato, contrassegnato dalla dicitura "Altri beni mobili / immobili / attrezzature, strumentali all'erogazione dei servizi, messi a disposizione dalla ditta e piano di manutenzione ordinaria delle cucine e dei refettori" dovrà contenere l'esposizione e la documentazione relativa a tutti i beni ed attrezzature che la Ditta metterà a disposizione per l'esecuzione del servizio; una apposita sottosezione dell'elaborato dovrà poi descrivere dettagliatamente il piano annuale di manutenzione ordinaria delle cucine e dei refettori proposto dalla ditta stessa".*

Sub criterio 3.1) Elenco dei beni strumentali (utensili ed apparecchiature) che saranno messi a disposizione per l'espletamento del servizio ai sensi dell'art. 4 del capitolato, ad integrazione e/o in sostituzione dei beni esistenti all'interno delle cucine messe a disposizione dal Comune: fino a punti 5
Tutti i commissari valutano l'offerta discreta in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 3

Sub criterio 3.2) Elenco dei beni strumentali (utensili, apparecchiature, arredi) che saranno messi a disposizione per l'espletamento del servizio ai sensi dell'art. 4 del capitolato, ad integrazione e/o in sostituzione dei beni esistenti all'interno dei refettori messi a disposizione dal Comune: fino a punti 5
Tutti i commissari valutano l'offerta sufficiente in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 2,5

Sub criterio 3.3) Piano annuale di manutenzione ordinaria delle cucine e dei refettori: fino a punti 5
Tutti i commissari valutano l'offerta discreta in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 3.

COPIA CARTACEA DI ORIGINALE DIGITALE
Riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs.82/2005 e successive modificazioni, di originale digitale
- Num. Prot : 0019154 del 23/08/2022 14:56:49 - Esecutività <%data_inizio_esecutivita%>

CRITERIO 4) CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI OFFERTI (DECRETO N. 14771 DEL 2017): Fattore ponderale fino a punti 28

l'elaborato presentato, contrassegnato dalla dicitura "Caratteristiche dei prodotti offerti" dovrà contenere l'esposizione della proposta di fornitura di ulteriori prodotti di qualità ai sensi dell'art. 4, comma 5 – quater, D.L. 12/09/2013 n.104 convertito con L. 08/11/2013 n.128, rispetto a quelli minimi richiesti nel capitolato d'oneri: andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con i menù approvati dal SIAN. Dovranno inoltre essere esplicitate le caratteristiche dei prodotti offerti in relazione a: prodotti specifici per la produzione di pasti dietetici per i casi di allergie ed intolleranze alimentari, prodotti specifici per la produzione di pasti alternativi in funzione di diete diversificate per scelte di carattere etico – religioso (diete vegetariane, somministrazione di carne halal in caso di specifica richiesta).

Sub criterio 4.1) Proposta di fornitura di ulteriori prodotti biologici, tipici e tradizionali, rispetto a quelli minimi richiesti nel capitolato d'oneri, prodotti in un'area vicina al luogo di somministrazione (in un raggio di 150 Km):
Il punteggio è assegnato in relazione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto- Fino a punti 15

Tutti commissari valutano l'offerta sufficiente in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 7,5

Sub criterio 4.2)
Impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari (L. n. 166/2016) fino a punti 8

Tutti i commissari valutano l'offerta eccellente in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 8

Sub criterio 4.3)
Proposta di fornitura di prodotti DOP e di prodotti IGP, Equo-solidali: fino a punti 3

Tutti i commissari valutano l'offerta sufficiente in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 1,5

Sub criterio 4.4)
Caratteristiche dei prodotti utilizzati per la produzione di pasti dietetici per i casi di allergie ed intolleranze alimentari, prodotti specifici per la produzione di pasti alternativi in funzione di diete diversificate per scelte di carattere etico – religioso (diete vegetariane, somministrazione di carne halal in caso di specifica richiesta): fino a punti 2

COPIA CARTACEA DI ORIGINALE DIGITALE
Riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs.82/2005 e successive modificazioni, di originale digitale
- Num. Prot : 0019154 del 23/08/2022 14:56:49 - Esecutività <%data_inizio_esecutivita%>

Tutti i commissari valutano l'offerta discreta in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 1,2

CRITERIO 5) PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE per alunni, genitori, personale scolastico Fattore ponderale: fino a punti 6 *"l'elaborato presentato, contrassegnato dalla dicitura "Progetto di educazione alimentare" dovrà contenere l'esposizione del progetto che la Ditta si impegna a realizzare, a propria cura e spese ma in costante raccordo con l'Istituzione scolastica e con i Servizi comunali, per migliorare l'educazione alimentare, in particolare degli utenti e delle loro famiglie, dando rilievo al modello nutrizionale "dieta mediterranea" (ai sensi dell'art.4, comma 5-quater, D.L. 12/09/2013 n.104 convertito con L. 08/11/2013 n.128)".*

Sub criterio 5.1) Definizione ed articolazione del progetto di educazione alimentare rivolto agli alunni, ai genitori, al personale scolastico e – eventualmente – alla cittadinanza in generale: fino a punti 6
Tutti i commissari valutano l'offerta sufficiente in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 3.

CRITERIO 6) PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO Fattore ponderale: fino a punti 4 *"nell'elaborato "proposte migliorative del servizio" dovrà contenere l'esposizione di attività che la ditta intende svolgere a miglioramento del servizio"*
(N.B.) La relazione illustrativa contenente in dettaglio le proposte innovative e migliorative offerte dovrà essere accompagnata da espressa dichiarazione che, in caso di aggiudicazione, le proposte migliorative e innovative offerte saranno attuate senza onere alcuno a carico del Comune.

Sub criterio 6.1) attività migliorative del servizio fino a punti 4
Tutti i commissari valutano l'offerta ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 3.

Svolte le osservazioni di cui sopra i commissari raccolgono in un unico prospetto i punteggi coerenti con quanto osservato.

CRITERI/SUB CRITERI	01_CIRFOOD S.C	02_SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	03_Dussmann Service SRL	04_ITALIA CHEF SRL
1.1)	5,00	3,75	3,75	3
1.2)	0,60	0,75	0,75	0,6
1.3)	1,00	1,5	1,2	1,2

COPIA CARTACEA DI ORIGINALE DIGITALE
Riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs.82/2005 e successive modificazioni, di originale digitale - Num. Prot : 0019154 del 23/08/2022 14:56:49 - Esecutività <%data_inizio_esecutivita%>

1.4)	1,80	2,25	1,8	2,25
1.5)	2,40	3	3	2
1.6)	0,50	0,75	0,6	0,5
1.7)	3,00	2,4	3	3
1.8)	1,50	1,5	1,5	1
1.9)	1,00	1,5	1,5	1,2
1.10)	0,60	0,6	0,5	0,6
2.1)	2,00	2	2	0
3.1)	3,00	5	5	3
3.2)	2,50	3,75	3,75	2,5
3.3)	3,00	3,75	3,75	3
4.1)	9,00	9	15	7,5
4.2)	6,00	6	6	8
4.3)	1,50	1,8	2,25	1,5
4.4)	1,20	1,5	1,5	1,2
5.1)	3,60	4,5	3,6	3
6.1)	2,00	4	3	3
punti offerta tecnica	**51,20**	**59,30**	**63,45**	**48,05**

Si da atto che la soglia minima di sbarramento di punti 48 è stata superata e che non risulta anomalia.

La Commissione preso atto delle risultanze della valutazione delle offerte tecniche, dispone l'ammissione alla fase di apertura delle offerte economiche di tutti gli operatori economici.
Il Presidente della Commissione dichiara chiusa la seduta riservata alle ore 15.58

Alle ore 15:59 i lavori proseguono in seduta pubblica, come da avviso prot. n.16962 del 25/07/2022 con l'apertura delle buste contenenti le offerte economiche.

Alla seduta pubblica assistono secondo le modalità indicate nel suddetto avviso Monica Barbieri per ITALIA CHEF S.R.L, Manuel Mantoan per SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA e Giorgio Olivieri per CIRFOOD S.C.

Preliminarmente si dà lettura dei punteggi conseguiti conseguentemente alla valutazione delle offerte tecniche come di seguito:

	DITTA	PUNTEGGIO TOTALE OFFERTA TECNICA
1	CIRFOOD S.C	51,20
2	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	59,30
3	Dussmann Service SRL	63,45

COPIA CARTACEA DI ORIGINALE DIGITALE
Riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs.82/2005 e successive modificazioni, di originale digitale
- Num. Prot : 0019154 del 23/08/2022 14:56:49 - Esecutività <%data_inizio_esecutivita%>

4	ITALIA CHEF SRL	48,05

Si procede quindi all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica da esprimersi secondo le indicazioni di cui al punto 21 del disciplinare di gara, ossia consistente nel ribasso percentuale offerto rispetto all'importo posto a base di gara pari ad € 5,05 per singolo pasto al netto di oneri di sicurezza ed IVA.
Sono quindi aperte le buste economiche secondo le attività richieste dalla procedura telematica della piattaforma Sintel.
In particolare:

Busta n. 1) DUSSMANN SERVICE SRL con sede in Milano (MI) - P.IVA 00124140211.

La documentazione prodotta risulta conforme a quanto richiesto dal disciplinare di gara al punto 21. Si dà lettura dell'offerta pari ad un ribasso del 9,90 % per un importo per singolo pasto pari ad € 4,55.
Si da atto che dall'offerta economica prodotta non risulta il pagamento del bollo; se ne richiede pertanto la regolarizzazione.

Busta n. 2) SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA con sede in Vicenza (VI) - P.IVA 01617950249.
La documentazione prodotta risulta conforme a quanto richiesto dal disciplinare di gara al punto 21. Si dà lettura dell'offerta pari ad un ribasso del 10,89% per un importo per singolo pasto pari ad € 4,50.
Si da atto che dall'offerta economica prodotta non risulta il pagamento del bollo; se ne richiede pertanto la regolarizzazione.

Busta n. 3) CIRFOOD S.C. con sede in Reggio nell'Emilia (RE) - P.IVA 00464110352.
La documentazione prodotta risulta conforme a quanto richiesto dal disciplinare di gara al punto 21. Si dà lettura dell'offerta pari ad un ribasso del 6,93 % per un importo per singolo pasto pari ad € 4,70.
Si da atto che dall'offerta economica prodotta non risulta il pagamento del bollo; se ne richiede pertanto la regolarizzazione.

Busta n. 4) ITALIA CHEF SRL con sede in Piacenza (PC) - P.IVA 01659060337.

La documentazione prodotta risulta conforme a quanto richiesto dal disciplinare di gara al punto 21. Si dà lettura dell'offerta pari ad un ribasso del 11,11 % per un importo per singolo pasto pari ad € 4,49.

COPIA CARTACEA DI ORIGINALE DIGITALE
Riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs.82/2005 e successive modificazioni, di originale digitale
- Num. Prot : 0019154 del 23/08/2022 14:56:49 - Esecutività <%data_inizio_esecutivita%>

La Commissione, pertanto, procede all'attribuzione dei punteggi relativi all'offerta economica applicando la formula indicata al punto 17.3 del disciplinare di gara, e segnatamente:

P= (RI/RMax)*20
DOVE:
P = punteggio da attribuire all'offerta in esame
RI = ribasso offerto dal concorrente i-esimo
RMax = maggior ribasso offerto

Ditta	Ribasso offerto %	Miglior ribasso %	Prezzo offerto	Punteggio Offerta Economica
DUSSMANN SERVICE SRL	9,90	11,11	4,55	17,82
SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	10,89	11,11	4,50	19,60
CIRFOOD S.C.	6,93	11,11	4,70	12,48
ITALIA CHEF SRL	11,11	11,11	4,49	20

Ultimate le operazioni di cui sopra, la Commissione determina la somma totale dei punteggi conseguiti dai concorrenti per la valutazione dell'offerta tecnica e per la valutazione dell'offerta economica redigendo la **graduatoria finale** come segue:

	Ditta	Punteggio totale offerta tecnica + economica
1	DUSSMANN SERVICE SRL	81,27
2	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	78,90
3	CIRFOOD S.C.	63,68
4	ITALIA CHEF SRL	68,05

Il migliore offerente risulta l'operatore economico **DUSSMANN SERVICE SRL** con sede in Milano (MI) - P.IVA 00124140211, con un punteggio complessivo di 81,27 pari ad un ribasso offerto del 9,90%.

La Commissione trasmette il presente verbale al RUP della procedura, per la successiva consegna al RUP del Comune per la valutazione di competenza anche ai fini della congruità dell'offerta.
Di quanto sopra viene redatto il presente verbale che, letto ed approvato, viene sottoscritto come segue.

La seduta è chiusa alle ore 16:19

COPIA CARTACEA DI ORIGINALE DIGITALE
Riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs.82/2005 e successive modificazioni, di originale digitale
- Num. Prot : 0019154 del 23/08/2022 14:56:49 - Esecutività <%data_inizio_esecutivita%>

La Spezia, 27/07/2022

Il Presidente della Commissione
Dott.ssa Silvia Brunetti

I membri esperti
Dott.ssa Barbara Castagna
Dott.ssa Tamara Andreani

Il segretario verbalizzante
Dott.ssa Ilenia Novelli

COPIA CARTACEA DI ORIGINALE DIGITALE
Riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs.82/2005 e successive modificazioni, di originale digitale
- Num. Prot : 0019154 del 23/08/2022 14:56:49 - Esecutività <%data_inizio_esecutivita%>