



PROVINCIA
DI BRESCIA

COMUNITA' MONTANA PARCO
ALTO GARDA BRESCIANO

COMUNITA' MONTANA
SEBINO BRESCIANO

COMUNITA' MONTANA
VALLE CAMONICA

COMUNITA' MONTANA
VALLE TROMPIA

VERBALE DI GARA n.2

- SEDUTA RISERVATA APERTURA E VALUTAZIONE DELLE BUSTE DI OFFERTA TECNICA -

**BANDO DI GARA RELATIVO ALLA "PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COMUNALE DAL 01/09/2018 AL 31/08/2025 NEL
COMUNE DI VILLA CARCINA (BRESCIA) - NEL RISPETTO DEI C.A.M. DEL
SETTORE DI CUI AL D.M. DEL 25/07/2011. CIG: 7496039711 -**

Procedura Telematica tramite piattaforma di e-procurement Arca-Sintel.

Il giorno 17/07/2018 alle ore 09:30 si riunisce in seduta di gara la Commissione valutatrice nominata ai sensi dell'art. 77 del D.lgs 50/2016 con Determinazione n. 897 del 11/07/2018, così composta:

- Dott. Ferrari Piero, Tecnologo alimentare iscritto all'Albo della regione Lombardia e Liguria al n. 166, in qualità di Presidente della Commissione
- Dott.ssa Peli Ileana, Assistente sociale del Comune di Villa Carcina, in qualità di Componente della Commissione.
- Dott. Lorenzo Cattoni, Dirigente Area Servizi alla persona e amministrativi del Comune di Gardone V.T., in qualità di Componente la Commissione;

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]

Svolge le funzioni di segretario verbalizzante la Rag. Cinzia Baratti.

In via preliminare l'Istruttore della C.U.C. "Area Vasta Brescia" sede distaccata di Valle Trompia Geom. Gianni Galesi, verifica i documenti integrati dagli operatori economici partecipanti alla gara a seguito di attivazione di soccorso istruttorio in sede di apertura della busta amministrativa in data 04/07/2018 di cui al Verbale n. 1.

Verificato che tutti i documenti sono pervenuti entro il termine assegnato e che sono corrispondenti a quanto richiesto, i concorrenti

- 1) Gemeaz Elixir Spa con socio unico Via Venezia Giulia, 5/A 20157 MILANO
P.IVA: 05351490965
- 2) Markas srl, Via Macello, 73 39100 BOLZANO C.F./P.IVA: 01174800217
- 3) SARCA CATERING S.R.L a socio unico, Via Travagliato, 16 25030 TORBOLE CASAGLIA (BS) P.IVA: 03588030175

Sono ammessi alla fase di apertura e valutazione delle Buste Tecniche.

[Handwritten signature]

Si procede di seguito all'apertura delle Buste Tecniche, si verifica che ogni concorrente ha presentato la propria offerta tecnica sulla piattaforma di e-procurement Arca – Sintel, si procede ad effettuare copia cartacea di ognuna che viene consegnata alla Commissione Valutatrice.

La seduta di gara prosegue in forma riservata per la valutazione delle offerte tecniche (sulla base di una copia in forma cartacea), dei partecipanti alla gara da parte della Commissione.

La valutazione degli elementi tecnici viene effettuata utilizzando i criteri di cui al Paragrafo 18.1 del Disciplinare di Gara, sulla base dell'autonomo e libero apprezzamento di discrezionalità di ciascun commissario e all'assegnazione del punteggio a ciascun elemento previsto ed elencato nel suddetto Paragrafo come risulta dalle singole tabelle di attribuzione di punteggi e le relative motivazioni depositate agli atti.

L'assegnazione del punteggio all'Offerta tecnica verrà effettuato attribuendo la somma della media dei punteggi assegnati dai singoli commissari ai relativi elementi sopra elencati.

Al termine dei lavori della Commissione è redatta per ogni concorrente, la tabella allegata al presente verbale che contiene l'attribuzione dei singoli punteggi (Allegato A

La commissione dà atto che al termine della valutazione delle offerte tecniche, la graduatoria provvisoria è la seguente:

N.	OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA
1	GEMEAZ ELIOR SPA	55,67/70
2	MARKAS SRL	47,67/70
3	SARCA CATERING SRL	41,33/70

La commissione valutatrice, terminata la stesura della graduatoria provvisoria, dichiara chiusa la fase di Valutazione delle Buste tecniche e rimette il presente Verbale al R.U.P. di gara, affinché si possa procedere con le successive fasi di gara.

La seduta si chiude alle ore 19,45 del giorno 17/07/2018.

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE:

PRESIDENTE

Dott. Piero Ferrari



COMPONENTE

Dott.ssa Ileana Peli



COMPONENTE

Dott. Lorenzo Cattoni



Geom. Gianni Galesi

Istruttore CUC AREA VASTA BRESCIA CMVT,



Segretaria Verbalizzante

Rag. Cinzia Baratti

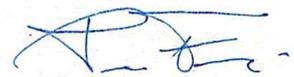


Allegato A-VALUTAZIONE OFFERTA N. 1 - O.E. GEMEAZ ELIOR SPA

A. CENTRO COTTURA DELL'ORGANIZZAZIONE - PUNTI 7										
CRITERIO	SUBCRITERIO	DESCRIZIONE	PUNTI	CRITERIO DI VALUTAZIONE	TIPOLOGIA	PUNTEGGI FERRARI	PUNTEGGI PELI	PUNTEGGI CATTONI	MEDIA PUNTEGGI	PUNTEGGI O ATTRIBUITO
A	A.1*	CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA	5	ADEGUATEZZA: 5=OTTIMALE/ 4= BUONA/3=DISCRETA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	5	4	4	4,3333333	4,3333333
	A.2	SISTEMA DI GESTIONE DELLE EMERGENZE	2	AFFIDABILITA': 2=OTTIMALE/1=AFFIDABILE/0=INAFFIDABILE	D	2	2	2	2	2
TOTALI			7			7	6	6	6,33333	6,33333
B. PERSONALE - PUNTI 8										
B	B.1*	Organico del personale nei centri cottura addetto in forma esclusiva all'appalto e nei plessi di distribuzione con descrizione dettagliata e comprensibile di funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio. Non verrà valutato il monte ore bensì la congruità della proposta rispetto alle esigenze organizzative e gestionali del servizio	4	COMPLETEZZA E CONGRUITA': 4=OTTIMALI/3=BUONE/2=DISCRETE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	3	3	3	3	3
	B.2*	Piano della formazione del personale per il primo anno scolastico con evidenza della qualifica minima necessaria dei docenti	2	COMPLETEZZA-ARTICOLAZIONE E CALENDARIZZAZIONE: 2=ADEGUATE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	1	1	1	1	1
	B.3	Sistema di valutazione delle necessità formative con il quale strutturare la formazione in itinere (per gli anni successivi al primo)	2	COMPLETEZZA: 2=ADEGUATA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	1	1	1	1	1
TOTALI			8			5	5	5	5	5
C. MATERIE PRIME - PUNTI 9										
C	C.1	Dettaglio della proposta di inserimento di prodotti biologici	3	0 PUNTI= 12 GIORNI/MENU' 6 SETTIMANE/ 0,5 PUNTI= PER OGNI GIORNATA INTERAMENTE BIO AGGIUNTA FINO AD UN MASSIMO DI 18 GIORNATE	Q	3	3	3	3	3
	C.2	Dettaglio proposta prodotti locali	3	VALORE E CORRETTEZZA DELLA PROPOSTA: 3=MIGLIORE/1=SUFFICIENTE/0= NESSUNA PROPOSTA O PROPOSTA NON CORRETTA	D	3	3	3	3	3
	C.3*	Dettaglio proposta prodotti DOP, IGP, STG ed equo solidali	1	VALORE E CORRETTEZZA DELLA PROPOSTA: 1=SUFFICIENTE/0=NESSUNA PROPOSTA O PROPOSTA NON CORRETTA	D	1	1	1	1	1
	C.4	Progetto di valorizzazione di prodotti bio, locali, DOP/IGP ed altro indicato nell'Allegato 1 - Capitolato Tecnico	2	ADEGUATEZZA: 2=ADEGUATO/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE		2	1	2	1,6666667	1,6666667
TOTALI			9			9	8	9	8,66667	8,66667
D. BENI NON ALIMENTARI - PUNTI 5										
D*		Dettaglio delle proposte di "attrezzature e dotazioni" secondo l'elenco presente nell'Allegato 1 - Capitolato Tecnico	5	ADEGUATEZZA: 5=MIGLIORE/4=BUONA/3=DISCRETA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	5	4	4	4,3333333	4,3333333
TOTALI			5			5	4	4	4,33333	4,33333
E. GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI - PUNTI 4										
E*		Dettaglio delle caratteristiche del sistema informatizzato di pagamento e prenotazione pasti	4	ADEGUATEZZA: 4=OTTIMALE/3=BUONA/2=DISCRETA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	3	3	3	3	3
TOTALI			4			3	3	3	3	3
F. TRASPORTI - PUNTI 7										
F	F.1*	Dettaglio del piano organizzativo dei trasporti dei pasti in legame studiato per il servizio richiesto (rif. Allegato 1 - Capitolato Tecnico)	5	ADEGUATEZZA: 5=OTTIMALE/4=BUONA/3=DISCRETA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	4	4	4	4	4
	F.2	Limiti di emissione di anidride carbonica (espressa in g/km) misurati in omologazione per gli automezzi previsti per il servizio (per i veicoli a doppia alimentazione il valore considerato sarà quello relativo all'alimentazione da carburante meno inquinante)	2	LIMITE DI EMISSIONE DI ANIDRIDE CARBONICA (g/km): 2=MIGLIORE/1=MEDIO/0=PEGGIORE		1	1	1	1	1
TOTALI			7			5	5	5	5	5
G. GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI - PUNTI 4										
G		Progetto di fattibilità gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi	4	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA': 4=OTTIMALI/3=BUONE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	3	3	3	3	3
TOTALI			4			3	3	3	3	3
H. MENU' E DIETE SPECIALI - PUNTI 9										
H.1		Dettaglio delle proposte di menù (con ricettario e grammature a crudo e a cotto)	3	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA': 3=MIGLIORI/2=BUONE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	2	1	1	1,3333333	1,3333333

H	H.2	Progetto "Gradimento"	3	COMPLETEZZA-ADEGUATEZZA: 3=MIGLIORI/2=BUONE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	2	2	2	2	2
	H.3*	Procedure interne per la gestione delle diete speciali	3	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA': 3=OTTIMALI/2=BUONE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	2	2	2	2	2
TOTALI			9			6	5	5	5,33333	5,33333
I. AUTOCONTROLLO - PUNTI 9										
I	I.1*	Esempio di analisi del rischio igienico-sanitario per attività simili a quelle oggetto dell'appalto, con dettaglio della definizione delle fasi critiche	3	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA': 3=MIGLIORI/2=BUONE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	2	2	2	2	2
	I.2	Procedure interne per la gestione della rintracciabilità e delle allerte	2	COMPLETEZZA: 2=MIGLIORI/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	1	1	1	1	1
	I.3	Procedure per comunicazione delle non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare completa di gestione della stessa (azioni decise, tempistiche, responsabilità)	1	COMPLETEZZA: 1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	1	1	1	1	1
	I.4*	Pianificazione delle analisi di laboratorio e limiti analitici di riferimento	3	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA': 3=MIGLIORI/2=BUONE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	3	3	3	3	3
TOTALI			9			7	7	7	7	7
J. MIGLIORIE - PUNTI 8										
J		Elenco e dettaglio delle migliorie	8	RELATIVE AL SERVIZIO=MAX PUNTI 2 / DI NATURA SOCIALE=MAX PUNTI 1 / DI NATURA STRUTTURALE E/O STRUMENTALE=MAX PUNTI 3 / RELATIVE A INIZIATIVE A FAVORE DEL TERRITORIO= MAX PUNTI 2	D	8	8	8	8	8
TOTALI			8			8	8	8	8	8
K. ONERI DI SICUREZZA										
K*		Misure per la sicurezza aziendale	-	Se non adeguate: esclusione dalla gara	D				0	0
TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA			70			58	54	55	55,667	55,667

* I REQUISITI CONTENUTI IN CASELLE CON SFONDO GRIGIO SONO DEFINITI "PARAMETRI KO": LA COMMISSIONE GIUDICATRICE ESCLUDERA' DALLA GARA IL CONCORRENTE CHE RICEVA, PER UNO SOLO DI TALI PARAMETRI, UN PUNTEGGIO INFERIORE AL CORRISPONDENTE VALORE INDICATO COME "SUFFICIENTE"


 Ferrara Fel.


Allegato A - VALUTAZIONE OFFERTA N. 2 - O.E. MARKAS SRL

A. CENTRO COTTURA DELL'ORGANIZZAZIONE - PUNTI 7										
CRITERIO	SUBCRITERIO	DESCRIZIONE	PUNTI	CRITERIO DI VALUTAZIONE	TIPOLOGIA	PUNTEGGI FERRARI	PUNTEGGI PELI	PUNTEGGI CATTONI	MEDIA PUNTEGGI	PUNTEGGI O ATTRIBUITO
A	A.1*	CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA	5	ADEGUATEZZA: 5=OTTIMALE/4=BUONA/3=DISCRETA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	1	1	1	1	1
	A.2	SISTEMA DI GESTIONE DELLE EMERGENZE	2	AFFIDABILITA': 2=OTTIMALE/1=AFFIDABILE/0=INAFFIDABILE	D	1	1	1	1	1
TOTALI			7			2	2	2	2	2
B. PERSONALE - PUNTI 8										
B	B.1*	Organico del personale nei centri cottura adetto in forma esclusiva all'appalto e nei plessi di distribuzione con descrizione dettagliata e comprensibile di funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio. Non verrà valutato il monte ore bensì la congruità della proposta rispetto alle esigenze organizzative e gestionali del servizio	4	COMPLETEZZA E CONGRUITA': 4=OTTIMALI/3=BUONE/2=DISCRETE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	1	2	2	1,666667	1,666667
	B.2*	Piano della formazione del personale per il primo anno scolastico con evidenza della qualifica minima necessaria dei docenti	2	COMPLETEZZA-ARTICOLAZIONE E CALENDARIZZAZIONE: 2=ADEGUATE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	2	2	1	1,666667	1,666667
	B.3	Sistema di valutazione delle necessità formative con il quale strutturare la formazione in itinere (per gli anni successivi al primo)	2	COMPLETEZZA: 2=ADEGUATA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	1	1	1	1	1
TOTALI			8			4	5	4	4,333333	4,333333
C. MATERIE PRIME - PUNTI 9										
C	C.1	Dettaglio della proposta di inserimento di prodotti biologici	3	0 PUNTI= 12 GIORNI/MENU' 6 SETTIMANE/ 0,5 PUNTI= PER OGNI GIORNATA INTERAMENTE BIO AGGIUNTA FINO AD UN MASSIMO DI 18 GIORNATE	Q	3	3	3	3	3
	C.2	Dettaglio proposta prodotti locali	3	VALORE E CORRETTEZZA DELLA PROPOSTA: 3=MIGLIORE/1=SUFFICIENTE/0= NESSUNA PROPOSTA O PROPOSTA NON CORRETTA	D	3	3	3	3	3
	C.3*	Dettaglio proposta prodotti DOP, IGP, STG ed equo solidali	1	VALORE E CORRETTEZZA DELLA PROPOSTA: 1=SUFFICIENTE/0=NESSUNA PROPOSTA O PROPOSTA NON CORRETTA	D	1	1	1	1	1
	C.4	Progetto di valorizzazione di prodotti bio, locali, DOP/IGP ed altro indicato nell'Allegato 1 - Capitolato Tecnico	2	ADEGUATEZZA: 2=ADEGUATO/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE		1	1	1	1	1
TOTALI			9			8	8	8	8	8
D. BENI NON ALIMENTARI - PUNTI 5										
D*		Dettaglio delle proposte di "attrezzature e dotazioni" secondo l'elenco presente nell'Allegato 1 - Capitolato Tecnico	5	ADEGUATEZZA: 5=MIGLIORE/4=BUONA/3=DISCRETA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	4	4	4	4	4
TOTALI			5			4	4	4	4	4
E. GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI - PUNTI 4										
E*		Dettaglio delle caratteristiche del sistema informatizzato di pagamento e prenotazione pasti	4	ADEGUATEZZA: 4=OTTIMALE/3=BUONA/2=DISCRETA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	4	3	3	3,333333	3,333333
TOTALI			4			4	3	3	3,333333	3,333333
F. TRASPORTI - PUNTI 7										
F	F.1*	Dettaglio del piano organizzativo dei trasporti dei pasti in legame studiato per il servizio richiesto (rif. Allegato 1 - Capitolato Tecnico)	5	ADEGUATEZZA: 5=OTTIMALE/4=BUONA/3=DISCRETA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	4	4	4	4	4
	F.2	Limiti di emissione di anidride carbonica (espressa in g/km) misurati in omologazione per gli automezzi previsti per il servizio (per i veicoli a doppia alimentazione il valore considerato sarà quello relativo all'alimentazione da carburante meno inquinante)	2	LIMITE DI EMISSIONE DI ANIDRIDE CARBONICA (g/km): 2=MIGLIORE/1=MEDIO/0=PEGGIORE		2	2	2	2	2
TOTALI			7			6	6	6	6	6
G. GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI - PUNTI 4										
G		Progetto di fattibilità gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi	4	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA': 4=OTTIMALI/3=BUONE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	4	4	4	4	4
TOTALI			4			4	4	4	4	4
H. MENU' E DIETE SPECIALI - PUNTI 9										
H.1		Dettaglio delle proposte di menù (con ricettario e grammature a crudo e a cotto)	3	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA': 3=MIGLIORI/2=BUONE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	0	0	0	0	0

H	H.2	Progetto "Gradimento"	3	COMPLETEZZA-ADEGUATEZZA: 3=MIGLIORI/2=BUONE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	3	3	3	3	3
	H.3*	Procedure interne per la gestione delle diete speciali	3	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA- CONGRUITA': 3=OTTIMALI/2=BUONE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	2	2	2	2	2
TOTALI			9			5	5	5	5	5
I. AUTOCONTROLLO - PUNTI 9										
I	I.1*	Esempio di analisi del rischio igienico-sanitario per attività simili a quelle oggetto dell'appalto, con dettaglio della definizione delle fasi critiche	3	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA- CONGRUITA': 3=MIGLIORI/2=BUONE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	2	2	2	2	2
	I.2	Procedure interne per la gestione della rintracciabilità e delle allerte	2	COMPLETEZZA: 2=MIGLIORI/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	1	1	1	1	1
	I.3	Procedure per comunicazione delle non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare completa di gestione della stessa (azioni decise, tempistiche, responsabilità)	1	COMPLETEZZA: 1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	1	1	1	1	1
	I.4*	Pianificazione delle analisi di laboratorio e limiti analitici di riferimento	3	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA- CONGRUITA': 3=MIGLIORI/2=BUONE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	1	1	1	1	1
TOTALI			9			5	5	5	5	5
J. MIGLIORIE - PUNTI 8										
J		Elenco e dettaglio delle migliorie	8	RELATIVE AL SERVIZIO=MAX PUNTI 2 / DI NATURA SOCIALE=MAX PUNTI 1 / DI NATURA STRUTTURALE E/O STRUMENTALE=MAX PUNTI 3 / RELATIVE A INIZIATIVE A FAVORE DEL TERRITORIO= MAX PUNTI 2	D	6	6	6	6	6
TOTALI			8			6	6	6	6	6
K. ONERI DI SICUREZZA										
K*		Misure per la sicurezza aziendale	-	Se non adeguate: esclusione dalla gara	D				0	0
TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA			70			48	48	47	47,667	47,667

* I REQUISITI CONTENUTI IN CASELLE CON SFONDO GRIGIO SONO DEFINITI "PARAMETRI KO" : LA COMMISSIONE GIUDICATRICE ESCLUDERA' DALLA GARA IL CONCORRENTE CHE RICEVA, PER UNO SOLO DI TALI PARAMETRI, UN PUNTEGGIO INFERIORE AL CORRISPONDENTE VALORE INDICATO COME "SUFFICIENTE"

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]
[Handwritten signature]

Allegato A - VALUTAZIONE OFFERTA N. 3 - SARCA CATERING SRL

A. CENTRO COTTURA DELL'ORGANIZZAZIONE - PUNTI 7										
CRITERIO	SUBCRITERIO	DESCRIZIONE	PUNTI	CRITERIO DI VALUTAZIONE	TIPOLOGIA	PUNTEGGI FERRARI	PUNTEGGI PELI	PUNTEGGI CATTONI	MEDIA PUNTEGGI	PUNTEGGI O ATTRIBUITO
A	A.1*	CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA	5	ADEGUATEZZA: 5=OTTIMALE/4=BUONA/3=DISCRETA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	5	4	4	4,333333	4,333333
	A.2	SISTEMA DI GESTIONE DELLE EMERGENZE	2	AFFIDABILITA': 2=OTTIMALE/1=AFFIDABILE/0=INAFFIDABILE	D	2	2	2	2	2
TOTALI			7			7	6	6	6,33333	6,33333
B. PERSONALE - PUNTI 8										
B	B.1*	Organico del personale nei centri cottura addetto in forma esclusiva all'appalto e nei plessi di distribuzione con descrizione dettagliata e comprensibile di funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio. Non verrà valutato il monte ore bensì la congruità della proposta rispetto alle esigenze organizzative e gestionali del servizio	4	COMPLETEZZA E CONGRUITA': 4=OTTIMALI/3=BUONE/2=DISCRETE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	4	3	3	3,333333	3,333333
	B.2*	Piano della formazione del personale per il primo anno scolastico con evidenza della qualifica minima necessaria dei docenti	2	COMPLETEZZA-ARTICOLAZIONE E CALENDARIZZAZIONE: 2=ADEGUATE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	2	2	2	2	2
	B.3	Sistema di valutazione delle necessità formative con il quale strutturare la formazione in itinere (per gli anni successivi al primo)	2	COMPLETEZZA: 2=ADEGUATA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	1	1	1	1	1
TOTALI			8			7	6	6	6,33333	6,33333
C. MATERIE PRIME - PUNTI 9										
C	C.1	Dettaglio della proposta di inserimento di prodotti biologici	3	0 PUNTI= 12 GIORNI/MENU' 6 SETTIMANE/ 0,5 PUNTI= PER OGNI GIORNATA INTERAMENTE BIO AGGIUNTA FINO AD UN MASSIMO DI 18 GIORNATE	Q	3	3	3	3	3
	C.2	Dettaglio proposta prodotti locali	3	VALORE E CORRETTEZZA DELLA PROPOSTA: 3=MIGLIORE/1=SUFFICIENTE/0=NESSUNA PROPOSTA O PROPOSTA NON CORRETTA	D	1	1	1	1	1
	C.3*	Dettaglio proposta prodotti DOP, IGP, STG ed equo solidali	1	VALORE E CORRETTEZZA DELLA PROPOSTA: 1=SUFFICIENTE/0=NESSUNA PROPOSTA O PROPOSTA NON CORRETTA	D	1	1	1	1	1
	C.4	Progetto di valorizzazione di prodotti bio, locali, DOP/IGP ed altro indicato nell'Allegato 1 - Capitolato Tecnico	2	ADEGUATEZZA: 2=ADEGUATO/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE		2	2	2	2	2
TOTALI			9			7	7	7	7	7
D. BENI NON ALIMENTARI - PUNTI 5										
D*		Dettaglio delle proposte di "attrezzature e dotazioni" secondo l'elenco presente nell'Allegato 1 - Capitolato Tecnico	5	ADEGUATEZZA: 5=MIGLIORE/4=BUONA/3=DISCRETA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	5	4	4	4,333333	4,333333
TOTALI			5			5	4	4	4,33333	4,33333
E. GESTIONE DELLE ECCEденZE ALIMENTARI - PUNTI 4										
E*		Dettaglio delle caratteristiche del sistema informatizzato di pagamento e prenotazione pasti	4	ADEGUATEZZA: 4=OTTIMALE/3=BUONA/2=DISCRETA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	1	2	2	1,666667	1,666667
TOTALI			4			1	2	2	1,66667	1,66667
F. TRASPORTI - PUNTI 7										
F	F.1*	Dettaglio del piano organizzativo dei trasporti dei pasti in legame studiato per il servizio richiesto (rif. Allegato 1 - Capitolato Tecnico)	5	ADEGUATEZZA: 5=OTTIMALE/4=BUONA/3=DISCRETA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	4	4	4	4	4
	F.2	Limiti di emissione di anidride carbonica (espressa in g/km) misurati in omologazione per gli automezzi previsti per il servizio (per i veicoli a doppia alimentazione il valore considerato sarà quello relativo all'alimentazione da carburante meno inquinante)	2	LIMITE DI EMISSIONE DI ANIDRIDE CARBONICA (g/km): 2=MIGLIORE/1=MEDIO/0=PEGGIORE		1	1	1	1	1
TOTALI			7			5	5	5	5	5
G. GESTIONE DELLE ECCEденZE ALIMENTARI - PUNTI 4										
G		Progetto di fattibilità gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi	4	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA': 4=OTTIMALI/3=BUONE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	1	1	1	1	1
TOTALI			4			1	1	1	1	1
H. MENU' E DIETE SPECIALI - PUNTI 9										
H.1		Dettaglio delle proposte di menù (con ricettario e grammature a crudo e a cotto)	3	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA': 3=MIGLIORI/2=BUONE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	1	1	0	0,666667	0,666667

H	H.2	Progetto "Gradimento"	3	COMPLETEZZA-ADEGUATEZZA: 3=MIGLIORI/2=BUONE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	0	0	0	0	0
	H.3*	Procedure interne per la gestione delle diete speciali	3	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA': 3=OTTIMALI/2=BUONE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	1	1	1	1	1
TOTALI			9			2	2	1	1,66667	1,66667
I. AUTOCONTROLLO - PUNTI 9										
	I.1*	Esempio di analisi del rischio igienico-sanitario per attività simili a quelle oggetto dell'appalto, con dettaglio della definizione delle fasi critiche	3	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA': 3=MIGLIORI/2=BUONE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	1	1	1	1	1
	I.2	Procedure interne per la gestione della rintracciabilità e delle allerte	2	COMPLETEZZA: 2=MIGLIORI/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	2	2	2	2	2
	I.3	Procedure per comunicazione delle non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare completa di gestione della stessa (azioni decise, tempistiche, responsabilità)	1	COMPLETEZZA: 1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	1	1	1	1	1
	I.4*	Pianificazione delle analisi di laboratorio e limiti analitici di riferimento	3	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA': 3=MIGLIORI/2=BUONE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	2	2	2	2	2
TOTALI			9			6	6	6	6	6
J. MIGLIORIE - PUNTI 8										
J		Elenco e dettaglio delle migliorie	8	RELATIVE AL SERVIZIO=MAX PUNTI 2 / DI NATURA SOCIALE=MAX PUNTI 1 / DI NATURA STRUTTURALE E/O STRUMENTALE=MAX PUNTI 3 / RELATIVE A INIZIATIVE A FAVORE DEL TERRITORIO= MAX PUNTI 2	D	2	2	2	2	2
TOTALI			8			2	2	2	2	2
K. ONERI DI SICUREZZA										
K*		Misure per la sicurezza aziendale	-	Se non adeguate: esclusione dalla gara	D				0	0
TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA			70			43	41	40	41,333	41,333

* I REQUISITI CONTENUTI IN CASELLE CON SFONDO GRIGIO SONO DEFINITI "PARAMETRI KO": LA COMMISSIONE GIUDICATRICE ESCLUDERA' DALLA GARA IL CONCORRENTE CHE RICEVA, PER UNO SOLO DI TALI PARAMETRI, UN PUNTEGGIO INFERIORE AL CORRISPONDENTE VALORE INDICATO COME "SUFFICIENTE"


 Leona Fel.
 [Signature]