

	 <b>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</b>	 <b>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</b>  <b>IDC_88_CUC Rev. 07 – 20.09.2021</b>
<b>Verbali sedute di gara</b>		

**VERBALE di GARA DEL 17/05/2022 – 19/05/2022 – 20/05/2022 – 23/05/2022**  
*(apertura e valutazione offerte tecniche)*

**OGGETTO:** PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA NEL COMUNE DI CASTIGLIONE D/S (MN) - PERIODO 01/07/2022 - 30/06/2027 – CON POSSIBILITA’ DI RINNOVO PER ULTERIORI ANNI DUE - RISPETTO C.A.M. DI SETTORE DI CUI AL D.M. N. 65 DEL 10/03/2020 – CIG: 91745939A5 - CUP: J29I22000220004 - CODICE NUTS: ITC4B.

In data 17/05/2022, alle ore 15:00, nella Sede Distaccata Territoriale di Valle Trompia della Centrale Unica di Committenza di Area Vasta della Provincia di Brescia – Via Matteotti, n. 327 – 25063 Gardone V.T. (BS), in pubblica seduta, si è insediata l’Autorità di gara e segretario verbalizzante Rag. Cinzia Baratti.

Non è presente pubblico.

L’Autorità di gara procede all’apertura della “Busta telematica - Offerta Tecnica”, relativa ai concorrenti in gara, al fine di esaminare la mera regolarità di presentazione dell’Offerta e le relative firme digitali così come richiesto nel Bando di gara;

Concluse le operazioni di gara, la seduta viene tolta alle ore 15:15 del 17/05/2022.

Letto, confermato e sottoscritto.

L’AUTORITA’ DI GARA Rag. Cinzia Baratti (documento originale agli atti)

\*\*\*\*\*

in data 19/05/2022 alle ore 09:00, nella Sede Distaccata Territoriale di Valle Trompia della Centrale Unica di Committenza di Area Vasta della Provincia di Brescia – Via Matteotti, n. 327 – 25063 Gardone V.T. (BS), in seduta riservata si è riunita la Commissione Giudicatrice nominata con Determina Dirigenziale n. 798 del 17/05/2022 composta da:

- Dott. Piero Ferrari, Libero professionista, Tecnologo Alimentare, Consulente per la Ristorazione Collettiva - in qualità di Presidente della Commissione;
- Sig.ra Roberta Bertasi, dipendente del Comune di Castiglione delle Stiviere (MN) - in qualità di Componente della Commissione;
- Dott.ssa Roberta Bettinsoli, dipendente della Società Sevat Scarl (BS) - in qualità di Componente della Commissione;

	 <b>CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA</b>	 <i>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</i>  <b>IDC_88_CUC Rev. 07 – 20.09.2021</b>
<b>Verbali sedute di gara</b>		

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

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

La seduta è sospesa alle ore 13:15 del 19/05/2022.

La seduta riprende alle ore 9:00 del 20/05/2022.

La seduta è sospesa alle ore 11:00 del 20/05/2022.

La seduta riprende alle ore 9:30 del 23/05/2022.

Al termine delle sedute riservate, la Commissione Giudicatrice attribuisce il punteggio tecnico con la seguente graduatoria:

OFFERTA NR.	NOME PARTECIPANTE	PUNTEGGIO TECNICO
1	DUSSMANN SERVICE SRL	88,33/100
2	LADISA S.R.L.	83,50/100

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

Ai sensi dell'art. 33, comma 1 del D. Lgs. 50/2016 s.m.i, L'Autorità formula la proposta di aggiudicazione della gara, in favore dell'operatore economico **DUSSMANN SERVICE SRL** C.F./P.IVA: 00124140211 con sede legale in 20124 Milano (MI) – Via S. Gregorio, n. 55 che ha totalizzato un punteggio pari a 88,33/100 e chiude le operazioni di gara.

Il RUP di gara dà mandato affinché si proceda:

- con le verifiche dei requisiti previste dall'art. 80 del D.lgs. 50/2016;
- alla trasmissione della proposta di aggiudicazione al Comune di Castiglione delle Stiviere (MN) affinché, ai sensi dell'art. 32 c. 5 del D. lgs. 50/2016 provveda all'aggiudicazione della gara;

La seduta si chiude alle ore 11:05 del giorno 23/05/2022.

Letto confermato e sottoscritto.

	 <b>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</b>	 <i>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</i>  <b>IDC_88_CUC Rev. 07 – 20.09.2021</b>
<p>Verbali sedute di gara</p>		

PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE: Dott. Piero Ferrari (documento originale agli atti)

I COMPONENTI: Sig.ra Roberta Bertasi (documento originale agli atti)

Dott.ssa Roberta Bettinsoli (documento originale agli atti)

SEGRETARIO VERBALIZZANTE: Andrea Dondi (documento originale agli atti)

**Allegato A-VALUTAZIONE OFFERTA - LADISA SRL**

**a. CENTRO COTTURA DI EMERGENZA - MAX PUNTI 7**

Allegato A-VALUTAZIONE OFFERTA - LADISA SRL	CRITERIO	DESCRIZIONE	PUNTI	**CRITERIO DI VALUTAZIONE	TIPOLOGIA	FERRARI	BETTINSOLI	BERTASI	MEDIA PUNTEGGI	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
a	a.1	caratteristiche del Centro Cottura del Concessionario - indicate nell' <i>Allegato S1 - Capitolato d'oneri</i>	2	ADEGUATEZZA: 2=BUONA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	1	1	1	1,00	1,00
	a.2	caratteristiche del Centro Cottura del Concessionario - migliore gestione dei tempi di consegna rispetto alle prescrizioni dell' <i>Allegato S1 - Capitolato d'oneri</i>	2	ADEGUATEZZA: 2=BUONA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	2	2	2	2,00	2,00
	a.3	Sistema di gestione delle emergenze	3	AFFIDABILITA': 3=BUONA/2=DISCRETA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	2	2	2	2,00	2,00
TOTALI			7						5,00	5,00

**b. PERSONALE - MAX PUNTI 10**

b	b.1*	Organico del personale nel centro cottura (adetto in forma esclusiva alla Concessione) e nei plessi di distribuzione con descrizione dettagliata di funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio-1	4	COMPLETEZZA E CONGRUITA': 4=OTTIMALI/3=BUONE/2=DISCRETE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	4	4	4	4,00	4,00
	b.2	Politica aziendale per la selezione, l'inquadramento, la formazione e la valutazione del personale referente	2	ADEGUATEZZA: 2=BUONA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	2	2	2	2,00	2,00
	b.3*	Piano della formazione del personale per il primo anno con evidenza della qualifica minima necessaria dei docenti	2	COMPLETEZZA-ARTICOLAZIONE E CALENDARIZZAZIONE: 2=MIGLIORI/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	2	2	2	2,00	2,00
	b.4	Sistema di valutazione delle necessità formative con il quale strutturare la formazione in itinere (per gli anni successivi al primo)	2	COMPLETEZZA: 2=MIGLIORE/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	2	2	2	2,00	2,00
TOTALI			10						10,00	10,00

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

**c. MATERIE PRIME -MAX PUNTI 12**

C.	c.1*	Dettaglio della proposta di inserimento di prodotti biologici-2	3	0 PUNTI= 14 GIORNI/MENU* 6 SETTIMANE (SUFFICIENTE) - 0,5 PUNTI= PER OGNI GIORNATA INTERAMENTE BIO AGGIUNTA FINO AD UN MASSIMO DI 20 GIORNATE	D	3	3	3	3,00	3,00
	c.2	Dettaglio proposta prodotti locali	3	VALORE E CORRETTEZZA DELLA PROPOSTA: 3=PROPOSTA MIGLIORE/2= PROPOSTA BUONA/1=PROPOSTA SUFFICIENTE/0=NESSUNA PROPOSTA O PROPOSTA NON CORRETTA	D	2	2	2	2,00	2,00
	c.3*	Dettaglio proposta prodotti DOP, IGP, STG ed EQUO SOLIDALI	2	VALORE E CORRETTEZZA DELLA PROPOSTA: 2=PROPOSTA MIGLIORE/1=PROPOSTA SUFFICIENTE/0=NESSUNA PROPOSTA O PROPOSTA NON CORRETTA	D	1	1	1	1,00	1,00
	c.4	Progetto di valorizzazione di prodotti biologici, locali, DOP/IGP ed altro indicato nell' <i>Allegato S1 - Capitolato d'oneri</i>	4	ADEGUATEZZA: 4=OTTIMALE/3=BUONA/2=DISCRETA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	4	4	4	4,00	4,00
TOTALI			12						10,00	10,00

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

**d. BENI NON ALIMENTARI - MAX PUNTI 8**

d.	d.1	Dettaglio delle proposte di "attrezzature e dotazioni" secondo l'elenco presente nell' <i>Allegato S1 - Capitolato d'oneri</i>	8	ADEGUATEZZA: 8=OTTIMALE/6=BUONA/3=DISCRETA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	6	6	6	6,00	6,00
TOTALI			8						6,00	6,00

**e. TRASPORTI - MAX PUNTI 8**

e.	e.1*	Dettaglio del piano organizzativo dei trasporti dei pasti in legame studiato per il servizio richiesto (rif. <i>Allegato S1 - Capitolato d'oneri</i> )	5	ADEGUATEZZA: 5=OTTIMALE/3=BUONA/2=DISCRETA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	5	5	5	5,00	5,00
	e.2	Limiti di emissione di anidride carbonica (espressa in g/km) misurati in omologazione per gli automezzi previsti per il servizio (per i veicoli a doppia alimentazione il valore considerato sarà quello relativo all'alimentazione da carburante meno inquinante)	3	LIMITE DI EMISSIONE DI ANIDRIDE CARBONICA (espressa in g/km): 3=MIGLIORE/valori intermedi attribuiti in modo proporzionale /0=PEGGIORE	D	3	3	3	3,00	3,00
TOTALI			8						8,00	8,00

3 Ove un concorrente proponga più mezzi di diversa motorizzazione, la commissione giudicatrice utilizza la media delle emissioni riportate dai documenti presentati.

**f. - GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI - MAX PUNTI 5**

f.	f.1	Progetto di fattibilità gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi	5	COMPLETEZZA, CORRETTEZZA E CONGRUITA': 5=OTTIMALI/3=BUONE/2=DISCRETE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	3	3	3	3,00	3,00
TOTALI			5						3,00	3,00
<b>g. MENU' E DIETE SPECIALI - MAX PUNTI 10</b>										
g.	g.1	Dettaglio delle proposte di menù come previsto dall' <i>Allegato S1 Capitolato d'onori</i>	2	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA': 2=MIGLIORI/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	2	2	2	2,00	2,00
	g.2	Esemplificazione di ricettario con grammature di ogni materia prima, sia crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza) per una sola giornata di menù a scelta	2	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA': 2=MIGLIORI/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	1	1	1	1,00	1,00
	g.3	Progetto "Gradimento"	2	COMPLETEZZA-ADEGUATEZZA: 2=ADEGUATO/0=INSUFFICIENTE	D	2	2	2	2,00	2,00
	g.4*	Procedura interna per la gestione delle diete speciali	4	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA': 4=OTTIMALI/3=BUONE/2=DISCRETE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	4	4	4	4,00	4,00
TOTALI			10						9,00	9,00
<b>h. PRENOTAZIONE PASTI SCOLASTICI - MAX PUNTI 6</b>										
h.	h.1	dettaglio delle risorse strumentali e di personale rese disponibili per la gestione del sistema di prenotazione e pagamento dei pasti	6	COMPLETEZZA, CORRETTEZZA E CONGRUITA': 6=OTTIMALI/4=BUONE/2=DISCRETE/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	6	6	6	6,00	6,00
TOTALI			6						6,00	6,00
<b>i. AUTOCONTROLLO - MAX PUNTI 10</b>										
i.	i.1*	Esempio di analisi del rischio igienico-sanitario per attività simili a quelle oggetto della concessione, con dettaglio della definizione delle fasi critiche	5	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA': 5=OTTIMALI/3=BUONE/2=DISCRETE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	5	5	5	5,00	5,00
	i.2	Procedure interne per la gestione della rintracciabilità e delle allerte	1	COMPLETEZZA: 1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	1	1	1	1,00	1,00
	i.3	Procedure per comunicazione delle non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare completa di gestione della stessa (azioni decise, tempistiche, responsabilità)	1	COMPLETEZZA: 1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	1	1	1	1,00	1,00
	i.4*	Pianificazione delle analisi di laboratorio e limiti analitici di riferimento	3	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA': 3=BUONE/2=DISCRETE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	3	3	3	3,00	3,00
TOTALI			10						10,00	10,00
<b>j. MANUTENZIONI - MAX PUNTI 15</b>										
j.	j.1	Pianificazione delle manutenzioni	3	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA': 3=BUONE/2=DISCRETE/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	2	2	2	2,00	2,00
	j.2	Esemplificazione del report semestrale di intervento manutentivo	2	ADEGUATEZZA: 2=BUONA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	1	1	1	1,00	1,00
	j.3	Cronoprogramma degli interventi di manutenzione straordinaria previsti per il centro cottura comunale	6	ADEGUATEZZA: 6=OTTIMALE/4=BUONA/2=DISCRETA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	4	4	4	4,00	4,00
	j.4	Cronoprogramma degli interventi di manutenzione straordinaria previsti per la cucina dell'asilo nido e per i terminali di distribuzione	4	ADEGUATEZZA: 4=OTTIMALE/3=BUONA/2=DISCRETA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	3	3	3	3,00	3,00
TOTALI			15						10,00	10,00
<b>k. MIGLIORIE - MAX PUNTI 9</b>										
k.	k.1	Elenco e dettaglio delle migliorie proposte	9	DI NATURA STRUTTURALE E/O STRUMENTALE=MAX PUNTI 3 /RELATIVE AL SERVIZIO=MAX 2 PUNTI/DI NATURA SOCIALE=MAX 2 PUNTI/RELATIVE A INIZIATIVE A FAVORE DEL TERRITORIO= MAX PUNTI 2	D	6,5	6,5	6,5	6,50	6,50
TOTALI			9						6,50	6,50
<b>TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA</b>			<b>100</b>						<b>83,50</b>	<b>83,50</b>

\*\*\*\*\* E' PREVISTA UNA SOGLIA DI SBARRAMENTO PARI A PUNTI 35 \*\*\*\*\*

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

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

PRESIDENTE

COMPONENTI

documento originale agli atti

documento originale agli atti

## Allegato A-VALUTAZIONE OFFERTA - DUSSMANN SERVICE SRL

## a. CENTRO COTTURA DI EMERGENZA - MAX PUNTI 7

	CRITERIO	DESCRIZIONE	PUNTI	**CRITERIO DI VALUTAZIONE	TIPOLOGIA	FERRARI	BETTINSOLI	BERTASI	MEDIA PUNTEGGI	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
a	a.1	caratteristiche del Centro Cottura del Concessionario - indicate nell'Allegato S1 - Capitolato d'oneri	2	ADEGUATEZZA: 2=BUONA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	2	2	2	2,00	2,00
	a.2	caratteristiche del Centro Cottura del Concessionario - migliore gestione dei tempi di consegna rispetto alle prescrizioni dell'Allegato S1 - Capitolato d'oneri	2	ADEGUATEZZA: 2=BUONA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	1	1	1	1,00	1,00
	a.3	Sistema di gestione delle emergenze	3	AFFIDABILITA': 3=BUONA/2=DISCRETA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	3	3	3	3,00	3,00
TOTALI			7						6,00	6,00

## b. PERSONALE - MAX PUNTI 10

b	b.1*	Organico del personale nel centro cottura (adetto in forma esclusiva alla Concessione) e nei plessi di distribuzione con descrizione dettagliata di funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio-1	4	COMPLETEZZA E CONGRUITA': 4=OTTIMALI/3=BUONE/2=DISCRETE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	2	2	2	2,00	2,00
	b.2	Politica aziendale per la selezione, l'inquadramento, la formazione e la valutazione del personale referente	2	ADEGUATEZZA: 2=BUONA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	2	2	2	2,00	2,00
	b.3*	Piano della formazione del personale per il primo anno con evidenza della qualifica minima necessaria dei docenti	2	COMPLETEZZA-ARTICOLAZIONE E CALENDARIZZAZIONE: 2=MIGLIORI/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	2	2	2	2,00	2,00
	b.4	Sistema di valutazione delle necessità formative con il quale strutturare la formazione in itinere (per gli anni successivi al primo)	2	COMPLETEZZA: 2=MIGLIORE/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	2	2	2	2,00	2,00
TOTALI			10						8,00	8,00

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

## c. MATERIE PRIME -MAX PUNTI 12

c.	c.1*	Dettaglio della proposta di inserimento di prodotti biologici-2	3	0 PUNTI= 14 GIORNI/MENU' 6 SETTIMANE (SUFFICIENTE) - 0,5 PUNTI= PER OGNI GIORNATA INTERAMENTE BIO AGGIUNTA FINO AD UN MASSIMO DI 20 GIORNATE	D	3	3	3	3,00	3,00
	c.2	Dettaglio proposta prodotti locali	3	VALORE E CORRETTEZZA DELLA PROPOSTA: 3=PROPOSTA MIGLIORE/2= PROPOSTA BUONA/1=PROPOSTA SUFFICIENTE/0=NESSUNA PROPOSTA O PROPOSTA NON CORRETTA	D	3	3	3	3,00	3,00
	c.3*	Dettaglio proposta prodotti DOP, IGP, STG ed EQUO SOLIDALI	2	VALORE E CORRETTEZZA DELLA PROPOSTA: 2=PROPOSTA MIGLIORE/1=PROPOSTA SUFFICIENTE/0=NESSUNA PROPOSTA O PROPOSTA NON CORRETTA	D	2	2	2	2,00	2,00
	c.4	Progetto di valorizzazione di prodotti biologici, locali, DOP/IGP ed altro indicato nell'Allegato S1 - Capitolato d'oneri	4	ADEGUATEZZA: 4=OTTIMALE/3=BUONA/2=DISCRETA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	4	4	4	4,00	4,00
TOTALI			12						12,00	12,00

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

## d. BENI NON ALIMENTARI - MAX PUNTI 8

d.	d.1	Dettaglio delle proposte di "attrezzature e dotazioni" secondo l'elenco presente nell'Allegato S1 - Capitolato d'oneri	8	ADEGUATEZZA: 8=OTTIMALE/6=BUONA/3=DISCRETA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	8	8	8	8,00	8,00
TOTALI			8						8,00	8,00

## e. TRASPORTI - MAX PUNTI 8

e.	e.1*	Dettaglio del piano organizzativo dei trasporti dei pasti in legame studiato per il servizio richiesto (rif. Allegato S1 - Capitolato d'oneri)	5	ADEGUATEZZA: 5=OTTIMALE/3=BUONA/2=DISCRETA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	2	2	2	2,00	2,00
	e.2	Limiti di emissione di anidride carbonica (espressa in g/km) misurati in omologazione per gli automezzi previsti per il servizio (per i veicoli a doppia alimentazione il valore considerato sarà quello relativo all'alimentazione da carburante meno inquinante)	3	LIMITE DI EMISSIONE DI ANIDRIDE CARBONICA (espressa in g/km): 3=MIGLIORE/valori intermedi attribuiti in modo proporzionale/0=PEGGIORE	D	3	3	3	3,00	3,00
TOTALI			8						5,00	5,00

3 Ove un concorrente proponga più mezzi di diversa motorizzazione, la commissione giudicatrice utilizza la media delle emissioni riportate dai documenti presentati.

## f. - GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI - MAX PUNTI 5

f.	f.1	Progetto di fattibilità gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi	5	COMPLETEZZA, CORRETTEZZA E CONGRUITA': 5=OTTIMALI/3=BUONE/2=DISCRETE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	5	5	5	5,00	5,00
TOTALI			5						5,00	5,00

**g. MENU' E DIETE SPECIALI - MAX PUNTI 10**

g.	g.1	Dettaglio delle proposte di menù come previsto dall'Allegato S1 Capitolato d'oneri	2	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA': 2=MIGLIORI/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	2	2	2	2,00	2,00
	g.2	Esemplificazione di ricettario con grammature di ogni materia prima, sia crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza) per una sola giornata di menù a scelta	2	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA': 2=MIGLIORI/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	2	2	2	2,00	2,00
	g.3	Progetto "Gradimento"	2	COMPLETEZZA-ADEGUATEZZA: 2=ADEGUATO/0=INSUFFICIENTE	D	2	2	2	2,00	2,00
	g.4*	Procedura interna per la gestione delle diete speciali	4	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA':4=OTTIMALI/3=BUONE/2=DISCRETE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	4	4	4	4,00	4,00
TOTALI			10						10,00	10,00

**h. PRENOTAZIONE PASTI SCOLASTICI - MAX PUNTI 6**

h.	h.1	dettaglio delle risorse strumentali e di personale rese disponibili per la gestione del sistema di prenotazione e pagamento dei pasti	6	COMPLETEZZA, CORRETTEZZA E CONGRUITA': 6=OTTIMALI/4=BUONE/2=DISCRETE/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	6	6	4	5,33	5,33
TOTALI			6						5,33	5,33

**i. AUTOCONTROLLO - MAX PUNTI 10**

i.	i.1*	Esempio di analisi del rischio igienico-sanitario per attività simili a quelle oggetto della concessione, con dettaglio della definizione delle fasi critiche	5	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA': 5=OTTIMALI/3=BUONE/2=DISCRETE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	5	5	5	5,00	5,00
	i.2	Procedure interne per la gestione della rintracciabilità e delle allerte	1	COMPLETEZZA: 1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	1	1	1	1,00	1,00
	i.3	Procedure per comunicazione delle non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare completa di gestione della stessa (azioni decise, tempistiche, responsabilità)	1	COMPLETEZZA: 1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	1	1	1	1,00	1,00
	i.4*	Pianificazione delle analisi di laboratorio e limiti analitici di riferimento	3	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA':3=BUONE/2=DISCRETE/1=SUFFICIENTI/0=INSUFFICIENTI	D	3	3	3	3,00	3,00
TOTALI			10						10,00	10,00

**j. MANUTENZIONI - MAX PUNTI 15**

j.	j.1	Pianificazione delle manutenzioni	3	COMPLETEZZA-CORRETTEZZA-CONGRUITA': 3=BUONE/2=DISCRETE/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	3	3	3	3,00	3,00
	j.2	Esemplificazione del report semestrale di intervento manutentivo	2	ADEGUATEZZA: 2=BUONA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	2	2	2	2,00	2,00
	j.3	Cronoprogramma degli interventi di manutenzione straordinaria previsti per il centro cottura comunale	6	ADEGUATEZZA: 6=OTTIMALE/4=BUONA/2=DISCRETA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	4	4	4	4,00	4,00
	j.4	Cronoprogramma degli interventi di manutenzione straordinaria previsti per la cucina dell'asilo nido e per i terminali di distribuzione	4	ADEGUATEZZA: 4=OTTIMALE/3=BUONA/2=DISCRETA/1=SUFFICIENTE/0=INSUFFICIENTE	D	3	3	3	3,00	3,00
TOTALI			15						12,00	12,00

**k. MIGLIORIE - MAX PUNTI 9**

k.	k.1	Elenco e dettaglio delle migliorie proposte	9	DI NATURA STRUTTURALE E/O STRUMENTALE=MAX PUNTI 3 /RELATIVE AL SERVIZIO=MAX 2 PUNTI/DI NATURA SOCIALE=MAX 2 PUNTI/RELATIVE A INIZIATIVE A FAVORE DEL TERRITORIO= MAX PUNTI 2	D	7	7	7	7,00	7,00
TOTALI			9						7,00	7,00
<b>TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA</b>			<b>100</b>						<b>88,33</b>	<b>88,33</b>

\*\*\*\*\* E' PREVISTA UNA SOGLIA DI SBARRAMENTO PARI A PUNTI 35 \*\*\*\*\*

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

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

PRESIDENTE

COMPONENTI

documento originale agli atti

documento originale agli atti

	<b>Allegato B-MOTIVAZIONI OPERATORE ECONOMICO:</b>	DUSSMANN SERVICE SRL	LADISA SRL
--	--	----------------------	------------

**a. CENTRO COTTURA DI EMERGENZA - MAX PUNTI 7**

	CRITERIO	DESCRIZIONE	FERRARI	BETTINSOLI	BERTASI	FERRARI	BETTINSOLI	BERTASI
a	a.1	caratteristiche del Centro Cottura del Concessionario - indicate nell' <i>Allegato S1 - Capitolato d'oneri</i>	BUONA = centro cottura completo con ottima capacità produttiva residua e spazi ben organizzati			SUFFICIENTE = centro cottura di ridotte dimensioni con spazi di lavorazione non separati		
	a.2	caratteristiche del Centro Cottura del Concessionario - migliore gestione dei tempi di consegna rispetto alle prescrizioni dell' <i>Allegato S1 - Capitolato d'oneri</i>	SUFFICIENTE = tempi di trasporto da 22 a 28 minuti			BUONA = tempi di trasporto di 19 minuti		
	a.3	Sistema di gestione delle emergenze	BUONO= buoni e diversi servizi in zona a supporto, piano completo e ben dettagliato			DISCRETO= discreta presenza documentata sul territorio, piano dettagliato		

**b. PERSONALE - MAX PUNTI 10**

b	b.1*	Organico del personale nel centro cottura (addeito in forma esclusiva all'appalto) e nei plessi di distribuzione con descrizione dettagliata di funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio-1	DISCRETO= piano ben definito per il centro cottura con 144 ore settimanali al Centro cottura, e congruo per i refettori			OTTIMALE= piano completo e ben dettagliato, con 208 ore settimanali al Centro cottura e congruo per tutti i refettori		
	b.2	Politica aziendale per la selezione, l'inquadramento, la formazione e la valutazione del personale referente	BUONA			BUONA		
	b.3*	Piano della formazione del personale per il primo anno con evidenza della qualifica minima necessaria dei docenti	MIGLIORE = piano completo, dettagliato			MIGLIORE = piano completo, dettagliato		
	b.4	Sistema di valutazione delle necessità formative con il quale strutturare la formazione in itinere (per gli anni successivi al primo)	MIGLIORE = piano completo, dettagliato			MIGLIORE = piano completo, dettagliato		

**c. MATERIE PRIME -MAX PUNTI 12**

c.	c.1*	Dettaglio della proposta di inserimento di prodotti biologici-2	20 giornate interamente bio			20 giornate interamente bio		
	c.2	Dettaglio proposta prodotti locali	PROPOSTA MIGLIORE = 68 referenze			PROPOSTA BUONA = 10 referenze		
	c.3*	Dettaglio proposta prodotti DOP, IGP, STG ed EQUO SOLIDALI	PROPOSTA MIGLIORE = 63 referenze delle varie categorie			PROPOSTA SUFFICIENTE= 7 referenze solo equo solidale, niente DOP, IGP, STG		
	c.4	Progetto di valorizzazione di prodotti biologici, locali, DOP/IGP ed altro indicato nell' <i>Allegato S1 - Capitolato d'oneri</i>	OTTIMALE			OTTIMALE		

**d. BENI NON ALIMENTARI - MAX PUNTI 8**

d.	d.1	Dettaglio delle proposte di "attrezzature e dotazioni" secondo l'elenco presente nell' <i>Allegato S1 - Capitolato d'oneri</i>	OTTIMALE = tutte le richieste da CSA e altre ulteriori			BUONA= tra le richieste da CSA mancano le brocche		
----	-----	--	--	--	--	---	--	--

**e. TRASPORTI - MAX PUNTI 8**

e.	e.1*	Dettaglio del piano organizzativo dei trasporti dei pasti in legame studiato per il servizio richiesto (rif. Allegato S1 - Capitolato Tecnico)	DISCRETO= piano trasporti adeguato per le scuole, domiciliari indicati come servizio in subappalto			OTTIMALE		
	e.2	Limiti di emissione di anidride carbonica (espressa in g/km) misurati in omologazione per gli automezzi previsti per il servizio (per i veicoli a doppia alimentazione il valore considerato sarà quello relativo all'alimentazione da carburante meno inquinante)	MIGLIORE = zero emissioni			MIGLIORE = zero emissioni		



<b>f. - GESTIONE DELLE ECCELENZE ALIMENTARI - MAX PUNTI 5</b>				
f.	f.1	Progetto di fattibilità gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi	OTTIMALE = piano particolareggiato con analisi di fattibilità	BUONO = piano adeguato ma poco dettagliato nella fattibilità
<b>g. MENU' E DIETE SPECIALI - MAX PUNTI 10</b>				
g.	g.1	Dettaglio delle proposte di menù come previsto dall' <i>Allegato S1 Capitolato d'oneri</i>	MIGLIORE	MIGLIORE
	g.2	Esemplificazione di ricettario con grammature di ogni materia prima, sia crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza) per una sola giornata di menù a scelta	MIGLIORE = ampia definizione del contenuto nutrizionale, definizione delle modalità di preparazione, grammature crudo e cotto	SUFFICIENTE = breve definizione del contenuto nutrizionale, grammature crudo e cotto
	g.3	Progetto "Gradimento"	ADEGUATO	ADEGUATO
	g.4*	Procedura interna per la gestione delle diete speciali	OTTIMALE	OTTIMALE
<b>h. PRENOTAZIONE PASTI SCOLASTICI - MAX PUNTI 6</b>				
h.	h.1	dettaglio delle risorse strumentali e di personale rese disponibili per la gestione del sistema di prenotazione e pagamento dei pasti	QUASI OTTIMALE: non definito l'orario del personale per l'assistenza alle prenotazioni	OTTIMALE
<b>i. AUTOCONTROLLO - MAX PUNTI 10</b>				
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	OTTIMALE	OTTIMALE
	i.2	Procedure interne per la gestione della rintracciabilità e delle allerte	SUFFICIENTE	SUFFICIENTE
	i.3	Procedure per comunicazione delle non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare completa di gestione della stessa (azioni decise, tempistiche, responsabilità)	SUFFICIENTE	SUFFICIENTE
	i.4*	Pianificazione delle analisi di laboratorio e limiti analitici di riferimento	BUONO	BUONO
<b>j. MANUTENZIONI - MAX PUNTI 15</b>				
j.	j.1	Pianificazione delle manutenzioni	BUONO = piano dettagliato con calendarizzazione degli interventi	DISCRETO= dettaglio negli interventi, manca calendarizzazione
	j.2	Esemplificazione del report semestrale di intervento manutentivo	BUONA = scheda dettagliata	SUFFICIENTE= Scheda generica
	j.3	Cronoprogramma degli interventi di manutenzione straordinaria previsti per il centro cottura comunale	BUONO	BUONO
	j.4	Cronoprogramma degli interventi di manutenzione straordinaria previsti per la cucina dell'asilo nido e per i terminali di distribuzione	BUONO	BUONO
<b>k. MIGLIORIE - MAX PUNTI 9</b>				

k.	k.1	Elenco e dettaglio delle migliori proposte	STRUTTURALI= diverse sostituzioni importanti cucina e nido n. 9 SERVIZIO= 18 proposte utili SOCIALE= scarse proposte TERRITORIO= sufficiente	STRUTTURALI= lavastoviglie refettori n. 7 SERVIZIO= 5 proposte utili SOCIALE= scarse proposte TERRITORIO= buono con bibliotechina
----	-----	--	--	--

PRESIDENTE

COMPONENTI

documento originale agli atti

documento originale agli atti

---