

**GARA EUROPEA A PROCEDURA TELEMATICA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO E PER LE ATTIVITA'
ESTIVE PER IL COMUNE DI BUGGIANO (PT)**

VERBALE DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE AI SENSI DELL'ART.93 DEL DLGS 36/2023

L'anno duemilaventitre, addì quattro, del mese di settembre (04/09/2023), in Buggiano, presso la Sede Municipale, alle ore 10:00, si è riunita la Commissione giudicatrice nominata con determinazione dirigenziale Atto. n. 938 del 28/08/2023 della Provincia di Pistoia in qualità di Stazione Unica Appaltante, nelle persone:

1. Dott.ssa Sabrina Antognoli, del Comune di Buggiano, in qualità di Presidente;
2. Dott.ssa Karen Caputo, del Comune di Buggiano, in qualità di membro esperto;
3. Dott. Alessandro Fiaschi, in qualità di membro esperto.

La convocazione della commissione di gara, come previsto dal precedente verbale redatto in data 1/09/2023, è indetta con la finalità di concludere le operazioni di valutazione delle offerte secondo quanto previsto dagli atti di gara.

La Commissione assegna le valutazioni finali in seguito all'analisi delle offerte come dalle tabelle allegate al presente verbale secondo le modalità descritte nell'Allegato al CSA "Modalità di Valutazione delle offerte, requisiti e criteri".

Alle ore 11.30 la Commissione unanimemente stabilisce di chiudere la seduta.
Il Presidente dichiara pertanto chiusa la seduta alle ore 11.31.

Dott.ssa Sabrina Antognoli, del Comune di Buggiano, in qualità di Presidente

Dott.ssa Karen Caputo, del Comune di Buggiano, in qualità di membro esperto

Dott. Alessandro Fiaschi, del Comune di Buggiano, in qualità di membro esperto

Allegato al presente verbale: riepilogo punteggi con valutazione complessiva della commissione giudicatrice.

Del Monte Ristorazione srl		VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA		valutazione Commissione
ELEMENTO	CRITERIO MOTIVAZIONALE	PUNTEGGIO MASSIMO PARZIALE	PUNTEGGIO MASSIMO	punteggio
A. MATERIE PRIME			18	14,06667
A1. Piano di approvvigionamento derrate alimentari: modalità di individuazione, selezione e controllo qualità dei fornitori (es. certificazioni da questi possedute per i prodotti forniti: biologici, DOP, IGP, STG; sistemi di autocontrollo da questi adottati, ecc.) frequenza delle forniture dei singoli alimenti e organizzazione degli acquisti. Rintracciabilità di filiera.	La commissione premierà la scelta di fornitori che garantiscano una filiera 'a ridotto impatto ambientale' o rispettosi della condizioni dei lavoratori (es. fornitori che utilizzino mezzi di trasporto rispondenti ai CAM, che si approvvigionino da aziende a minore distanza chilometrica dei prodotti da filiera corta e a km 0 o sostenibile, nel rispetto delle condizioni dei lavoratori, equo solidali, es. bollini Etico e Sociale (SA8000) e FairTrade)	8		7,06667
A2. Prodotti a Filiera corta e a chilometro zero. Al fine di ridurre gli impatti ambientali, si attribuiscono punti al concorrente che dimostri il proprio impegno a fornire all'interno della percentuale di prodotti biologici richiesti in capitolato prodotti biologici da Km 0 e/o filiera corta. Per prodotti di filiera corta si intendono i prodotti acquistati direttamente dal produttore o in alternativa da un fornitore che si rifornisce da un produttore locale nel raggio di 200 Km (raggio calcolato dai confini del territorio del Comune di Buggiano).	Il punteggio verrà attribuito al concorrente che offrirà, per lo svolgimento del servizio, il maggior numero di tipi di prodotti bio a filiera corta, tra quelli richiesti nelle tabelle merceologiche e inseriti nel menù allegato alla documentazione di gara. Ai fini dell'attribuzione del punteggio occorre che il prodotto a filiera corta sia inserito nel menù e quindi effettivamente utilizzato nella preparazione dei pasti. Sarà attribuito un punteggio di 0,5 per ciascun alimento bio chilometro 0 e/o filiera corta tra quelli presenti nel menù, fino ad un massimo di punti 5. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno delle tipologie di derrate indicate, deve essere coerente con le indicazioni dei menu stagionali e con il numero di pasti da offrire. Al fine delle determinazioni dei quantitativi dei prodotti offerti a filiera corta es. per la carne, i latticini, la frutta, la verdura saranno conteggiate le singole varietà offerte relative ad ogni categoria di prodotti.	5		5,00000
A3. In aggiunta ai prodotti Bio, DOP, IGP richiesti come standard minimi nell'Allegato 1 al capitolato, si attribuiscono punti ai concorrenti che forniscano (al posto di prodotti convenzionali) ulteriori alimenti qualificati prodotti da "sistemi di produzione integrata", IGP DOP e STG e tipici e tradizionali.	L'operatore economico dovrà indicare il numero dei prodotti che intende offrire. Al concorrente verrà attribuito un punteggio di 0,5 per ogni prodotto offerto da "sistemi di produzione integrata" e di prodotti tipici IGP, DOP e STG e di prodotti tipici in aggiunta ai prodotti richiesti come standard minimi nell'Allegato 1 purchè risultino presenti nel menù fino ad un massimo di punti 5.	5		2,00000

B. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO			32	24,44667
B1. Descrizione schematica delle modalità di organizzazione e gestione del servizio.	Saranno valutate le proposte dalle quali si evinca la qualità del servizio di refezione ed in particolare: il sistema organizzativo di preparazione dei pasti nel centro di cottura con l'indicazione delle varie fasi operative e specifica per ciascuna di esse della durata, del numero di persone impiegate e il numero delle ore assegnate, le fasce orarie ed il monte ore settimanale.	10		6,00000
B.2 Descrizione sintetica dell'organizzazione della produzione e distribuzione delle diete speciali per la ristorazione scolastica con riferimento anche alle cautele adottate ed alle modalità di verifica atte ad evitare errori.	Saranno valutate le proposte relativamente alle strategie gestionali su: diete speciali - cautele e modalità adottate per evitare errori.	4		3,14667
B 3. Gestione dell'emergenza	La commissione valuterà inoltre l'efficienza delle soluzioni gestionali proposte e la loro adeguatezza nell'affrontare le situazioni di emergenza, a garantire la continuità del servizio e la qualità dei pasti erogati.	3		2,55000
B 4. Mezzi di trasporto. Descrizione schematica dei mezzi impiegati per il trasporto.	La commissione valuterà positivamente attribuendo punti nel caso in cui il trasporto dei pasti sarà effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso – GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto.	1		1,00000
B 4. bis Organizzazione del servizio di distribuzione dei pasti.	Descrizione schematica del sistema organizzativo per il trasporto, tipologia e capacità termica dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti veicolati, nel rispetto delle norme UNI EN ISO 14021 e UNI EN ISO 14024 e descrizione schematica relativa alla distribuzione dei pasti nei centri refezionali, specifica per ciascuno di essi con le varie fasi operative, il numero di persone impiegate e il numero delle ore assegnate, le positivamente le misure adottate per garantire l'efficienza del sistema di consegna pasti attraverso cui garantirne l'arrivo ai terminali di sporzionamento nei tempi previsti in capitolato alla temperatura e grado cottura adeguati per fasce orarie ed il monte ore settimanale. La Commissione valuterà preservarne gusto e proprietà nutrizionali.	6		4,90000
B 5. Descrivere sinteticamente il piano di pulizia e sanificazione degli ambienti, degli arredi e delle attrezzature ed elettrodomestici - piano di disinfestazione derattizzazione ecc. Calendario e breve descrizione metodologie utilizzate.	Sarà valutata positivamente l'efficacia delle azioni di pulizia e sanificazione proposte e programmate soprattutto se effettuate con metodologie innovative e sostenibili dal punto di vista dell'impatto ambientale.	3		2,60000
B 6. Modalità di autocontrollo. Efficacia e strumenti del/i sistema/i di verifica e controllo della qualità che la ditta si impegna a garantire sulla erogazione dei servizi.	Saranno valutati in particolare gli strumenti di controllo del proprio servizio e processo produttivo relativamente a tutti gli aspetti (specie quelli previsti dal Reg. CE 852/04) relativi a strutture di controllo interne ed esterne, figure tecniche addette ai controlli, modalità e tempi di attuazione dei controlli su alimenti, persone, ambienti, modalità di informazione al Comune. Oggetto di valutazione saranno il possesso di specifiche certificazioni di garanzia sulle procedure adottate aggiuntive a quelle richieste, convenzioni con enti esterni di Controllo, ecc..	2		1,70000
B 7. Misurazione del grado di soddisfazione dell'utenza. Descrivere sinteticamente il sistema di verifica della soddisfazione degli utenti, la frequenza delle verifiche e le modalità di restituzione dei risultati all'utenza	La commissione valuterà le diverse di strategie attivate per la misurazione del grado di soddisfazione dell'utenza.	3		2,55000

C. QUALITA' DEL PERSONALE			12	10,09667
C1. Personale	La commissione valuterà i CV delle figure specializzate del servizio: Direttore, Dietista, Capo Cuoco. La valutazione terrà in considerazione i titoli formativi e l'esperienza nel settore refezione scolastica.	5		4,25000
C2. Piano di formazione e aggiornamento dettagliato del personale	La commissione valuterà positivamente le scelte formative del personale: monte ore complessivo degli interventi oltre gli obbligatori, valutazione programmi, ecc.	4		3,14667
C3. Sostituzione del personale assente.	La commissione valuterà le modalità organizzative finalizzate alla sostituzione del personale assente e modalità di contenimento del turn over.	3		2,70000
D. ELEMENTI MIGLIORATIVI ED INNOVATIVI			18	16,85000
D.1 Implementazione di attrezzature e arredi per il centro cottura e i terminali refezionali.	Interventi di miglioria che il concorrente si impegna ad attuare per integrare o sostituire le dotazioni esistenti del centro produzione pasti e nei centri refezionali (allegato n. 2 inventario). La fornitura di arredi ed elettrodomestici deve essere conforme a quanto indicato nel D.M. 25 luglio 2011 - Allegato 1 - Cap. 5 punto 5.3.4 con passaggio di proprietà al Comune a fine appalto.	8		8,00000
D 2. Proposte migliorative di programmi di educazione alimentare	La commissione valuterà le proposte relative a: percorsi di educazione ambientale ed alimentare rivolti agli alunni e alle famiglie; altre attività da realizzare sulle tematiche dell'educazione ambientale ed alimentare rivolte agli alunni e alle loro famiglie.	3		2,90000
D 3. Offerta migliorativa di pasti	La commissione valuterà l'offerta: di merende e colazioni nel tempo scuola e post-scuola che non siano già previsti dal CSA; di merende/colazione per i servizi integrativi 0-6 (in orario mattutino e/o pomeridiano); di allestimento di banchetti e rinfreschi per feste e/o eventi.	7		5,95000
		Totale punteggi offerta tecnico-economica	80	65,46000

SLEM SRL		VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA		valutazione Commissione
ELEMENTO	CRITERIO MOTIVAZIONALE	PUNTEGGIO MASSIMO PARZIALE	PUNTEGGIO MASSIMO	punteggio
A. MATERIE PRIME			18	9,00000
A1. Piano di approvvigionamento derrate alimentari: modalità di individuazione, selezione e controllo qualità dei fornitori (es. certificazioni da questi possedute per i prodotti forniti: biologici, DOP, IGP, STG; sistemi di autocontrollo da questi adottati, ecc.) frequenza delle forniture dei singoli alimenti e organizzazione degli acquisti. Rintracciabilità di filiera.	La commissione premierà la scelta di fornitori che garantiscano una filiera 'a ridotto impatto ambientale' o rispettosi della condizioni dei lavoratori (es. fornitori che utilizzino mezzi di trasporto rispondenti ai CAM, che si approvvigionino da aziende a minore distanza chilometrica dei prodotti da filiera corta e a km 0 o sostenibile, nel rispetto delle condizioni dei lavoratori, equo solidali, es. bollini Etico e Sociale (SA8000) e FairTrade)	8		4,00000
A2. Prodotti a Filiera corta e a chilometro zero. Al fine di ridurre gli impatti ambientali, si attribuiscono punti al concorrente che dimostri il proprio impegno a fornire all'interno della percentuale di prodotti biologici richiesti in capitolato prodotti biologici da Km 0 e/o filiera corta. Per prodotti di filiera corta si intendono i prodotti acquistati direttamente dal produttore o in alternativa da un fornitore che si rifornisce da un produttore locale nel raggio di 200 Km (raggio calcolato dai confini del territorio del Comune di Buggiano).	Il punteggio verrà attribuito al concorrente che offrirà, per lo svolgimento del servizio, il maggior numero di tipi di prodotti bio a filiera corta, tra quelli richiesti nelle tabelle merceologiche e inseriti nel menù allegato alla documentazione di gara. Ai fini dell'attribuzione del punteggio occorre che il prodotto a filiera corta sia inserito nel menù e quindi effettivamente utilizzato nella preparazione dei pasti. Sarà attribuito un punteggio di 0,5 per ciascun alimento bio chilometro 0 e/o filiera corta tra quelli presenti nel menù, fino ad un massimo di punti 5. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno delle tipologie di derrate indicate, deve essere coerente con le indicazioni dei menu stagionali e con il numero di pasti da offrire. Al fine delle determinazioni dei quantitativi dei prodotti offerti a filiera corta es. per la carne, i latticini, la frutta, la verdura saranno conteggiate le singole varietà offerte relative ad ogni categoria di prodotti.	5		5,00000
A3. In aggiunta ai prodotti Bio, DOP, IGP richiesti come standard minimi nell'Allegato 1 al capitolato, si attribuiscono punti ai concorrenti che forniscano (al posto di prodotti convenzionali) ulteriori alimenti qualificati prodotti da "sistemi di produzione integrata", IGP DOP e STG e tipici e tradizionali.	L'operatore economico dovrà indicare il numero dei prodotti che intende offrire. Al concorrente verrà attribuito un punteggio di 0,5 per ogni prodotto offerto da "sistemi di produzione integrata" e di prodotti tipici IGP, DOP e STG e di prodotti tipici in aggiunta ai prodotti richiesti come standard minimi nell'Allegato 1 purchè risultino presenti nel menù fino ad un massimo di punti 5.	5		0,00000

B. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO			32	15,51667
B1. Descrizione schematica delle modalità di organizzazione e gestione del servizio.	Saranno valutate le proposte dalle quali si evince la qualità del servizio di refezione ed in particolare: il sistema organizzativo di preparazione dei pasti nel centro di cottura con l'indicazione delle varie fasi operative e specifica per ciascuna di esse della durata, del numero di persone impiegate e il numero delle ore assegnate, le fasce orarie ed il monte ore settimanale.	10		3,00000
B.2 Descrizione sintetica dell'organizzazione della produzione e distribuzione delle diete speciali per la ristorazione scolastica con riferimento anche alle cautele adottate ed alle modalità di verifica atte ad evitare errori.	Saranno valutate le proposte relativamente alle strategie gestionali su: diete speciali - cautele e modalità adottate per evitare errori.	4		2,06667
B 3. Gestione dell'emergenza	La commissione valuterà inoltre l'efficienza delle soluzioni gestionali proposte e la loro adeguatezza nell'affrontare le situazioni di emergenza, a garantire la continuità del servizio e la qualità dei pasti erogati.	3		1,65000
B 4. Mezzi di trasporto. Descrizione schematica dei mezzi impiegati per il trasporto.	La commissione valuterà positivamente attribuendo punti nel caso in cui il trasporto dei pasti sarà effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso – GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto.	1		1,00000
B 4. bis Organizzazione del servizio di distribuzione dei pasti.	Descrizione schematica del sistema organizzativo per il trasporto, tipologia e capacità termica dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti veicolati, nel rispetto delle norme UNI EN ISO 14021 e UNI EN ISO 14024 e descrizione schematica relativa alla distribuzione dei pasti nei centri refezionali, specifica per ciascuno di essi con le varie fasi operative, il numero di persone impiegate e il numero delle ore assegnate, le misure adottate per garantire l'efficienza del sistema di consegna dei pasti attraverso cui garantirne l'arrivo ai terminali di sporzionamento nei tempi previsti in capitolato alla temperatura e grado cottura adeguati per fasce orarie ed il monte ore settimanale. La Commissione valuterà preservarne gusto e proprietà nutrizionali.	6		2,50000
B 5. Descrivere sinteticamente il piano di pulizia e sanificazione degli ambienti, degli arredi e delle attrezzature ed elettrodomestici - piano di disinfestazione derattizzazione ecc. Calendario e breve descrizione metodologie utilizzate.	Sarà valutata positivamente l'efficacia delle azioni di pulizia e sanificazione proposte e programmate soprattutto se effettuate con metodologie innovative e sostenibili dal punto di vista dell'impatto ambientale.	3		2,15000
B 6. Modalità di autocontrollo. Efficacia e strumenti del/i sistema/i di verifica e controllo della qualità che la ditta si impegna a garantire sulla erogazione dei servizi.	Saranno valutati in particolare gli strumenti di controllo del proprio servizio e processo produttivo relativamente a tutti gli aspetti (specie quelli previsti dal Reg. CE 852/04) relativi a strutture di controllo interne ed esterne, figure tecniche addette ai controlli, modalità e tempi di attuazione dei controlli su alimenti, persone, ambienti, modalità di informazione al Comune. Oggetto di valutazione saranno il possesso di specifiche certificazioni di garanzia sulle procedure adottate aggiuntive a quelle richieste, convenzioni con enti esterni di Controllo, ecc..	2		1,30000
B 7. Misurazione del grado di soddisfazione dell'utenza. Descrivere sinteticamente il sistema di verifica della soddisfazione degli utenti, la frequenza delle verifiche e le modalità di restituzione dei risultati all'utenza	La commissione valuterà le diverse di strategie attivate per la misurazione del grado di soddisfazione dell'utenza.	3		1,85000

C. QUALITA' DEL PERSONALE			12	9,15000
C1. Personale	La commissione valuterà i CV delle figure specializzate del servizio: Direttore, Dietista, Capo Cuoco. La valutazione terrà in considerazione i titoli formativi e l'esperienza nel settore refezione scolastica.	5		4,25000
C2. Piano di formazione e aggiornamento dettagliato del personale	La commissione valuterà positivamente le scelte formative del personale: monte ore complessivo degli interventi oltre gli obbligatori, valutazione programmi, ecc.	4		2,40000
C3. Sostituzione del personale assente.	La commissione valuterà le modalità organizzative finalizzate alla sostituzione del personale assente e modalità di contenimento del turn over.	3		2,50000
D. ELEMENTI MIGLIORATIVI ED INNOVATIVI			18	12,91667
D.1 Implementazione di attrezzature e arredi per il centro cottura e i terminali refezionali.	Interventi di miglioria che il concorrente si impegna ad attuare per integrare o sostituire le dotazioni esistenti del centro produzione pasti e nei centri refezionali (allegato n. 2 inventario). La fornitura di arredi ed elettrodomestici deve essere conforme a quanto indicato nel D.M. 25 luglio 2011 - Allegato 1 - Cap. 5 punto 5.3.4 con passaggio di proprietà al Comune a fine appalto.	8		5,73333
D 2. Proposte migliorative di programmi di educazione alimentare	La commissione valuterà le proposte relative a: percorsi di educazione ambientale ed alimentare rivolti agli alunni e alle famiglie; altre attività da realizzare sulle tematiche dell'educazione ambientale ed alimentare rivolte agli alunni e alle loro famiglie.	3		1,70000
D 3. Offerta migliorativa di pasti	La commissione valuterà l'offerta: di merende e colazioni nel tempo scuola e post-scuola che non siano già previsti dal CSA; di merende/colazione per i servizi integrativi 0-6 (in orario mattutino e/o pomeridiano); di allestimento di banchetti e rinfreschi per feste e/o eventi.	7		5,48333
		Totale punteggi offerta tecnico-economica	80	46,58333

Sodexo Italia SpA		VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA		valutazione Commissione
ELEMENTO	CRITERIO MOTIVAZIONALE	PUNTEGGIO MASSIMO PARZIALE	PUNTEGGIO MASSIMO	punteggio
A. MATERIE PRIME			18	12,53333
A1. Piano di approvvigionamento derrate alimentari: modalità di individuazione, selezione e controllo qualità dei fornitori (es. certificazioni da questi possedute per i prodotti forniti: biologici, DOP, IGP, STG; sistemi di autocontrollo da questi adottati, ecc.) frequenza delle forniture dei singoli alimenti e organizzazione degli acquisti. Rintracciabilità di filiera.	La commissione premierà la scelta di fornitori che garantiscano una filiera 'a ridotto impatto ambientale' o rispettosi della condizioni dei lavoratori (es. fornitori che utilizzino mezzi di trasporto rispondenti ai CAM, che si approvvigionino da aziende a minore distanza chilometrica dei prodotti da filiera corta e a km 0 o sostenibile, nel rispetto delle condizioni dei lavoratori, equo solidali, es. bollini Etico e Sociale (SA8000) e FairTrade)	8		6,53333
A2. Prodotti a Filiera corta e a chilometro zero. Al fine di ridurre gli impatti ambientali, si attribuiscono punti al concorrente che dimostri il proprio impegno a fornire all'interno della percentuale di prodotti biologici richiesti in capitolato prodotti biologici da Km 0 e/o filiera corta. Per prodotti di filiera corta si intendono i prodotti acquistati direttamente dal produttore o in alternativa da un fornitore che si rifornisce da un produttore locale nel raggio di 200 Km (raggio calcolato dai confini del territorio del Comune di Buggiano).	Il punteggio verrà attribuito al concorrente che offrirà, per lo svolgimento del servizio, il maggior numero di tipi di prodotti bio a filiera corta, tra quelli richiesti nelle tabelle merceologiche e inseriti nel menù allegato alla documentazione di gara. Ai fini dell'attribuzione del punteggio occorre che il prodotto a filiera corta sia inserito nel menù e quindi effettivamente utilizzato nella preparazione dei pasti. Sarà attribuito un punteggio di 0,5 per ciascun alimento bio chilometro 0 e/o filiera corta tra quelli presenti nel menù, fino ad un massimo di punti 5. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno delle tipologie di derrate indicate, deve essere coerente con le indicazioni dei menu stagionali e con il numero di pasti da offrire. Al fine delle determinazioni dei quantitativi dei prodotti offerti a filiera corta es. per la carne, i latticini, la frutta, la verdura saranno conteggiate le singole varietà offerte relative ad ogni categoria di prodotti.	5		5,00000
A3. In aggiunta ai prodotti Bio, DOP, IGP richiesti come standard minimi nell'Allegato 1 al capitolato, si attribuiscono punti ai concorrenti che forniscano (al posto di prodotti convenzionali) ulteriori alimenti qualificati prodotti da "sistemi di produzione integrata", IGP DOP e STG e tipici e tradizionali.	L'operatore economico dovrà indicare il numero dei prodotti che intende offrire. Al concorrente verrà attribuito un punteggio di 0,5 per ogni prodotto offerto da "sistemi di produzione integrata" e di prodotti tipici IGP, DOP e STG e di prodotti tipici in aggiunta ai prodotti richiesti come standard minimi nell'Allegato 1 purchè risultino presenti nel menù fino ad un massimo di punti 5.	5		1,00000

B. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO			32	25,28333
B1. Descrizione schematica delle modalità di organizzazione e gestione del servizio.	Saranno valutate le proposte dalle quali si evinca la qualità del servizio di refezione ed in particolare: il sistema organizzativo di preparazione dei pasti nel centro di cottura con l'indicazione delle varie fasi operative e specifica per ciascuna di esse della durata, del numero di persone impiegate e il numero delle ore assegnate, le fasce orarie ed il monte ore settimanale.	10		6,33333
B.2 Descrizione sintetica dell'organizzazione della produzione e distribuzione delle diete speciali per la ristorazione scolastica con riferimento anche alle cautele adottate ed alle modalità di verifica atte ad evitare errori.	Saranno valutate le proposte relativamente alle strategie gestionali su: diete speciali - cautele e modalità adottate per evitare errori.	4		3,00000
B 3. Gestione dell'emergenza	La commissione valuterà inoltre l'efficienza delle soluzioni gestionali proposte e la loro adeguatezza nell'affrontare le situazioni di emergenza, a garantire la continuità del servizio e la qualità dei pasti erogati.	3		2,65000
B 4. Mezzi di trasporto. Descrizione schematica dei mezzi impiegati per il trasporto.	La commissione valuterà positivamente attribuendo punti nel caso in cui il trasporto dei pasti sarà effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso – GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto.	1		1,00000
B 4.bis Organizzazione del servizio di distribuzione dei pasti.	Descrizione schematica del sistema organizzativo per il trasporto, tipologia e capacità termica dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti veicolati, nel rispetto delle norme UNI EN ISO 14021 e UNI EN ISO 14024 e descrizione schematica relativa alla distribuzione dei pasti nei centri refezionali, specifica per ciascuno di essi con le varie fasi operative, il numero di persone impiegate e il numero delle ore assegnate, le misure adottate per garantire l'efficienza del sistema di consegna pasti attraverso cui garantirne l'arrivo ai terminali di sporzionamento nei tempi previsti in capitolato alla temperatura e grado cottura adeguati per fasce orarie ed il monte ore settimanale. La Commissione valuterà preservarne gusto e proprietà nutrizionali.	6		5,30000
B 5. Descrivere sinteticamente il piano di pulizia e sanificazione degli ambienti, degli arredi e delle attrezzature ed elettrodomestici - piano di disinfestazione derattizzazione ecc. Calendario e breve descrizione metodologie utilizzate.	Sarà valutata positivamente l'efficacia delle azioni di pulizia e sanificazione proposte e programmate soprattutto se effettuate con metodologie innovative e sostenibili dal punto di vista dell'impatto ambientale.	3		2,55000
B 6. Modalità di autocontrollo. Efficacia e strumenti del/i sistema/i di verifica e controllo della qualità che la ditta si impegna a garantire sulla erogazione dei servizi.	Saranno valutati in particolare gli strumenti di controllo del proprio servizio e processo produttivo relativamente a tutti gli aspetti (specie quelli previsti dal Reg. CE 852/04) relativi a strutture di controllo interne ed esterne, figure tecniche addette ai controlli, modalità e tempi di attuazione dei controlli su alimenti, persone, ambienti, modalità di informazione al Comune. Oggetto di valutazione saranno il possesso di specifiche certificazioni di garanzia sulle procedure adottate aggiuntive a quelle richieste, convenzioni con enti esterni di Controllo, ecc..	2		1,70000
B 7. Misurazione del grado di soddisfazione dell'utenza. Descrivere sinteticamente il sistema di verifica della soddisfazione degli utenti, la frequenza delle verifiche e le modalità di restituzione dei risultati all'utenza	La commissione valuterà le diverse di strategie attivate per la misurazione del grado di soddisfazione dell'utenza.	3		2,75000

C. QUALITA' DEL PERSONALE			12	10,60000
C1. Personale	La commissione valuterà i CV delle figure specializzate del servizio: Direttore, Dietista, Capo Cuoco. La valutazione terrà in considerazione i titoli formativi e l'esperienza nel settore refezione scolastica.	5		4,25000
C2. Piano di formazione e aggiornamento dettagliato del personale	La commissione valuterà positivamente le scelte formative del personale: monte ore complessivo degli interventi oltre gli obbligatori, valutazione programmi, ecc.	4		3,80000
C3. Sostituzione del personale assente.	La commissione valuterà le modalità organizzative finalizzate alla sostituzione del personale assente e modalità di contenimento del turn over.	3		2,55000
D. ELEMENTI MIGLIORATIVI ED INNOVATIVI			18	15,85000
D.1 Implementazione di attrezzature e arredi per il centro cottura e i terminali refezionali.	Interventi di miglioria che il concorrente si impegna ad attuare per integrare o sostituire le dotazioni esistenti del centro produzione pasti e nei centri refezionali (allegato n. 2 inventario). La fornitura di arredi ed elettrodomestici deve essere conforme a quanto indicato nel D.M. 25 luglio 2011 - Allegato 1 - Cap. 5 punto 5.3.4 con passaggio di proprietà al Comune a fine appalto.	8		6,66667
D 2. Proposte migliorative di programmi di educazione alimentare	La commissione valuterà le proposte relative a: percorsi di educazione ambientale ed alimentare rivolti agli alunni e alle famiglie; altre attività da realizzare sulle tematiche dell'educazione ambientale ed alimentare rivolte agli alunni e alle loro famiglie.	3		2,65000
D 3. Offerta migliorativa di pasti	La commissione valuterà l'offerta: di merende e colazioni nel tempo scuola e post-scuola che non siano già previsti dal CSA; di merende/colazione per i servizi integrativi 0-6 (in orario mattutino e/o pomeridiano); di allestimento di banchetti e rinfreschi per feste e/o eventi.	7		6,53333
		Totale punteggi offerta tecnico-economica	80	64,26667