# PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E PER ALTRE FINALITA' PER IL COMUNE DI MONTALE (PT)

Verbale della seduta della Commissione giudicatrice del 31 gennaio 2019

Il giorno trentuno (31) del mese di gennaio, anno duemiladiciannove (2019), alle ore 9,15, presso l'ufficio della S.U.A. della Provincia di Pistoia in piazza San Leone, 1, a Pistoia, si è riunita, in seduta riservata, ai fini della valutazione dei progetti tecnici presentati per l'appalto di ristorazione scolastica e per altre finalità per il Comune di Montale, la Commissione giudicatrice così composta: dr.ssa Valentina Cecchi, in qualità di Preidente, dr.ssa Gianna Marchi e dr.ssa Francesca Malara, in qualità di membri esperti in materia, giusta determinazione dirigenziale n. 70 del 28/01/2019 del Comune di Montale.

#### I membri della commissione:

- hanno rilasciato dichiarazioni di terzietà rispetto all'appalto oggetto della gara, acquisite agli atti;
- presa visione dell'elenco dei nominativi dei concorrenti che hanno presentato offerta, dichiarano che non sussistono incompatibilità o motivi di astensione ai sensi della normativa vigente.
- Il Presidente procede al riepilogo dei criteri e dei punteggi corrispondenti secondo i quali verranno valutate le offerte tecniche, già contenuti nel disciplinare di gara e di seguito sintetizzati:
- l'appalto sarà aggiudicato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo;
- Il punteggio dell'offerta tecnica, nella misura massima di 70 punti, è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nell'Allegato alla documentazione di gara "Modalità di gara e valutazione delle oferte, requisiti e criteri";
- Il punteggio complessivo dell'offerta tecnica sarà calcolato eseguendo la somma dei punteggi attribuiti ai singoli sub-criteri. Il totale dei valori raggiunti costituirà il valore finale dell'offerta tecnica;
- al fine di garantire un livello minimo di qualità dell'offerta tecnica, è stabilita una soglia di sbarramento pari a 40 punti, pertanto non saranno ammesse al prosieguo della gara le offerte che non raggiungano tale soglia;
- La Commissione giudicatrice, in una o più sedute riservate in ragione dell'esercizio del proprio potere di discrezionalità, valuterà le offerte tecniche presentate, determinando i coefficienti V(a)i relativi a ciascun criterio di natura qualitativa, ai sensi della lettera A.4 dell'Allegato P al D.P.R. 207/2010, con la sequente griglia di valori:
- 0.0 Non significativo
- 0,1 Appena sufficiente
- 0,2 Sufficiente
- 0,3 Più che sufficiente
- 0.4 Discreto
- 0,5 Più che discreto
- 0,6 Buono
- 0,7 Più che buono
- 0.8 Ottimo
- 0,9 Più che ottimo
- 1.0 Eccellente

Il coefficiente provvisorio attribuito a ciascuna offerta per ciascun sottoparametro sarà determinato dalla media dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari.

Una volta attribuito il coefficiente provvisorio medio a tutte le offerte per un determinato sottoparametro, saranno calcolati i coefficienti definitivi attraverso la riparametrazione, vale a dire riportando il coefficiente più alto attribuito a 1 e proporzionando a tale coefficiente più alto gli altri coefficienti provvisori attribuiti, nel modo sequente:

P = (Ci/Cmax)

dove

James Malare

P = coefficiente definitivo dell'offerta oggetto di attribuzione punteggio Ci = coefficiente provvisorio dell'offerta (i) oggetto di attribuzione punteggio

Cmax= coefficiente provvisorio più alto.

I coefficienti definitivi verranno quindi moltiplicati per il punteggio massimo attribuibile al relativo sotto parametro in modo da determinare il punteggio attribuito ad ogni offerta per ciascun sotto parametro. Sommando il punteggio definitivo di ciascun sottoparametro si otterrà il punteggio complessivo assegnato all'offerta tecnica qualitativa di ogni partecipante.

Quindi la Commissione, per il tramite del Presidente, procede all'esame e alla valutazione delle offerte tecniche, in ordine ai criteri qualititativi indicati con le lettere A.1, A.2, A.3, A.4, A.5, A.6, A.7, B.1, E.1, F.1, G.1, con il seguente esito:

### 1) DUSSMANN

	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNT EGGI O MASS IMO		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNT EGGI O MASS IMO		COEFFI CIENTI PROVV ISORI
A	Organizzazione del servizio - Dovrà essere dettagliato l'intero processo produttivo con particolare riferimento alla modalità di approvvigionamento delle derrate, preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e	24	A.1	Organizzazione del personale in cucina	6	Ottimo progetto. In totale, impiegati n. 24 operatori (7 in cucina, 2 autisti e 15 ASM) e 2 "gestionali": n. 5 operatori in più rispetto alla situazione esistente, con l'inserimento di una dietista dedita anche ad uno sportello per l'utenza, un amministrativo, un manutentore (figure presenti presso il centro cottura) e due ASM. Ore settimanali: n. 207,50 in cucina, n. 189,50 per la distribuzione, n. 27,50 per il trasporto; totale 424,50.	·
	consegna dei pasti ai terminali di distribuzione. La proposta dovrà contenere la sequenza operativa ed i tempi di		A.2	Piano dei trasporti	4	Viene offerto un veicolo a basso impatto ambientale (elettrico), oltre a quello da acquisire dal Comune. Ottimo cronoprogramma, davvero ben dettagliato.	0,8
	esecuzione delle sopraddette fasi e l'organizzazione		<b>A.</b> 3	Organizzazione del personale in distribuzione	2	Previsto un numero congruo di operatori pressi i refettori (n. 15).	0,8
	del lavoro prevista con indicazione dell'organigramma del personale, organico impiegato e monte ore giornaliero e settimanale del personale adibito alla gestione		A.4	Organizzazione del processo produttivo delle diete speciali	5	Ottima organizzazione del processo produttivo. Rilevante la previsione di controlli aggiuntivi sull'etichetta con il sistema "track tracking" e la lettura del QR code, che garantiscono univocità e sicurezza. Ottimo l'utilizzo del termometro ad infrarossi che non abbassa la temperatura.	0,8
	della		A.5	CV del	2	Ottimo CV (indicata come	0,8



						·	
	cucina centralizzata ed ai trasporti, oltre al curriculum del responsabile che verrà incaricato del servizio			responsabile coordinatore del servizio referente dell'A.C.		responsabile coordinatore del servizio una dietista titolata, con laurea e master).	
	ilicaricato dei servizio	i	A.6	Piano di pulizie e sanificazione	3	Piano attento e ben dettagliato.	0,8
			A.7	Formazione del personale in aggiunta a quanto previsto per legge	2	Elemento di rilievo l'impiego come formatori di dipendenti laureati. Si prevedono n. 10.760 ore complessive di formazione per l'intero periodo contrattuale, con la trattazione di molte materie, comprensive anche di attività di addestramento e	
ŀ						affiancamento.	
E	Programma alimentare/caratteristi che prodotti	10	B.1	Proposte di programma alimentare estivo ed invernale con relative grammature ed integrazioni alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari del capitolato	10	Buona proposta di menu su 6 settimane. Offerta varia, in linea con la stagionalità dei prodotti	0,7
E	Educazione alimentare	5	E.1	Proposta di educazione alimentare e di educazione al gusto e sistema di rilevazione del gradimento da parte dell'utenza	5	Proposta di piano di educazione alimentare molto dettagliata; valido il team di specialisti che si intende impiegare. Importanti ed attuali i principi che ne sono alla base.	0,7
F	Migliorie e servizi aggiuntivi	9	F.1	Interventi di manutenzione e di miglioria che la ditta si impegna ad attuare a proprie spese in merito alle dotazioni di attrezzature e macchinari esistenti nel centro cottura comunale	4	Buona la proposta di nuove attrezzature e di riallestimento della cucina e dei refettori.	0,8

G	Comunicazione	4	G.1	Piano di comunicazione all'utenza	4	Valide si "pacchetto' proposta dietista dell'utenza.	' tecr dello a	_	con	
---	---------------	---	-----	---	---	---	----------------------	---	-----	--

## 2) SERENISSIMA RISTORAZIONE

	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNT EGGI O MASS IMO		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNT EGGI O MASS IMO	,	COEFFI CIENTI PROVV ISORI
A	Organizzazione del servizio - Dovrà essere dettagliato l'intero processo produttivo con particolare riferimento alla modalità di approvvigionamento delle derrate, preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e	24	A.1	Organizzazione del personale in cucina	6	Il progetto prevede l'impiego di n. 19 operatori (n. 7 in cucina, n. 10 ASM presso i refettori e n. 2 autisti) e 2 "gestionali". Ore settimanali: n. 148 in cucina, n. 140 per la distribuzione, n. 37,5 per il trasporto, per un totale di 325,50. Per alcuni operatori si prevedono più funzioni ed altri non appaiono ben impiegati (un addetto alle presenze per 3 ore giornaliere). Nel complesso, buona organizzazione.	
	consegna dei pasti ai terminali di distribuzione. La proposta dovrà contenere la sequenza		A.2	Piano dei trasporti	4	Píano dei trasporti bene organizzato. Previsto mezzo di emergenza, per un totale di n. 3 mezzi, compreso quelli in acquisizione dal Comune.	0,6
-	operativa ed i tempi di esecuzione delle sopraddette fasi e l'organizzazione del lavoro prevista con indicazione dell'organigramma del		A.3	Organizzazione del personale in distribuzione	2	Pochi gli addetti proposti per il servizio di sporzionamento, in particolare presso la scuola materna di Stazione (1 su 57 bambini) e la scuola primaria Nerucci (3 su 230 bambini). Modalità organizzative non soddisfacenti.	0,1
	personale, organico impiegato e monte ore giornaliero e settimanale del personale adibito alla gestione della cucina centralizzata ed ai trasporti, oltre al curriculum del responsabile che verrà incaricato del servizio		A.4	Organizzazione del processo produttivo delle diete speciali	·	Proposta standardizzata, che ricalca un ordinario piano di autocontrollo, garantendo in ogni caso sicurezza ed affidabilità. Poco comprensibile la fornitura di porzioni in più a fronte della proposta di utilizzo del termometro ad infrarossi, che permette il controllo della temperatura senza dover aprire il contenitore monitorato. Positiva la proposta della macellazione halal.	0,4

Jan corea Madar

			A.5	CV del responsabile coordinatore del servizio referente dell'A.C.	2	CV non soddisfacente	0,1	
			A.6	Piano di pulizie e sanificazione	3	Il piano proposto rientra nelle norme di autocontrollo. Buona l'offerta di prodotti "green" per le operazioni di pulizia e di disinfestazione.	0,4	
			A.7	Formazione del personale in aggiunta a quanto previsto per legge	2	Buona la proposta di verificare ad inizio appalto o rapporto di lavoro i bisogni formativi del personale. Piano formativo completo, con formatori certificati ed affidabili. Congruo il numero delle ore pro-capite (in totale n. 1635 ore)	0,7	
	Programma alimentare/caratteristi che prodotti	10	B.1	Proposte di programma alimentare estivo ed invernale con relative grammature ed integrazioni alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari del capitolato	10	Errata la proposta del menu 3-6 mesi, non richiesta del CSA e in ogni caso non erogabile con pasti veicolati (per quella fascia di età è obbligatoria la cucina interna). La proposta contiene elementi da escludere: crema spalmabile al cacao, merendine e snack. Eccessiva e contraria alla filosofia alimentare adottata dal Comune di Montale l'offerta di pietanze prelavorate, panate e ripetitive, come hamburger, polpette, crocchette, o di frutta grattugiata al nido, presente quotidianamente nel menu. Alcune proposte migliorative appaiono poco realizzabili, almeno durante la stagione invernale (pomodoro e pesto freschi). Positiva l'offerta di sostituire il grana padano con il Parmigiano.	0,1	
E	Educazione alimentare	5	E.1	Proposta di educazione alimentare e di educazione al gusto e sistema di rilevazione del gradimento da parte dell'utenza	5	Progetto di educazione alimentare soddisfacente. Valido ed originale il sistema di rilevazione del gradimento da parte dell'utenza.	0,6	Donal Const
		•		5			Jones	es molore

F	Migliorie aggiuntivi	e	servizi	9	F.1	Interventi di manutenzione e di miglioria che la ditta si impegna ad attuare a proprie spese in merito alle dotazioni di attrezzature e macchinari esistenti nel centro cottura comunale	4	Procedura stan parte del autocontrollo: proposta di int attrezzature.	piano buona	fa di la la ove	0,6
G	Comunicazi	one		4	<b>G.1</b>	Piano di comunicazione all'utenza	4	Sufficiente la comunicazione, particolarmente bambini	proposta rivolta	di ai	0,2

Il Presidente, alle ore 14,00, accertata la regolarità della seduta fin qui svolta, sospende le operazioni e aggiorna i lavori della Commissione giudicatrice alle 14,30, per la prosecuzione dell'esame e della valutazione delle offerte tecniche.

I lavori della commissione riprendono alle 14,30, con l'esame e alla valutazione delle offerte tecniche.

### 3) CIR FOOD

	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNT EGGI O MASS IMO	,	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	EGGI		COEFFI CIENTI PROVI SORI
A	Organizzazione del servizio - Dovrà essere dettagliato l'intero processo produttivo con particolare riferimento alla modalità di approvvigionamento delle derrate, preparazione, cottura, confezionamento,	24	A.1	Organizzazione dei personale in cucina	6	Buon progetto. Si prevede l'impiego di n. 8 operatori in cucina e n. 3 autisti. Non prevista la figura del magazziniere. Poche le ore previste per il responsabile e la dietista e penalizzante la loro presenza non costante presso il centro cottura. Ore settimanali: n. 20 per il coordinamento e controllo, n. 148,75 in cucina, n. 207,25 per la distribuzione, n. 16,25 per il trasporto; totale 392,25.	
	trasporto e consegna dei pasti ai terminali di distribuzione. La proposta	,	A.2	Piano dei trasporti	4	I veicoli offerti sono idonei e rispondenti alle norme antinquinamento (n. 3 veicoli, compreso quello acquisito dal Comune). Ottimo programma	0,8

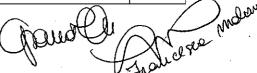


	lourà contonous le	Γ.			T	4: 4	· ·	
1 1	lovrà contenere la equenza					di trasporto e consegna.		
e	operativa ed i tempi di esecuzione delle opraddette		A.3	Organizzazione del personale in distribuzione		Previsto l'impiego di n. 17 ASM presso i refettori, di cui n. 2 con solo un'ora di lavoro	0,6	
d la ir	asi e l'organizzazione lel avoro prevista con ndicazione lell'organigramma del		A.4	Organizzazione del processo produttivo delle diete speciali	5	Ottima classificazione del processo produttivo delle diete speciali.	0,7	
p ir m e so	ersonale, organico mpiegato e nonte ore giornaliero ettimanale del ersonale		A.5	CV del responsabile coordinatore del servizio referente dell'A.C.	2	Buon CV	0,7	
d	dibito alla gestione ella ucina centralizzata		A.6	Piano di pulizie e sanificazione	3	Piano attento e puntuale	0,8	
tr co re	d ai rasporti, oltre al urriculum del esponsabile che verrà acaricato del servizio		A.7	Formazione del personale in aggiunta a quanto previsto per legge	2	Proposta interessante, con la previsione di impiegare i propri dipendenti come formatori. La modalità e-learning permette la fruizione delle attività	0,8	
						formative in modo diffuso ed autonomo, con verifica finale. Modulo formativo certificato. Previste n. 2770 per l'intera durata contrattuale.		
al	rogramma imentare/caratteristi ne prodotti	10	B.1	Proposte di programma alimentare estivo ed invernale con relative grammature ed intgegrazioni	10	Ottimo il menu proposto per varietà e proposta integrativa del capitolato, distribuito su tutto l'anno scolastico. Di grande rilievo il ricettario, molto dettagliato.	0,8	
				alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari del capitolato			·	
E Ed	lucazione alimentare	5	E.1	Proposta di educazione alimentare e di educazione al gusto e sistema di rilevazione del gradimento da parte dell'utenza	5	Molto dettagliata la proposta educativa. Argomenti trattati molto attuali ed importanti, fatto che denota attenzione per la sostenibilità sociale ed ambientale.	0,8	
	gliorie e servizi giuntivi	9	F.1	Interventi di manutenzione e di miglioria	4	Buona la proposta di nuove attrezzature e di riallestimento della cucina e dei refettori.	0,8	ore .
		4		7		gour le	Thousa mo	
							J.	

1				che la ditta si impegna ad attuare a proprie spese in merito alle dotazioni di attrezzature e macchinari esistenti nel centro cottura comunale	-		
G	Comunicazione	4	G.1	Piano di comunicazione all'utenza	4	Valide sia l'offerta del 0,8 "pacchetto" tecnologico che la proposta dello sportello con dietista a disposizione dell'utenza.	

### 4) CONSORZIO LEONARDO SERVIZI

	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNT EGGI O MASS IMO		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	EGGI		COEFFI CIENTI PROVV ISORI
	Organizzazione del servizio - Dovrà essere dettagliato l'intero processo produttivo con particolare riferimento alla modalità di approvvigionamento delle derrate, preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e consegna dei pasti ai terminali di distribuzione. La proposta dovrà contenere la	24	A.1	Organizzazione del personale in cucina	6	Buona proposta organizzativa. In totale, impiegati n. 20 operatori (n. 6 in cucina, con n. 1 ASM con funzioni anche di autista, e n. 14 ASM presso i refettori, di cui n. 2 con funzioni anche di autista) e n. 2 "gestionali". Assente la figura del magazziniere, ma alcune figure assolvono più funzioni in modo idoneo allo scopo. Ottima la presenza del responsabile per 40 ore settimanali presso la cucina. Ore settimanali: n. 140 in cucina, n. 200,75 per la distribuzione, n. 55 per il coordinamento e il controllo presso il centro cottura; totale 395,75.	
	sequenza operativa ed i tempi di esecuzione delle sopraddette fasi e l'organizzazione		A.2	Piano dei trasporti	4	L'offerta prevede n. 1 automezzo EURO 6 a metano, oltre al mezzo da acquisire dal Comune	0,4
	del lavoro prevista con indicazione	ļ	A.3	Organizzazione del personale in distribuzione	2	E' previsto l'impiego di n. 14 ASM presso i refettori, numero ritenuto congruo	0,2
	dell'organigramma del personale, organico impiegato e		A.4	Organizzazione del processo produttivo delle		Processo approssimativo e poco sicuro	0,1



Г		1					[
	monte ore giornaliero e			diete speciali			
	settimanale del personale adibito alla gestione della cucina centralizzata ed ai		A.5	CV del responsabile coordinatore del servizio referente dell'A.C.	2	Presentazione del CV del responsabile in forma anonima, non verificabile.	0,1
	trasporti, oltre al curriculum del responsabile che verrà incaricato del servizio		A.6	Piano di pulizie e sanificazione	3	Proposta poco dettagliata, carente della descrizione puntuale dei processi. Garantito in ogni caso l'utilizzo di prodotti "green".	0,2
			A.7	Formazione del personale in aggiunta a quanto previsto per legge		Piano formativo sufficiente, previste n. 576 ore di formazione per il primo anno.	0,2
B	Programma alimentare/caratteristi che prodotti	10	B.1	Proposte di programma alimentare estivo ed invernale con relative grammature ed intgegrazioni alle caratteristiche merceologiche	10	Proposta non soddisfacente. Eccessiva la presenza di prodotti surgelati. Nessuna miglioria rispetto al capitolato. Il menu contiene errori (tra gli altri, poca tipicità, ripetizione di alimenti panati nella stessa settimana).	0,1
				delle derrate alimentari del capitolato			
E	Educazione alimentare	5	E.1	Proposta di educazione alimentare e di educazione al gusto e sistema di rilevazione del gradimento da parte dell'utenza	5	Proposta educativa povera e poco originale. La metodologia per la rilevazione del gradimento del servizio è carente e non prevede il controllo da parte di un soggetto terzo.	0,2
F	Migliorie e servizi aggiuntivi	9	F.1	Interventi di manutenzione e di miglioria che la ditta si impegna ad attuare a proprie spese in merito alle dotazioni di attrezzature e macchinari esistenti nel centro cottura	4	Del tutto scarsa la proposta di nuove attrezzature.	0

				comunale		
G	Comunicazione	4	G.1	Piano di comunicazione all'utenza	Proposta nel complesso discreta. Di rilievo, lo sportello informativo con la presenza della dietista.	0,4

Il Presidente, alle ore 17,30, accertata la regolarità della seduta fin qui svolta, ne dichiara la conclusione, sospendendo le operazioni e aggiornando i lavori della Commissione giudicatrice al 04.02.2019, a partire dalle ore 14,30, in modalità riservata, per la prosecuzione dell'esame e della valutazione delle offerte tecniche.

howat

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente della Commissione giudicatrice (dr.ssa Valentina Cecchi) ¿

Il membro esperto (dr.ssa Gianna Marchi)

Il membro esperto (dr.ssa Francesca Maiara)

Francesea Molare

10

# PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E PER ALTRE FINALITA' PER IL COMUNE DI MONTALE (PT)

Verbale della seduta della Commissione giudicatrice del 4 febbraio 2019

Il giorno quattro (4) del mese di febbraio, anno duemiladiciannove (2019), alle ore 9,15, presso il Comune di Montale in via Gramsci, 19, si è riunita in seduta riservata, ai fini della valutazione dei progetti tecnici presentati per l'appalto di ristorazione scolastica e per altre finalità per il Comune di Montale, la Commissione giudicatrice così composta: dr.ssa Valentina Cecchi, in qualità di Presidente, dr.ssa Gianna Marchi e dr.ssa Francesca Malara, in qualità di membri esperti in materia, giusta determinazione dirigenziale n. 70 del 28/01/2019 del Comune di Montale.

Si richiama integralmente il verbale della sessione del 31.01.2019.

La Commissione, per il tramite del Presidente, procede all'esame e alla valutazione delle offerte tecniche, in ordine ai criteri quantitativi indicati con le lettere C.1, C.2, C.3, C.4, D.1, D.2, F.2, con il seguente esito:

#### 1) DUSSMANN

	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNT EGGI O MASS IMO		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNT EGGI O MASS IMO	PUNTE GGIO
С	Prodotti locali (dalla provincia di Pistoia)	12	C.1	Pane di produzione locale	ON:3 OFF:0	3
			C.2	Verdure cotte e/o crude	ON:3 OFF:0	3
			C.3	Formaggi e latticini	ON:3 OFF:0	3
			C.4	Pasta/pasta fresca/pasta fresca ripiena	ON:3 OFF:0	1,5
D	Prodotti regionali toscani	6	D.1	Carne di razza chianina	ON:3 OFF:0	3
			D.2	Carne di manzo, di pollo, di tacchino e di maiale di provenienza da filiera corta da animali nati, allevati e macellati in	ON:3 OFF:0	3

Rome ca hugar

		Toscana oltrechè allevati a terra		
	F.2	Acquisto di un pacchetto annuale di n. 7000 sms per la gestione del sistema informatico comunale della ditta fornitrice del servizio di gestione presenze mensa scolastica	ON:5 OFF:0	5

# 2) SERENISSIMA

	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNT EGGI O MASS IMO		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	EGGI		PUNTE GGIO
С	Prodotti locali (dalla provincia di Pistoia)	12	C.1	Pane di produzione locale	ON:3 OFF:0		3
		·•	C.2	Verdure cotte e/o crude	ON:3 OFF:0		3
			C.3	Formaggi e latticini	ON:3 OFF:0	,	3
			C.4	Pasta/pasta fresca/pasta fresca ripiena	ON:3 OFF:0		3
D	Prodotti regionali toscani	6	D.1	Carne di razza chianina	ON:3 OFF:0		3
			D.2	Carne di manzo, di pollo, di tacchino e di maiale di provenienza da filiera corta da animali nati, allevati e macellati in Toscana oltrechè allevati a terra	ON:3 OFF:0		3
	. ,		F.2	Acquisto di un pacchetto	ON:5 OFF:0		5



		annuale di n. 7000 sms per la gestione del sistema informatico comunale della ditta fornitrice del servizio di gestione presenze mensa scolastica		
--	--	---	--	--

## 3) CIR FOOD

	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNT EGGI O MASS IMO		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNT EGGI O MASS IMO		PUNTE GGIO
С	Prodotti locali (dalla provincia di Pistoia)	12	C.1	Pane di produzione locale	ON:3 OFF:0	Assente l'indicazione del fornitore, per cui non appare possibile esprimere una valutazione.	0
			C.2	Verdure cotte e/o crude	ON:3 QFF:0	Alcuni dei prodotti proposti provengono dalla Toscana e non dalla provincia di Pistoia. Si assegna metà del punteggio.	1,5
			C.3	Formaggi e latticini	ON:3 OFF:0	Assente l'indicazione del fornitore, per cui non appare possibile esprimere una valutazione.	0
			C.4	Pasta/pasta fresca/pasta fresca ripiena		Assente l'indicazione del fornitore, per cui non appare possibile esprimere una valutazione.	0
D	Prodotti regionali toscani	6	D.1	Carne di razza chianina	ON:3 OFF:0	Assente l'indicazione del fornitore, per cui non appare possibile esprimere una valutazione.	0
			D.2	Carne di manzo, di pollo, di tacchino e di maiale di provenienza da filiera corta da animali nati, allevati e macellati in Toscana oltrechè allevati a terra	ON:3 OFF:0	Assente l'indicazione del fornitore, per cui non appare possibile esprimere una valutazione.	0

Joseph John State

## 4) CONSORZIO LEONARDO SERVIZI

	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNT EGGI O MASS IMO		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	EGGI		PUNTE GGIO
С	Prodotti locali (dalla provincia di Pistoia)	12	C.1	Pane di produzione locale	ON:3 OFF:0		3
			C.2	Verdure cotte e/o crude	ON:3 OFF:0		3
		,	C.3	Formaggi e latticini	ON:3 OFF:0		3
			C.4	Pasta/pasta fresca/pasta fresca ripiena	ON:3 OFF:0		3
D	Prodotti regionali toscani	6	D.1	Carne di razza chianina	ON:3 OFF:0		3
			D.2	Carne di manzo, di pollo, di tacchino e di maiale di provenienza da filiera corta da animali nati, allevati e macellati in Toscana oltrechè allevati a terra	ON:3 OFF:0		3
			F.2	Acquisto di un pacchetto annuale di n. 7000 sms per la gestione del sistema	ON:5 OFF:0	•	5

house mole

	impegna ad attuare a proprie spese in merito alle dotazioni di attrezzature e macchinari esistenti nel centro cottura comunale				
G.1	Piano di comunicazione all'utenza	1	0,25	1	0,50

I coefficienti definitivi vengono quindi moltiplicati per il punteggio massimo attribuibile al relativo subcriterio di tipo qualitativo; vengono, inoltre, valutati i criteri tecnici di tipo quantitativo ed infine sommati i punteggi definitivi riferiti a ciascun sub-criterio, in modo da determinare il punteggio attribuito ad ogni offerta:

	SUB-CRITERI	PUNTEGGIO MASSIMO	DUSSMANN	SERENISSIMA	CIR FOOD	CONSORZIO LEONARDO SERVIZI
A.1	Organizzazione del personale in cucina	6	6	4,5	4,5	4,5
A.2	Piano dei trasporti	4	4	3	4	2
A.3	Organizzazione del personale in distribuzione	2	2	0,25	1,5	0,50
A.4	Organizzazione del processo produttivo delle diete speciali	5	5	2,5	4,375	0,625
A.5	CV del responsabile coordinatore del servizio referente dell'A.C.	2	2	0,25	1,75	0,25
A.6	Piano di pulizie e sanificazione	3	3	1,5	3	0,75
A.7	Formazione del personale in aggiunta a quanto previsto per legge	2	. 2 .	1,75	2	0,50
B.1	Proposte di programma alimentare estivo ed invernale con relative grammature ed integrazioni alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari del capitolato	10	8,75	1,25	10	1,25
C.1	Pane di produzione locale	ON:3 OFF:0	3	. 3	0	· 3
C.2	Verdure cotte e/o crude	ON:3 OFF:0	3	3	1,5	3



		informatico comunale della ditta fornitrice del servizio di gestione presenze mensa scolastica		
--	--	--	--	--

Quindi, la Commissione, per il tramite del Presidente, in conformità a quanto stabilito nel disciplinare di gara, paragrafo 18, e come dettagliato nel verbale del 31.01.2019, procede con la riparametrazione dei coefficienti attribuiti dalla commissione.

Di conseguenza il punteggio attribuito alle offerte tecniche, per i punti A.1, A.2, A.3, A.4, A.5, A.6, A.7, B.1, E.1, F.1, G.1, riferiti ai criteri qualitativi, a seguito della riparametrazione risulta così determinato:

	SUB-CRITERI	DUSSMANN	SERENISSIMA	CIR FOOD	CONSORZIO LEONARDO SERVIZI
A.1	Organizzazione del personale in cucina	1	0,75	0,75.	0,75
A.2	Piano dei trasporti	1	0,75	1	0,50
A.3	Organizzazione del personale in distribuzione	1	0,125	0,75	0,25
A.4	Organizzazione del processo produttivo delle diete speciali	1	0,50	0,875	0,125
A.5	CV del responsabile coordinatore del servizio referente dell'A.C.	1	0,125	0,875	0,125
A.6	Piano di pulizie e sanificazione	1	0,50	1	0,25
A.7	Formazione del personale in aggiunta a quanto previsto per legge	1	0,875	1	0,25
B.1	Proposte di programma alimentare estivo ed invernale con relative grammature ed integrazioni alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari del capitolato	0,875	0,125	1	0,125
E.1	Proposta di educazione alimentare e di educazione al gusto e sistema di rilevazione del gradimento da parte dell'utenza	0,875	0,75	1,	0,25
F.1	Interventi di manutenzione e di miglioria che la ditta si	. 1	0,75	1	0

pour Jours granden

C.3	Formaggi e latticini	ON:3 OFF:0	3	3	0	3
C.4	Pasta/pasta fresca/pasta fresca ripiena	ON:3 OFF:0	1,5	3	0	3
D.1	Carne di razza chianina	ON:3 OFF:0	3	3	0	3
D.2	Carne di manzo, di pollo, di tacchino e di maiale di provenienza da filiera corta da animali nati, allevati e macellati in Toscana oltrechè allevati a terra	ON:3 OFF:0	3	3	0	3
E.1	Proposta di educazione alimentare e di educazione al gusto e sistema di rilevazione del gradimento da parte dell'utenza	5	4,375	3,75	5	1,25
F.1	Interventi di manutenzione e di miglioria che la ditta si impegna ad attuare a proprie spese in merito alle dotazioni di attrezzature e macchinari esistenti nel centro cottura comunale	4	4	3	4	0
F.2	Acquisto di un pacchetto annuale di n. 7000 sms per la gestione del sistema informatico comunale della ditta fornitrice del servizio di gestione presenze mensa scolastica	ON:5 OFF:0	5	5	5	5
G.1	Piano di comunicazione all'utenza	4	4	1	4	2
	TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA		66,625	45,75	50,625	36,625

La Commissione, in esecuzione del disciplinare di gara, nel caso in cui le offerte tecniche non raggiungano il punteggio minimo di 40 punti, esclude l'offerta di Consorzio Leonardo Servizi, che ha

ottenuto soltanto 36,625 punti, ammettendo alla successiva fase relativa all'esame e alla valutazione delle offerte econimiche i concorrenti Dussmann Service srl, Serenissima Ristorazione spa e Cir Food s.c..

Il Presidente, accertata la regolarità della procedura di gara, ne dichiara la conclusione alle 19,45, disponendo la trasmissione di copia del presente verbale e di quello riferito alla precedente sessione di gara alla SUA della Provincia di Pistoia, per la prosecuzione delle operazioni di gara.

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente della Commissione giudicatrice (dr.ssa Valentina, Secchi

Il membro esperto (dr.ssa Gianna Marchi)

Il membro esperto (dr.ssa Francesca Malara)

8