

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA "SCHIO VAL LEOGRA"**

Accordo consortile del 31.3.2015 n. 3691 – art. 33-bis D.Lgs. 163/2006

accreditamento A.N.A.C. - Certificato AUSA n. 409046

sede legale: Via Pasini n. 33 – 36015 Schio – Tel.: 0445/691210

pec : [schio.vi@cert.ip-veneto.net](mailto:schio.vi@cert.ip-veneto.net)

**PROCEDURA APERTA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DEL COMUNE DI SCHIO. CIG 7066859C85**

**VERBALE DI GARA N. 4**

L'anno DUEMILADICIASSETTE, il giorno VENTITRE del mese di GIUGNO alle ore 8.30, presso l'Ufficio del Dirigente il Settore 5, si è riunita – in seduta riservata - la commissione giudicatrice nominata dal Dirigente la Centrale Unica di Committenza "Schio Val Leogra" in data 20 giugno 2017, con determinazione n. 33 per l'espletamento delle procedure di gara per la concessione del servizio di ristorazione collettiva scolastica a ridotto impatto ambientale del Comune di Schio, composta dai signori Paola PEZZIN – Presidente, Paolo MANZA – componente, Saverio CHILESE – componente, Patrizia PELLIZZARI – segretario verbalizzante.

Si prosegue con l'esame delle offerte tecniche.

Per quanto attiene al sub criterio B10) "Recupero di prodotti alimentari nel rispetto della legge 166/2016", la commissione rileva quanto segue:

**CIR Food:**

E' presente un progetto per il recupero di prodotti alimentari.

Punti assegnati 1.

**Serenissima Ristorazione:**

E' presente un progetto per il recupero di prodotti alimentari.

Punti assegnati 1.

Per quanto attiene al sub criterio C1) "Progetto di educazione alimentare", la commissione rileva quanto segue:

**CIR Food:**

Il progetto di educazione alimentare proposto dal concorrente è particolarmente mirato in relazione agli argomenti richiesti nel disciplinare. Le iniziative ivi proposte sono interessanti e centrate rispetto all'obiettivo dell'incremento del consumo di frutta e verdura, e gli strumenti didattici e i metodi a supporto sono funzionali e molto accattivanti. Sono coinvolti in modo attivo tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio. I criteri motivazionali sono soddisfatti in maniera quasi ottimale.

Giudizio dei componenti 0.9 – 0.9 – 0.9

**Serenissima Ristorazione:**

Solo in parte e non sempre in modo esplicito, gli argomenti trattati dal concorrente sono relativi all'obiettivo dell'incremento del consumo di frutta e verdura. La commissione ritiene, sulla base di analoghe esperienze, che le numerose iniziative proposte (incontri) a genitori e insegnanti siano poco funzionali e destinate ad ottenere scarso successo. Sono coinvolti tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio, come richiesto dal disciplinare. I criteri motivazionali sono soddisfatti in maniera buona.

Giudizio dei componenti 0.5 – 0.5 – 0.5

\*\*\*\*\*

Si dà conto che, nel frattempo, sono pervenuti i chiarimenti presentati dal concorrente Serenissima Ristorazione alla nota di cui al precedente verbale n. 2. Gli stessi vengono qui allegati sub lettera C). La commissione, dopo averli attentamente esaminati, li ritiene esaustivi. La commissione non valuta la planimetria a supporto allegata, in quanto non richiesta e attinente all'offerta tecnica, che non può essere integrata.

\*\*\*\*\*

Per quanto attiene al sub criterio C2) "Informazione agli utenti", la commissione rileva quanto segue:

**CIR Food:**

La relazione propone varie iniziative ritenute interessanti, supportate da molto materiale informativo accattivante e funzionale rispetto all'obiettivo. Sono ben evidenziati i diversi *target* e per ognuno di essi vi è la proposta di materiale *ad hoc*. La relazione copre tutte le

Handwritten signatures and initials on the right side of the page. There are several distinct marks, including what appears to be a signature at the top right, a large stylized mark in the middle right, and another signature at the bottom right.

tematiche di disciplinare. I criteri motivazionali sono soddisfatti in maniera ottimale.

Giudizio dei componenti 1 – 1 – 1

**Serenissima Ristorazione:**

La relazione tratta poche delle tematiche richieste dal disciplinare. Mancano, in particolare, i temi della stagionalità e della provenienza territoriale degli alimenti e della riduzione dei consumi di carne con riferimenti agli impatti ambientali causati. Il materiale prodotto a supporto è scarso. Le attività relative alla raccolta dei rifiuti solidi urbani risultano poco interessanti, in quanto già svolte dal Comune. Il proposto aumento delle isole ecologiche si pone in contrasto con le valutazioni e gli obiettivi dell'Amministrazione Comunale, che ha preferito, al contrario, la creazione di un numero limitato di isole ecologiche. I criteri motivazionali sono soddisfatti in maniera sufficiente.

Giudizio dei componenti 0.3 – 0.3 – 0.3

Per quanto attiene al sub criterio D) "Servizi migliorativi e/o aggiuntivi al servizio informatizzato di gestione del servizio di iscrizione, prenotazione e riscossione delle tariffe",

la commissione rileva quanto segue:

**CIR Food:**

Le proposte del concorrente appaiono interessanti e fattibili. Si apprezzano il servizio IO – Iscrizione On Line; l'App Spazio Scuola.

Molte proposte integrative riscontrano elevato interesse e gradimento da parte della commissione. Sono apprezzati in particolare i seguenti servizi: la prenotazione a carico di personale CIR food, tramite utilizzo di tablet; la dotazione dei 5 punti di ricarica di tablet; tra la pluralità di canali di pagamento (oltre ad attivazione di interfaccia web, bonifico My Bank, pagamento on-line con carta di credito) il pagamento tramite RID bancario, tramite i supermercati coop e due pos bancari aggiuntivi.

Nel complesso, i contenuti della relazione, con particolare riferimento alle proposte integrative sopra evidenziate, appaiono quasi ottimi.

Giudizio dei componenti 0.9 – 0.9 – 0.9

**Serenissima Ristorazione:**

Le proposte del concorrente appaiono interessanti e attuabili. Si apprezza il servizio IO-

Iscrizione On Line; l'App Spazio Scuola, la pluralità di canali di pagamento (interfaccia web, bonifico MyBank, pagamento on line con carta di credito). La Commissione ritiene meno interessante il sistema di prenotazione proposto in prima battuta, anche se il concorrente si dichiara comunque disponibile a implementare il sistema di prenotazione con tablet, ma non mette a disposizione proprio personale per la prenotazione.

Nel complesso, i contenuti della relazione sono buoni.

Giudizio dei componenti 0.5 – 0.5 – 0.5

Alle ore 13.00 il presidente della commissione dichiara chiusa la seduta riservata di valutazione delle offerte tecniche. Le risultanze della valutazione tecnica vengono riportate nell'allegato D).

Il presidente aggiorna, altresì, i lavori alle ore 9,00 del 6 luglio 2017 per l'apertura delle offerte economiche dei concorrenti.

Le offerte vengono riposte in luogo sicuro.

Di quanto sopra, io segretario verbalizzante ho redatto il presente verbale che, previa lettura e conferma, viene sottoscritto come in appresso.

IL PRESIDENTE

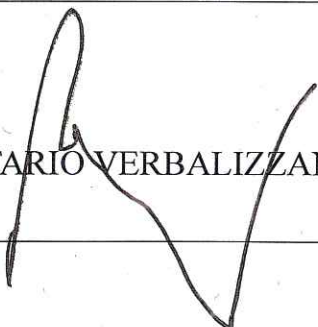


I COMPONENTI LA COMMISSIONE:

1) 

2) 

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE



ALLEGATO C)



COMUNE DI SCHIO

E

Protocollo N.0037918/2017 6 /06/2017  
"Classifica:" 7.1



UNI EN ISO 9001:08 - CERT. n° 1666  
BS OHSAS 18001:07 - CERT. n° 32623  
UNI 10854:99 - CERT. n° 1579  
UNI EN ISO 22000:05 - CERT. n° 2342  
UNI EN ISO 22005:08 - CERT. n° 24383  
UNI EN ISO 14001:04 - CERT. n° 4742



Spett.le  
Centrale Unica di Committenza "Schio Val Leogra"  
Via Pasini, 33  
36015 Schio (VI)

Alla c.a. dott.ssa Paola PEZZIN

A mezzo pec all'indirizzo [schio.vi@cert.ip-veneto.net](mailto:schio.vi@cert.ip-veneto.net)

Vicenza, li 23 giugno 2017  
Prot. S17- 2680

**OGGETTO: Concessione del servizio di ristorazione collettiva scolastica a ridotto impatto ambientale del Comune di Schio – CIG 7066859C85 – RISCONTRO RICHIESTA CHIARIMENTI VS PROT N.37512**

Riscontriamo con la presente la Vs. nota del 22.06.2017 prot. 37512, con la quale chiedete chiarimenti in ordine alla disponibilità, da parte della Scrivente, del centro di cottura dichiarato con il Modello 5 ed allegato all'Offerta presentata nei termini del bando di gara.

Con riferimento ai singoli punti oggetto della richiesta predetta, siamo a precisare quanto segue:

1) In merito alla domanda se i locali nella disponibilità di Serenissima Ristorazione siano stati predisposti ed adattati alla destinazione d'uso, come previsto dall'art. 25 del "contratto di affidamento dei servizi di ristorazione" stipulato con Summano Sanità S.p.A., si evidenzia che i locali sono stati adattati alla destinazione d'uso fin dal 21.02.2012 al fine di consentire l'avvio del servizio contrattualmente previsto. Si conferma pertanto, che gli stessi sono assolutamente idonei, adeguati ed attrezzati per far fronte alle esigenze del servizio di ristorazione oggetto del contratto.

2) In merito alla domanda se i locali predetti siano adatti alla produzione di pasti scolastici in regime di fresco-caldo, si precisa che i locali sono stati appositamente attrezzati ed organizzati anche per la produzione di pasti in legume fresco-caldo, essendo presenti all'interno della cucina del Nuovo Polo Ospedaliero Unico dell'U.L.S.S. Alto Vicentino gestite dalla Scrivente, due linee di produzione tra di loro indipendenti, una destinata al confezionamento di pasti refrigerati prodotti presso centro cottura esterno e appunto un'altra destinata alla preparazione, cottura e confezionamento di pasti in legume fresco-caldo, come riscontrabile anche dal layout dello stato di fatto che si allega alla presente, in cui detta zona è stata evidenziata in rosso per facilità di comprensione. Si conferma pertanto, che i suddetti locali sono assolutamente idonei, adeguati ed attrezzati per la produzione di pasti scolastici.

3) In merito alla richiesta su come possano armonizzarsi, l'erogazione dei servizi per conto del concessionario Summano Sanità, con quelli offerti e da svolgere per il Comune di Schio in caso di aggiudicazione della Gara in oggetto, alla luce delle obbligazioni previste nel contratto di affidamento del servizio ristorazione allegato alla documentazione amministrativa prodotta, si precisa che sotto il profilo contrattuale non vi è alcun vincolo di esclusiva nei confronti di Summano Sanità.

La stessa Summano Sanità infatti ha confermato – come da nota allegata – che Serenissima Ristorazione S.p.A. è autorizzata a utilizzare i locali delle cucine mensa del Nuovo Polo Ospedaliero Unico



dell'U.L.SS. Alto Vicentino, anche per l'erogazione del servizio a soggetti terzi, intendendosi per tali i clienti acquisiti da Serenissima.

Ciò è altresì confermato dall'autorizzazione sanitaria prodotta in gara, in cui è precisato che l'impresa è stata registrata con i codici

- ✓ 55.52 centri di cottura per la fornitura di pasti preparati;
- ✓ 55.51 mense collettive con preparazione in loco;
- ✓ 55.51 mense servite con catering.

4) In merito al chiarimento su chi siano i soggetti terzi e quale tipo di ristorazione possa essere svolto nei loro confronti e se non sia prevista in Contratto una sorta di esclusiva in favore della Concessionaria; siamo a precisare che attualmente la cucina del Nuovo Polo Ospedaliero Unico dell'U.L.SS. Alto Vicentino è utilizzata oltre che per servire i degenti e i dipendenti del Polo Ospedaliero stesso e delle strutture sanitarie territoriali ricomprese nel medesimo contratto, anche per fornire pasti ai seguenti soggetti terzi;

CLIENTE	SEDE	SERVIZIO	TIPO PRODUZIONE
Ulss 7 Pedemontana	Centro Sanitario Polifunzionale Thiene	Mensa Dipendenti	Fresco - Caldo
Ulss 7 Pedemontana	Casa della Salute Schio	Mensa Dipendenti	Fresco - Caldo
Ulss 7 Pedemontana	Distretto Breganze	Dipendenti	Fresco - Caldo
Ulss 7 Pedemontana	UTAP Zugliano	Dipendenti	Fresco - Caldo
Ulss 7 Pedemontana	Istituzione Comunale Villa Miari - Santorso	Dipendenti Ulss 7	Refrigerato
Istituzione Comunale Villa Miari	Istituzione Comunale Villa Miari - Santorso	Degenti	Fresco - Caldo
Istituzione Comunale Villa Miari	Istituzione Comunale Villa Miari - Santorso	Dipendenti del Comune	Refrigerato
Fondazione S.S.P.	Centro Servizi Montecchio Pre.no	Utenti Corsi di aggiornamento	Fresco - Caldo
Radica Società Cooperativa Onlus	Radica Società Cooperativa Onlus - Calvene	Utenti bambini Centri Estivi	Fresco - Caldo

Nell'auspicio di aver fornito i chiarimenti richiesti, rimaniamo a disposizione per ogni ulteriore approfondimento e porgiamo distinti saluti.

SERENISSIMA RISTORAZIONE S.p.A.

Il Procuratore Speciale  
Loredana Battaglion

Allegati:

1. Dichiarazione rilasciata da Summano Sanità S.p.A.
2. Layout dei locali cucina che evidenziano le due linee produttive

Cognome **BATTAGLION**  
 Nome **LOREDANA**  
 nato il **13-07-1963**  
 (atto n°00081... P.1... S.A. 1963...)  
 a. **NAO (VI)**  
 Cittadinanza **Italiana**  
 Residenza **COSTABISSARA (VI)**  
 Via **FIRENZE 58**  
 Stato civile **agl. POZZAN**  
 Professione **IMPIEGATA**

CONNOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI

Statura **170**  
 Capelli **Castani**  
 Occhi **Marroni**  
 Segni particolari \_\_\_\_\_




Firma del titolare *Loredana Battaglioni*  
**COSTABISSARA 31-01-2011**

Impronta del dito indice sinistro


IL SINDACO  
**D'ORDINE DEL SINDACO**  
**BORTOLAN GIOVANNI**



Scadenza **30-01-2021**  
 Diritti **5,42**



**AR 8792384**



REPUBBLICA ITALIANA



COMUNE DI  
**COSTABISSARA**

**CARTA D'IDENTITÀ**  
 N° AR 8792384  
 DI  
**BATTAGLIONI LOREDANA**  
 IN **POZZAN**

*M. Orneli*





SUMMANO SANITÀ Spa



Spett.le SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.

Viale della Scienza n.26  
36100 Vicenza

c.a. Sig. Carlo Garbin

Raccomandata a mano

Santorso 20/04/2017

Protocollo: 836\_2017

Oggetto: Utilizzo locali cucina e mensa Nuovo Polo Ospedaliero Alto Vicentino

A seguito di Vostra richiesta pervenuta in data odierna, con la presente siamo a confermare che i locali cucina e mensa del Nuovo Polo Ospedaliero Unico Alto Vicentino, sono stati messi a disposizione della Vostra società, per l'erogazione del servizio di Ristorazione a degenti e dipendenti dell'USL Alto Vicentino, nonché per servizio di ristorazione a sedi esterne e a soggetti terzi, intendendosi per tali anche clienti e committenti diversi dalla scrivente e acquisiti da Serenissima Ristorazione S.p.a.

  
Summano Sanità SpA  
Il Responsabile dei Servizi  
Ing. Mattia Foffano





SUMMANO SANITA' S.p.a.

Viale dell'Industria n.2 - 36057 Arcugnano (VI) - Capitale Sociale € 9.500.000  
Registro Imprese di Vicenza n. 03424360240 - REA n. 324387 - tel.0444-959595 fax. 0444-959404 - C.Fisc. e P.IVA 03424360240

## VALUTAZIONE TECNICA COMPLESSIVA

CONCORRENTE CIR FOOD S.C.

CRITERI	MAX PUNTI	VAL. MINIMO OBBLIGATORIO	TIPO DATO	QUOTA PROPOSTA	MIGLIOR OFFERTA: S/NO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO	MIGLIOR OFFERTA
A1) Verdura e ortaggi biologici	4,5	40,00%	%	100	SI	4,50	100
A2) Patate biologiche	3	40,00%	%	100	SI	3,00	100
A3) Formaggio DOP prodotto con latte italiano	3	---	%	100	SI	3,00	100
A4) Formaggio biologico	3	40,00%	%	100	SI	3,00	100
A5) Pasta biologica prodotta con grano italiano	3	---	%	100	SI	3,00	100
A6) Prodotti equo solidali	2	---	numerico	4	SI	2,00	4
A7) Alimento da agricoltura sociale	1	---	numerico	2	---	1,00	---
A8) Rendicontazione: semplicità	2	---	---	---	SI	2,00	1,00
efficacia	---	---	---	---	---	---	---
completezza	---	---	---	---	---	---	---
tempistiche	---	---	---	---	---	---	---
strumenti utilizzati	---	---	---	---	---	---	---
A9) Fornitori di materie prime	4	---	numerico	55	SI	4,00	55

1,00	valore mc medio
1,00	coefficiente definitivo

ALEGATO D)

CRITERI	MAX PUNTI	VAL. MINIMO OBBLIGATORIO	TIPO DATO	QUOTA PROPOSTA	MIGLIOR OFFERTA: S/NO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO	MIGLIOR OFFERTA
---------	-----------	--------------------------	-----------	----------------	-----------------------	----------------------	-----------------

B1) Piano del ciclo produttivo: preparazione pasti in prossimità dell'orario di trasporto	2	---	---	---	SI	2,00	1,00
accorgimenti per mantenimento caratteristiche di qualità e sensoriali delle preparazioni	---	---	---	---	---	---	1,00
dettagli tecnico operativi su attrezzature	---	---	---	---	---	---	1,00
modalità impiegate	---	---	---	---	---	---	1,00

1,00	valore mc medio
1,00	coefficiente definitivo

B2) Contenitori attivi per trasporto pasti	2	---	---	---	---	2,00	---
--	---	-----	-----	-----	-----	------	-----

B3) Trasporto pasti: tempo medio di percorrenza	2	---	---	---	---	1,00	---
numero mezzi trasporto ad alimentazione a metano o bifuel o elettrica o ibrida	4	---	numerico	5	SI	4,00	5

B4) Piano di risoluzione delle emergenze: efficacia delle soluzioni	2	---	---	---	NO	1,71	0,7
modalità utilizzate	---	---	---	---	---	---	0,60
tempi di risoluzione	---	---	---	---	---	---	0,60

0,60	valore mc medio
0,86	coefficiente definitivo

CRITERI	MAX PUNTI	VAL. MINIMO OBBLIGATORIO	TIPO DATO	QUOTA PROPOSTA	MIGLIOR OFFERTA: S/NO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO	MIGLIOR OFFERTA
B5) Certificazioni:	(3)	---	---	---	---	---	---
ISO 22000:2005	1	---	S/NO	NO	---	0,00	---
ISO 22000:2005+ISO 22005:2008	2	---	S/NO	SI	---	2,00	---
ISO 22000:2005 + ISO 22005:2008 (riferite sia al concorrente che al centro di produzione)	3	---	S/NO	NO	---	0,00	---
B6) Formazione del personale:	4	---	---	---	SI	4,00	0,8
alimentazione e salute	---	---	---	---	---	---	0,80
alimentazione e ambiente	---	---	---	---	---	---	0,80
caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione	---	---	---	---	---	---	0,80
stagionalità degli alimenti	---	---	---	---	---	---	0,80
corretta gestione dei rifiuti	---	---	---	---	---	---	0,80
uso di detersivi a basso impatto ambientale	---	---	---	---	---	---	0,80
energia, trasporti e mense	---	---	---	---	---	---	0,80
B7) Personale addetto al servizio:	(5,5)	---	---	---	---	---	---
numero di cuochi diplomati	2,5	1	numerico	6	NO	1,25	12
cuochi non diplomati con almeno 3 anni di esperienza	1,5	---	numerico	8	SI	1,50	8
responsabile c/o la cucina di S.Ulderico con almeno 3 anni di esperienza	1,5	---	S/NO	SI	---	1,50	---
B8) Addetti alla produzione dei pasti	2	---	---	55,84	---	2,00	---
B9) Certificazioni	(2)	---	---	---	---	---	---
OHSAS 18001:2007	1	---	S/NO	SI	---	1,00	---
SA 8000:2008	1	---	S/NO	SI	---	1,00	---
B10) Presenza del progetto per il recupero di prodotti alimentari nel rispetto della legge 166/2016	1	---	S/NO	SI	---	1,00	---

valore mc medio  
coefficiente definitivo

0,80  
1,00

CRITERI	MAX PUNTI	VAL. MINIMO OBBLIGATORIO	TIPO DATO	QUOTA PROPOSTA	MIGLIOR OFFERTA: S/NO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO	MIGLIOR OFFERTA
---------	-----------	--------------------------	-----------	----------------	-----------------------	----------------------	-----------------

C1) Progetto di educazione alimentare:	1,5	---	---	---	SI	1,50	0,9
caratteristiche	---	---	---	---	---	---	0,9
tempi di svolgimento	---	---	---	---	---	---	0,9
risorse tecniche	---	---	---	---	---	---	0,9
risorse finanziarie	---	---	---	---	---	---	0,9
risorse strumentali	---	---	---	---	---	---	0,9
risorse umane	---	---	---	---	---	---	0,9

0,90 valore mc medio  
1,00 coefficiente definitivo

C2) Informazione agli utenti – art. 6 del Capitolato Speciale	1,5	---	---	---	SI	1,50	1
alimentazione, salute e ambiente	---	---	---	---	---	---	1
provenienza territoriale degli alimenti	---	---	---	---	---	---	1
stagionalità degli alimenti	---	---	---	---	---	---	1
corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti	---	---	---	---	---	---	1

1,00 valore mc medio  
1,00 coefficiente definitivo

D) Servizi migliorativi e/o aggiuntivi	2	---	---	---	SI	2,00	0,90
ampliamento modalità di pagamento del servizio	---	---	---	---	---	---	0,90
ampliamento modalità di prenotazione	---	---	---	---	---	---	0,90
modifica delle modalità di raccolta delle iscrizioni	---	---	---	---	---	---	0,90
altro	---	---	---	---	---	---	0,90

0,90 valore mc medio  
1,00 coefficiente definitivo

**TOTALE PUNTEGGIO VALUTAZIONE  
TECNICA COMPLESSIVA**

**56,46**

## VALUTAZIONE TECNICA COMPLESSIVA

CONCORRENTE SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA

CRITERI	MAX PUNTI	VAL. MINIMO OBBLIGATORIO	TIPO DATO	QUOTA PROPOSTA	MIGLIOR OFFERTA: S/NO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO	MIGLIOR OFFERTA
A1) Verdura e ortaggi biologici	4,5	40,00%	%	100	SI	4,50	100
A2) Patate biologiche	3	40,00%	%	100	SI	3,00	100
A3) Formaggio DOP prodotto con latte italiano	3	---	%	100	SI	3,00	100
A4) Formaggio biologico	3	40,00%	%	100	SI	3,00	100
A5) Pasta biologica prodotta con grano italiano	3	---	%	100	SI	3,00	100
A6) Prodotti equo solidali	2	---	numerico	4	SI	2,00	4
A7) Alimento da agricoltura sociale	1	---	numerico	1	---	0,50	---
A8) Rendicontazione:	2	---	---	---	NO	0,80	1,00
semplicità	---	---	---	---	---	---	---
efficacia	---	---	---	---	---	---	---
completezza	---	---	---	---	---	---	---
tempistiche	---	---	---	---	---	---	---
strumenti utilizzati	---	---	---	---	---	---	---
A9) Fornitori di materie prime	4	---	numerico	45	NO	3,27	55

0,40	valore mc medio
0,40	coefficiente definitivo

ALLEGATO D)

CRITERI	MAX PUNTI	VAL. MINIMO OBBLIGATORIO	TIPO DATO	QUOTA PROPOSTA	MIGLIOR OFFERTA: SI/NO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO	MIGLIOR OFFERTA
---------	-----------	--------------------------	-----------	----------------	------------------------	----------------------	-----------------

B1) Piano del ciclo produttivo:	2	---	---	---	NO	1,40	1,00
preparazione pasti in prossimità dell'orario di trasporto	---	---	---	---	---	---	0,70
accorgimenti per mantenimento caratteristiche di qualità e sensoriali delle preparazioni	---	---	---	---	---	---	0,70
dettagli tecnico operativi su attrezzature	---	---	---	---	---	---	0,70
modalità impiegate	---	---	---	---	---	---	0,70

0,70	valore mc medio
0,70	coefficiente definitivo

B2) Contenitori attivi per trasporto pasti	2	---	---	---	---	2,00	---
--	---	-----	-----	-----	-----	------	-----

B3) Trasporto pasti:	---	---	---	---	---	---	---
tempo medio di percorrenza	2	---	---	10	---	2,00	---
numero mezzi trasporto ad alimentazione a metano o bifuel o elettrica o ibrida	4	---	---	5	SI	4,00	5

B4) Piano di risoluzione delle emergenze:	2	---	---	---	SI	2,00	0,7
efficacia delle soluzioni	---	---	---	---	---	---	0,70
modalità utilizzate	---	---	---	---	---	---	0,70
tempi di risoluzione	---	---	---	---	---	---	0,70

0,70	valore mc medio
1,00	coefficiente definitivo

CRITERI	MAX PUNTI	VAL. MINIMO OBBLIGATORIO	TIPO DATO	QUOTA PROPOSTA	MIGLIOR OFFERTA: SI/NO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO	MIGLIOR OFFERTA
---------	-----------	--------------------------	-----------	----------------	------------------------	----------------------	-----------------

B5) Certificazioni: ISO 22000:2005	(3) 1	---	---	---	---	---	---
ISO 22000:2005+ISO 22005:2008	2	---	SI/NO	NO	---	0,00	---
ISO 22000:2005 + ISO 22005:2008 (riferite sia al concorrente che al centro di produzione)	3	---	SI/NO	NO	---	0,00	---
		---	SI/NO	SI	---	3,00	---

B6) Formazione del personale: alimentazione e salute	4	---	---	---	NO	3,50	0,8
alimentazione e ambiente	---	---	---	---	---	---	0,70
caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione	---	---	---	---	---	---	0,70
stagionalità degli alimenti	---	---	---	---	---	---	0,70
corretta gestione dei rifiuti	---	---	---	---	---	---	0,70
uso di detersivi a basso impatto ambientale	---	---	---	---	---	---	0,70
energia, trasporti e mense	---	---	---	---	---	---	0,70

valore mc medio  
coefficiente definitivo

0,70
0,88

B7) Personale addetto al servizio: numero di cuochi diplomati	(5,5) 2,5	1	numerico	12	SI	2,50	12
cuochi non diplomati con almeno 3 anni di esperienza	1,5	---	numerico	3	NO	0,56	8
responsabile c/o la cucina di S.Ulderico con almeno 3 anni di esperienza	1,5	---	SI/NO	SI	---	1,50	---

B8) Addetti alla produzione dei pasti	2	---	---	41,06	---	2,00	---
---------------------------------------	---	-----	-----	-------	-----	------	-----

B9) Certificazioni OHSAS 18001:2007	(2) 1	---	---	---	---	---	---
SA 8000:2008	1	---	SI/NO	SI	---	1,00	---
		---	SI/NO	SI	---	1,00	---

B10) Presenza del progetto per il recupero di prodotti alimentari nel rispetto della legge 166/2016	1	---	SI/NO	SI	---	1,00	---
---	---	-----	-------	----	-----	------	-----

*Handwritten signatures and initials:*  
 - A large signature at the top right.  
 - The word "val" written vertically.  
 - A circular stamp or signature below it.  
 - Another signature at the bottom right.



CRITERI	MAX PUNTI	VAL. MINIMO OBBLIGATORIO	TIPO DATO	QUOTA PROPOSTA	MIGLIOR OFFERTA: S/NO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO	MIGLIOR OFFERTA
---------	-----------	--------------------------	-----------	----------------	-----------------------	----------------------	-----------------

C1) Progetto di educazione alimentare:	1,5	---	---	---	NO	0,83	0,9
caratteristiche	---	---	---	---	---	---	0,50
tempi di svolgimento	---	---	---	---	---	---	0,50
risorse tecniche	---	---	---	---	---	---	0,50
risorse finanziarie	---	---	---	---	---	---	0,50
risorse strumentali	---	---	---	---	---	---	0,50
risorse umane	---	---	---	---	---	---	0,50

0,50 valore mc medio  
0,56 coefficiente definitivo

C2) Informazione agli utenti – art. 6 del Capitolato Speciale	1,5	---	---	---	NO	0,45	1
alimentazione, salute e ambiente	---	---	---	---	---	---	0,30
provenienza territoriale degli alimenti	---	---	---	---	---	---	0,30
stagionalità degli alimenti	---	---	---	---	---	---	0,30
corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti	---	---	---	---	---	---	0,30

0,30 valore mc medio  
0,30 coefficiente definitivo

D) Servizi migliorativi e/o aggiuntivi	2	---	---	---	NO	1,11	0,9
ampliamento modalità di pagamento del servizio	---	---	---	---	---	---	0,50
ampliamento modalità di prenotazione	---	---	---	---	---	---	0,50
modifica delle modalità di raccolta delle iscrizioni	---	---	---	---	---	---	0,50
altro	---	---	---	---	---	---	0,50

0,50 valore mc medio  
0,56 coefficiente definitivo

**TOTALE PUNTEGGIO VALUTAZIONE  
TECNICA COMPLESSIVA**

**52,93**