



**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DELLA XI^a COMUNITA' MONTANA CASTELLI
ROMANI E PRENESTINI.**

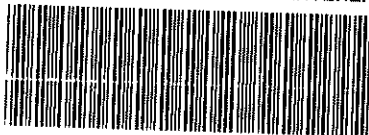
Via della Pineta 117 - 00040 Rocca Priora - Roma -

Tel. 06 9470944 Fax 06 9470739 - www.cmcastelli.it - PEC - protocollo@pec.cmcastelli.it

XI COMUNITA' MONTANA

Prot. 00002370

19-05-2021-Posta in PARTENZA



Al Responsabile della C.U.C.
XI Comunità Montana del Lazio
Dr Rodolfo Salvatori
Sede

OGGETTO: Trasmissione del verbale di gara n. 6 del 18.05.2021 affidamento del Servizio di "AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E RISCOSSIONE DELLE TARIFFE NELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI FRASCATI, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, AI SENSI DEL PIANO D'AZIONE NAZIONALE SUL GREEN PUBLIC PROCUREMENT E DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI APPROVATI CON D.M. 10/3/2020. PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL'ART. 60 DEL D. LGS. N. 50/2016 per il Comune di FRASCATI – CIG 8488161C09"

Con riferimento alla gara in oggetto, si trasmette in allegato copia del Verbale di gara n. 6 del 18.05.2021.

Come potrà rilevare la commissione di gara ha deciso di aggiornare i lavori in seduta pubblica per il giorno 31.05.2021 ore 10,15 per l'esame della documentazione di cui al soccorso istruttorio, per la comunicazione dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche, nonché per l'apertura del plico contenente l'offerta economica.

Distinti Saluti

Rocca Priora li 18.05.2021

Il Presidente della commissione di Gara

Dott.ssa Rita FABI

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

DELLA XI^ COMUNITA' MONTANA CASTELLI ROMANI E PRENESTINI.

**Via della Pineta 117 - 00079 Rocca Priora - Roma - Tel. 06 9470944 Fax 06 9470739 - sito web:
www.cmcastelli.it - PEC: protocollo@pec.cmcastelli.it**

per conto di

COMUNE DI FRASCATI

Città Metropolitana di Roma Capitale

GARA TELEMATICA

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E RISCOSSIONE DELLE TARIFFE NELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI FRASCATI, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, AI SENSI DEL PIANO D'AZIONE NAZIONALE SUL GREEN PUBLIC PROCUREMENT E DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI APPROVATI CON D.M. 10/3/2020. PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL'ART. 60 DEL D. LGS. N. 50/2016 per il Comune di FRASCATI – CIG 8488161C09.

VERBALE NR. 6

SEDUTA del 18/05/2021

Oggi, giorno 18/05/2021 ore 15:00 in Rocca Priora (RM), presso la sede della XI Comunità Montana dei Castelli Romani e Prenestini sita in via della Pineta 117, viene esperita la procedura telematica per la gara: AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E RISCOSSIONE DELLE TARIFFE NELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI FRASCATI, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, AI SENSI DEL PIANO D'AZIONE NAZIONALE SUL GREEN PUBLIC PROCUREMENT E DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI APPROVATI CON D.M. 10/3/2020. PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL'ART. 60 DEL D. LGS. N. 50/2016 per il Comune di FRASCATI – CIG 8488161C09.

La Commissione di gara, prevista dall'art. 26 del vigente "Regolamento per la disciplina dei Contratti", è composta dai Signori:

FABI Rita – Presidente

LEZZERINI Laura – Commissario

DESIDERI Manuela - Commissario

Funge da Segretario Laura Moscarelli.

Il Presidente fa presente che:

a seguito della determinazione dirigenziale nr. 1528/2020 del 10.11.2020 è stata autorizzata l'assunzione di impegno di spesa per la gara AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E RISCOSSIONE DELLE TARIFFE NELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI FRASCATI, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, AI SENSI DEL PIANO D'AZIONE NAZIONALE SUL GREEN PUBLIC PROCUREMENT E DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI APPROVATI CON D.M. 10/3/2020. PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL'ART. 60 DEL D. LGS. N. 50/2016 per il Comune di FRASCATI, attraverso un sistema di Gara Telematica, a busta chiusa; l'offerta economicamente più vantaggiosa verrà determinata sulla base dei criteri indicati all'art. 13 del Bando/Disciplinare approvato con la determinazione suindicata.

I membri della Commissione ed il segretario, tenuto conto anche delle ditte partecipanti, dichiarano di non essere incompatibili con l'esercizio delle proprie funzioni, ai sensi di legge.

La Commissione **nella seduta del 23/03/2021** ha ammesso alla successiva fase le seguenti Imprese:



PARTECIPANTI	TIPOLOGIA	Partita iva
DUSSMANN SERVICE SRL VIA SAN GREGORIO 55 20124 MILANO (MILANO)	IMPRESA SINGOLA	00124140211
CIRFOOD S.C. VIA NOBEL 19 42124 REGGIO EMILIA (REGGIO EMILIA)	IMPRESA SINGOLA	00464110352
SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA VIALE DELLA SCIENZA, 26 - 36100 VICENZA (VI)	IMPRESA SINGOLA	01617950249
R.T.I. tra LADISA s.r.l. (MANDATARIA) VIA GUGLIELMO LINDEMANN, 5/3-5/4 BARI	R.T.I.	05282230720
ALTHEA (MANDANTE) VIA TIBURTINA, N.° 652/A ROMA		04101480657
A.T.I. tra VIVENDA SPA (MANDATARIA) VIA F. ANTOLISEI, 25 00173 ROMA CAPITALE (ROMA)	A.T.I.	07864721001
ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI SRL (MANDANTE) VIA PIETRO FUMAROLI, 22 ROMA 00155		10978691003
S.I.A.R.C. - SOCIETÀ INDUSTRIE ALIMENTARI E RISTORAZIONE COLLETTIVA - S.P.A. VIA LUCREZIA DELLA VALLE, 84/E 88100 CATANZARO (CATANZARO)	IMPRESA SINGOLA	01245130792
PEDEVILLA S.P.A. VIA DELLA FONTE MERAVIGLIOSA 74/76 00143 ROMA CAPITALE (ROMA)	IMPRESA SINGOLA	00957741002

La Commissione di gara, avendo preso atto che il DGUE presentato dall'Impresa VIVENDA SPA è mancante delle pagine contraddistinte con numero pari, ritiene necessario ricorrere al soccorso istruttorio ai sensi dell'art. 83, comma 9, del D. Lgs. 50/2016 per acquisire il DGUE completo di tutte le pagine, anche in riferimento agli artt. 56 e 59 della Direttiva 2014/24/UE che permette all'Amministrazione aggiudicatrice il ricorso alle integrazioni documentali in qualsiasi fase della procedura di gara. La documentazione richiesta dovrà essere presentata entro le ore 23:59 del 28 maggio 2021.

La Commissione di gara ha esaminato i progetti tecnici presentati dalle Imprese ammesse alla procedura nelle seguenti sedute riservate: 23 marzo 2021 dalle ore 13.15; 30 marzo 2021; 08 aprile 2021; 15 aprile 2021; 22 aprile 2021; 30 aprile 2021; 05 maggio 2021.

La Commissione di gara in data odierna conclude la valutazione delle offerte tecniche e attribuisce per ciascun criterio e per ciascuna Impresa i punteggi indicati dalla pag. 1 alla pag. 7 dell'allegato 1). Successivamente, la Commissione, come previsto dall'art. 13.2 del Bando/Disciplinare di gara, procede alla doppia riparametrazione di cui alle pag. da 8 a 12 dell'allegato 1) al presente verbale.

La Commissione aggiorna i lavori in seduta pubblica alle ore 10:15 di lunedì 31/05/2021 per l'esame della documentazione di cui al soccorso istruttorio, per la comunicazione dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche, nonché per l'apertura del plico contenente l'offerta economica. Di quanto sopra sarà data comunicazione alle Imprese tramite piattaforma della CUC.

La Commissione dispone la trasmissione del presente verbale al Responsabile della CUC.

IL PRESIDENTE DELLA GARA FABI RITA

I COMMISSARI LEZZERINI LAURA

DESIDERI MANUELA

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE: MOSCARELLI LAURA

1. **Gestione ed organizzazione del servizio di refezione scolastica e riscossione delle tariffe**

- 1.1 Modalità organizzative generali e di gestione del servizio di refezione scolastica (fasi della realizzazione); (max p. 10);
- 1.2 Qualità dei prodotti, composizione e varietà del menù offerto (da predisporre sul la scorta delle linee guida in dicte nel Capitolato Speciale di gara e relativi allegati e delle normative nazionali e regionali vigenti) e migliorativi rispetto al menù attuale; (max p. 7);
- 1.3 Strumenti, procedure e modalità di verifica e valutazione della qualità delle attività svolte; (max p. 4);
- 1.4 Programma di pulizia e sanificazione degli ambienti, macchinari e attrezzature e, in generale, delle misure di igiene ambientale adottate dalla ditta; (max p.4);
- 1.5 Gestione degli imprevisti e delle emergenze; (max p.3)
- 1.6 Modalità di gestione e riscossione delle tariffe(max p.2)

2. **Organizzazione del personale e del lavoro**

- 2.1 Descrizione del piano di formazione/aggiornamento degli operatori, atto a garantire la regolare e corretta esecuzione del servizio, nonché la crescita professionale del personale impiegato, con specifica quantificazione delle ore previste e degli argomenti trattati (max p.5);
- 2.2 Modalità e tempi per la sostituzione del personale assente e per la gestione delle emergenze/imprevisti; (max p. 5);
- 2.3 Progetto per il costante monitoraggio e la valutazione continua del servizio di refezione scolastica erogato con analisi di soddisfazione dell'utenza da realizzare per tutta la durata dell'appalto (max p.5);

finalità educative specifiche, risultati attesi che descrivono la misura dell'efficacia delle proposte offerte, 2.4) Qualificazione ed esperienza professionale del personale impiegato. (max p.5);

Utilizzo di prodotti di qualità (BIO, DOP, IGP, Km. 0) e rispetto dei criteri ambientali minimi approvati con D.M. 10/3/2020 ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i, e delle disposizioni ambientali in materia di green economy – Progetti di educazione alimentare e comunicazione

3.

- 3.1 Utilizzo di prodotti BIO, DOP, IGP, Km. 0, oltre i minimi richiesti da capitolato (max p.6);
- 3.2 Recupero delle eccedenze – riduzione dell'impatto ambientale (max. p.3);
- 3.3 Attuazione progetti di Educazione Alimentare e comunicazione con l'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio (max p. 3);

Servizi aggiuntivi e migliorativi a titolo esemplificativo:

Progetti ed interventi volti al miglioramento del servizio (quali la fornitura della merenda di metà mattina), del comfort dell'utenza, della gestione delle comunicazioni con l'utenza, del progetto per la gestione delle eccedenze alimentari, oppure migliori di carattere ambientale e organizzativo, interventi diretti alla riduzione e al recupero dei rifiuti, altre proposte migliorative. (max p.8)

(1) Il punteggio è attribuito proporzionalmente alle medie dei coefficienti conseguiti

IL SEGRETARIO

[Firma Segretario]

COMMISSARI

[Firma Commissario]

COMMISSARI

[Firma Commissario]

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE

[Firma Presidente Commissione]

1

TOTALI 1 2 3

COMMISSARI			Media Coefficienti (M) = (S) / 3	Punteggi Singoli	All. 1
0,7	0,5	0,6	0,60	6,0000	
0,9	0,7	0,7	0,77	5,3667	
0,8	0,8	1	0,87	3,4667	
0,8	0,6	0,8	0,73	2,9333	
0,4	0,4	0,6	0,47	1,4000	
1	0,6	0,7	0,77	1,5333	
1	0,6	0,7	0,77	3,8333	
1	0,7	0,8	0,83	4,1667	
0,7	0,6	0,7	0,67	3,3333	
1	0,7	0,8	0,83	4,1667	
0,8	0,8	0,7	0,77	4,6000	
0,5	0,4	0,5	0,47	1,4000	
0,7	0,5	0,7	0,63	1,9000	
0,6	0,6	0,6	0,60	4,8000	

COMMISSARI				Media Coefficienti (M) = (S) / 3	Punteggi Singoli
1	2	3			
TOTALI					All. 1
1.	Gestione ed organizzazione del servizio di refezione scolastica e riscossione delle tariffe				20,3667
	1.1 Modalità organizzative generali e di gestione del servizio di refezione scolastica (fasi della realizzazione); (max p. 10);				
	0,7	0,5	0,6	0,60	6,0000
	1.2 Qualità dei prodotti, composizione e varietà del menù offerto (da predisporre sulla scorta delle linee guida in dicte nel Capitolato Speciale di gara e relativi allegati e delle normative nazionali e regionali vigenti) e migliorativi rispetto al menù attuale; (max p. 7);				
	0,8	0,6	0,6	0,67	4,6667
	1.3 Strumenti, procedure e modalità di verifica e valutazione della qualità delle attività svolte; (max p. 4);				
	0,6	0,6	0,9	0,70	2,8000
	1.4 Programma di pulizia e sanificazione degli ambienti, macchinari e attrezzature e, in generale, delle misure di igiene ambientale adottate dalla ditta; (max p.4);				
	0,9	0,7	0,8	0,80	3,2000
	1.5 Gestione degli imprevisti e delle emergenze; (max p.3)				
	0,9	0,6	0,6	0,70	2,1000
	1.6 Modalità di gestione e riscossione delle tariffe(max p.2)				
	1	0,7	0,7	0,80	1,6000
2.	Organizzazione del personale e del lavoro				15,5
	2.1 Descrizione del piano di formazione/aggiornamento degli operatori, atto a garantire la regolare e corretta esecuzione del servizio, nonché la crescita professionale del personale impiegato, con specifica quantificazione delle ore previste e degli argomenti trattati (max p.5);				
	0,7	0,5	0,7	0,63	3,1667
	2.2 Modalità e tempi per la sostituzione del personale assente e per la gestione delle emergenze/imprevisti; (max p. 5);				
	0,9	0,7	0,8	0,80	4,0000
	2.3 Progetto per il costante monitoraggio e la valutazione continua del servizio di refezione scolastica erogato con analisi di soddisfazione dell'utenza da realizzare per tutta la durata dell'appalto (max p.5);				
	1	0,7	0,8	0,83	4,1667
	finalità educative specifiche, risultati attesi che descrivono la misura dell'efficacia delle proposte offerte, 2.4) Qualificazione ed esperienza professionale del personale impiegato. (max p.5);				
	1	0,7	0,8	0,83	4,1667
3.	Utilizzo di prodotti di qualità (BIO, DOP, IGP, Km. 0) e rispetto dei criteri ambientali minimi approvati con D.M. 10/3/2020 ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. e delle disposizioni ambientali in materia di green economy - Progetti di educazione alimentare e comunicazione				9,8
	0,8	0,8	0,7	0,77	4,6000
	1	0,8	0,8	0,87	2,6000
	3.1 Utilizzo di prodotti BIO, DOP, IGP, Km. 0, oltre i minimi richiesti da capitolato (max p.6);				
	1	0,8	0,8	0,87	2,6000
	3.2 Recupero delle eccedenze - riduzione dell'impatto ambientale (max. p.3);				
	1	0,8	0,8	0,87	2,6000
	3.3 Attuazione progetti di Educazione Alimentare e comunicazione con l'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio (max p. 3);				
4.	Servizi aggiuntivi e migliorativi a titolo esemplificativo:				7,2
	Progetti ed interventi volti al miglioramento del servizio (quali la fornitura della merenda di metà mattina), del comfort dell'utenza, della gestione delle comunicazioni con l'utenza, del progetto per la gestione delle eccedenze alimentari, oppure migliori di carattere ambientale e organizzativo, interventi diretti alla riduzione e al recupero dei rifiuti, altre proposte migliorative. (max p.8)				
	1	0,8	0,9	0,90	7,2000

(1) Il punteggio è attribuito proporzionalmente alle medie dei coefficienti conseguiti

IL SEGRETARIO

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE

I COMMISSARI
I COMMISSARI
I COMMISSARI

(1) Il punteggio è attribuito proporzionalmente alle medie dei coefficienti conseguiti

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE

IL SEGRETARIO

COMMISSIONER

I COMMISSARI

3

Gestione ed organizzazione del servizio di refezione scolastica e riscossione delle tariffe					17,7
1.1 Modalità organizzative generali e di gestione del servizio di refezione scolastica (fasi della realizzazione); (max p. 10);					
1.2 Qualità dei prodotti, composizione e varietà del menù offerto (da predisporre sulla scorta delle linee guida in dicte nel Capitolato Speciale di gara e relativi allegati e delle normative nazionali e regionali vigenti) e migliorativi rispetto al menù attuale; (max p. 7);					
1.3 Strumenti, procedure e modalità di verifica e valutazione della qualità delle attività svolte; (max p. 4);					
1.4 Programma di pulizia e sanificazione degli ambienti, macchinari e attrezzature e, in generale, delle misure di igiene ambientale adottate dalla ditta; (max p.4);					
1.5 Gestione degli imprevisti e delle emergenze; (max p.3)					
1.6 Modalità di gestione e riscossione delle tariffe(max p.2)					
Organizzazione del personale e del lavoro					13,6667
2.1 Descrizione del piano di formazione/aggiornamento degli operatori, atto a garantire la regolare e corretta esecuzione del servizio, nonché la crescita professionale del personale impiegato, con specifica quantificazione delle ore previste e degli argomenti trattati (max p.5);					
2.2 Modalità e tempi per la sostituzione del personale assente e per la gestione delle emergenze/imprevisti; (max p. 5);					
2.3 Progetto per il costante monitoraggio e la valutazione continua del servizio di refezione scolastica erogato con analisi di soddisfazione dell'utenza da realizzare per tutta la durata dell'appalto (max p.5);					
finalità educative specifiche, risultati attesi che descrivono la misura dell'efficacia delle proposte offerte, 2.4) Qualificazione ed esperienza professionale del personale impiegato. (max p.5);					
Utilizzo di prodotti di qualità (BIO, DOP, IGP, Km. 0) e rispetto dei criteri ambientali minimi approvati con D.M. 10/3/2020 ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. e delle disposizioni ambientali in materia di green economy – Progetti di educazione alimentare e comunicazione					
					7,3
3.1 Utilizzo di prodotti BIO, DOP, IGP, Km. 0, oltre i minimi richiesti da capitolato (max p.6);					
3.2 Recupero delle eccedenze – riduzione dell'impatto ambientale (max. p.3);					
3.3 Attuazione progetti di Educazione Alimentare e comunicazione con l'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio (max p. 3);					
Servizi aggiuntivi e migliorativi a titolo esemplificativo:					5,3333
Progetti ed interventi volti al miglioramento del servizio (quali la fornitura della merenda di metà mattina), del comfort dell'utenza, della gestione delle comunicazioni con l'utenza, del progetto per la gestione delle eccedenze alimentari, oppure miglione di carattere ambientale e organizzativo, interventi diretti alla riduzione e al recupero dei rifiuti, altre proposte migliorative. (max p.8)					

(1) Il punteggio è attribuito proporzionalmente alle medie dei coefficienti conseguiti

IL SEGRETARIO
Monorelli

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE
P. F.

COMMISSARI
Dezzenin

COMMISSARI
M. Andrei

4

COMMISSARI			Punteggi Singoli	
1	2	3	Media Coefficienti (M) = (S) / 3	
TOTALI				
17,5				
1. Gestione ed organizzazione del servizio di refezione scolastica e riscossione delle tariffe				
1.1 Modalità organizzative generali e di gestione del servizio di refezione scolastica (fasi della realizzazione); (max p. 10);				
1.2 Qualità dei prodotti, composizione e varietà del menù offerto (da predisporre sulla scorta delle linee guida in dicte nel Capitolato Speciale di gara e relativi allegati e delle normative nazionali e regionali vigenti) e migliorativi rispetto al menù attuale; (max p. 7);				
1.3 Strumenti, procedure e modalità di verifica e valutazione della qualità delle attività svolte; (max p. 4);				
1.4 Programma di pulizia e sanificazione degli ambienti, macchinari e attrezzature e, in generale, delle misure di igiene ambientale adottate dalla ditta; (max p.4);				
1.5 Gestione degli imprevisti e delle emergenze; (max p.3)				
1.6 Modalità di gestione e riscossione delle tariffe(max p.2)				
13				
2. Organizzazione del personale e del lavoro				
2.1 Descrizione del piano di formazione/aggiornamento degli operatori, atto a garantire la regolare e corretta esecuzione del servizio, nonché la crescita professionale del personale impiegato, con specifica quantificazione delle ore previste e degli argomenti trattati (max p.5);				
2.2 Modalità e tempi per la sostituzione del personale assente e per la gestione delle emergenze/ imprevisti; (max p. 5);				
2.3 Progetto per il costante monitoraggio e la valutazione continua del servizio di refezione scolastica erogato con analisi di soddisfazione dell'utenza da realizzare per tutta la durata dell'appalto (max p.5);				
finalità educative specifiche, risultati attesi che descrivono la misura dell'efficacia delle proposte offerte. 2.4) Qualificazione ed esperienza professionale del personale impiegato. (max p.5);				
Utilizzo di prodotti di qualità (BIO, DOP, IGP, Km. 0) e rispetto dei criteri ambientali minimi approvati con D.M. 10/3/2020 ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. e delle disposizioni ambientali in materia di green economy – Progetti di educazione alimentare e comunicazione				
5,6				
3.1 Utilizzo di prodotti BIO, DOP, IGP, Km. 0, oltre i minimi richiesti da capitolato (max p.6);				
3.2 Recupero delle eccedenze – riduzione dell'impatto ambientale (max. p.3);				
3.3 Attuazione progetti di Educazione Alimentare e comunicazione con l'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio (max p. 3);				
4,2667				
4. Servizi aggiuntivi e migliorativi a titolo esemplificativo:				
Progetti ed interventi volti al miglioramento del servizio (quali la fornitura della merenda di metà mattina), del comfort dell'utenza, della gestione delle comunicazioni con l'utenza, del progetto per la gestione delle eccedenze alimentari, oppure miglione di carattere ambientale e organizzativo, interventi diretti alla riduzione e al recupero dei rifiuti, altre proposte migliorative. (max p.8)				
4,2667				

(1) Il punteggio è attribuito proporzionalmente alle medie dei coefficienti conseguiti

IL SEGRETARIO

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE

[Signature]
I COMMISSARI
[Signature]
I COMMISSARI
[Signature]
6

Pedevilla Spa

COMMISSARI

All. 1

TOTALI

	COMMISSARI			Media Coefficienti (M) = (S) / 3	Punteggi Singoli
	1	2	3		
1. Gestione ed organizzazione del servizio di refezione scolastica e riscossione delle tariffe	17.4333				
1.1 Modalità organizzative generali e di gestione del servizio di refezione scolastica (fasi della realizzazione); (max p. 10);	0,9	0,4	0,6	0,63	6,3333
1.2 Qualità dei prodotti i, composizione e varietà del menù offerto (da predisporre sul la s corta de l le linee guida in dicte nel Capitolato Speciale di gara e relativi allegati e delle normative nazionali e regionali vigenti) e migliorativi rispetto al menù attuale; (max p. 7);	0,6	0,4	0,4	0,47	3,2667
1.3 Strumenti i, procedure e modalità di verifica e valutazione della qualità delle attività svolte; (max p. 4);	0,7	0,4	0,4	0,50	2,0000
1.4 Programma di pulizia e sanificazione degli ambienti, macchinari e attrezzature e, in generale, delle misure di igiene ambientale adottate dalla ditta; (max p.4);	0,8	0,5	0,7	0,67	2,6667
1.5 Gestione degli imprevisti e delle emergenze; (max p.3)	0,8	0,6	0,5	0,63	1,9000
1. 6 Modalità di gestione e riscossione delle tariffe(max p.2)	0,9	0,5	0,5	0,63	1,2667
2. Organizzazione del personale e del lavoro	13				
2.1 Descrizione del piano di formazione/aggiornamento degli operatori, atto a garantire la regolare e corretta esecuzione del servizio, nonché la crescita professionale del personale impiegato, con specifica quantificazione delle ore previste e degli argomenti trattati (max p.5);	0,7	0,7	0,7	0,70	3,5000
2.2 Modalità e tempi per la sostituzione del personale assente e per la gestione delle emergenze/imprevisti; (max p. 5);	0,8	0,7	0,7	0,73	3,6667
2.3 Progetto per il costante monitoraggio e la valutazione continua del servizio di refezione scolastica erogato con analisi di soddisfazione dell'utenza da realizzare per tutta la durata dell'appalto (max p.5);	0,6	0,5	0,6	0,57	2,8333
finalità educative specifiche, risultati attesi che descrivono la misura dell'efficacia delle proposte offerte, 2.4) Qualificazione ed esperienza professionale del personale impiegato. (max p.5);	0,8	0,5	0,5	0,60	3,0000
3. Utilizzo di prodotti di qualità (BIO, DOP, IGP, Km. 0) e rispetto dei criteri ambientali minimi approvati con D.M. 10/3/2020 ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. e delle disposizioni ambientali in materia di green economy – Progetti di educazione alimentare e comunicazione	6,6				
3.1 Utilizzo di prodotti BIO, DOP, IGP, Km. 0, oltre i minimi richiesti da capitolato (max p.6);	0,6	0,5	0,5	0,53	3,2000
3.2 Recupero delle eccedenze – riduzione dell'impatto ambientale (max. p.3);	0,8	0,6	0,5	0,63	1,9000
3.3 Attuazione progetti di Educazione Alimentare e comunicazione con l'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio (max p. 3);	0,5	0,5	0,5	0,50	1,5000
4. Servizi aggiuntivi e migliorativi a titolo esemplificativo:	6,13333				
Progetti ed interventi volti al miglioramento del servizio (quali la fornitura della merenda di metà mattina), del comfort dell'utenza, della gestione delle comunicazioni con l'utenza, del progetto per la gestione delle eccedenze alimentari, oppure migliore di carattere ambientale e organizzativo, interventi diretti alla riduzione e al recupero dei rifiuti, altre proposte migliorative. (max p.8)	0,8	0,8	0,7	0,77	6,1333

(1) Il punteggio è attribuito proporzionalmente alle medie dei coefficienti conseguiti

IL SEGRETARIO

Monorelli

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE

Nick Far

I COMMISSARI

Amadeo
Mancke

I COMMISSARI

7

1 Gestione ed organizzazione del servizio di refezione scolastica e riscossione delle tariffe (max punti 30)

	DITTE	Punteggi attribuiti	Riparametrazione	Punteggio
1	DUSSMANN SERVICE Srl	20,7000	27,5185	27,5185
2	CIRFOOD S.C.	20,3667	27,0753	27,0753
3	Serenissima Ristorazione Spa	19,9333	26,4993	26,4993
4	R.T.I. LADISA Srl - ALTHEA SRL	17,7000	23,5303	23,5303
5	R.T.I. VIVENDA Spa - ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI SRL	22,5667	30,0000	30,0000
6	S.I.A.R.C. Spa	17,5000	23,2644	23,2644
7	Pedevilla Spa	17,4333	23,1758	23,1758

22,5667

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE

De T...

I COMMISSARI

Nome e Cognome

I COMMISSARI

Nome e Cognome

IL SEGRETARIO

Nome e Cognome

2 Organizzazione del personale e del lavoro (max punti 20)

	DITTE	Punteggi Attribuiti	Riparametrazione	Punteggio
1	DUSSMANN SERVICE Srl	15,5000	19,1753	19,1753
2	CIRFOOD S.C.	15,5000	19,1753	19,1753
3	Serenissima Ristorazione Spa	15,8333	19,5876	19,5876
4	R.T.I. LADISA Srl - ALTHEA SRL	13,6667	16,9072	16,9072
5	R.T.I. VIVENDA Spa - ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI SRL	16,1667	20,0000	20,0000
6	S.I.A.R.C. Spa	13,0000	16,0825	16,0825
7	Pedevilla Spa	13,0000	16,0825	16,0825

16,1667

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE

Adelfi

I COMMISSARI

Orsini de'...

I COMMISSARI

Montan...

IL SEGRETARIO

Man...

3 Utilizzo di prodotti di qualità (BIO, DOP, IGP, Km. 0) e rispetto dei criteri ambientali minimi approvati con D.M. 10/3/2020 ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i, e delle disposizioni ambientali in materia di green economy – Progetti di educazione alimentare e comunicazione (max punti 12)

	DITTE	Punteggi Attribuiti	Riparametrazione	Punteggio
1	DUSSMANN SERVICE Srl	7,9000	8,7778	8,7778
2	CIRFOOD S.C.	9,8000	10,8889	10,8889
3	Serenissima Ristorazione Spa	10,8000	12,0000	12,0000
4	R.T.I. LADISA Srl - ALTHEA SRL	7,3000	8,1111	8,1111
5	R.T.I. VIVENDA Spa - ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI SRL	10,8000	12,0000	12,0000
6	S.I.A.R.C. Spa	5,6000	6,2222	6,2222
7	Pedevilla Spa	6,6000	7,3333	7,3333

10,8000

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE

[Signature]

I COMMISSARI

[Signature]

I COMMISSARI

[Signature]

IL SEGRETARIO

[Signature]

4 Servizi aggiuntivi e migliorativi a titolo esemplificativo (max punti 8)

	DITTE	Punteggi Attribuiti	Riparametrazione	Punteggio
1	DUSSMANN SERVICE Srl	4,8000	5,3333	5,3333
2	CIRFOOD S.C.	7,2000	8,0000	8,0000
3	Serenissima Ristorazione Spa	6,4000	7,1111	7,1111
4	R.T.I. LADISA Srl - ALTHEA SRL	5,3333	5,9259	5,9259
5	R.T.I. VIVENDA Spa - ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI SRL	6,1333	6,8148	6,8148
6	S.I.A.R.C. Spa	4,2667	4,7407	4,7407
7	Pedevilla Spa	4,2667	4,7407	4,7407

7,2000

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE

[Signature]

I COMMISSARI

[Signature]

I COMMISSARI

[Signature]

IL SEGRETARIO

[Signature]

[Signature]

TABELLA RIEPILOGATIVA PUNTEGGI OFFERTA TECNICA

N°	D I T T A	1 Gestione ed organizzazione del servizio di refezione scolastica e riscossione delle tariffe (max punti 30)	2 Organizzazione del personale e del lavoro (max punti 20)	3 Utilizzo di prodotti di qualità (BIO, DOP, IGP, Km. 0) e rispetto dei criteri ambientali minimi approvati con D.M.	4 Servizi aggiuntivi e migliorativi a titolo esemplificativo (max punti 8)	SOMMA PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	2° RIPARAMETRIZZAZIONE
							70
1	DUSSMANN SERVICE Srl	27,5185	19,1753	8,7778	5,3333	60,8048	61,8521
2	CIRFOOD S.C.	27,0753	19,1753	10,8889	8,0000	65,1395	66,2614
3	Serenissima Ristorazione Spa	26,4993	19,5876	12,0000	7,1111	65,1980	66,3209
4	R.T.I. LADISA Srl - ALTHEA SRL	23,5303	16,9072	8,1111	5,9259	54,4745	55,4127
5	R.T.I. VIVENDA Spa - ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI SRL	30,0000	20,0000	12,0000	6,8148	68,8148	70,0000
6	S.I.A.R.C. Spa	23,2644	16,0825	6,2222	4,7407	50,3098	51,1763
7	Pedevilla Spa	23,1758	16,0825	7,3333	4,7407	51,3323	52,2164
						68,8148	

IL SEGRETARIO

Almonelli

IL COMMISSARIO

Amadeo

IL COMMISSARIO

M. D'Amico

IL PRESIDENTE

Rotz