



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
UNIONE DEI COMUNI MONTEDEDORO

Comuni Associati

Comune di Carosino, Comune di Grottaglie, Comune di Fragagnano, Comune di Erchie, Comune di Lizzano, Comune di Ginosa, Comune di Castellana Grotte, Comune di Manduria, Comune di Alberobello, Comune di Faggiano, Comune di Leporano, Comune di Locorotondo, Comune di Maruggio, Comune di Monteiasi, Comune di Montemesola, Comune di Monteparano, Comune di Noci, Comune di Oria, Comune di Roccaforzata, Comune di San Giorgio Ionico, Comune di Sava, Comune di San Marzano di San Giuseppe, Comune di Pulsano, Comune di Torre Santa Susanna, Comune di Torricella, Comune di Villa Castelli, Comune di Putignano, Comune di Avetrana, Comune di Latiano, Comune di Gioia del Colle, Comune di Bitetto, Comune di Adelfia, Comune di Francavilla Fontana, Comune di Torchiarolo, Ambito Territoriale Sociale n° 3 AUSL BR/1, Comune di Ceglie Messapica, Comune di Triggiano, Comune di Cellino San Marco, Martina Franca, Carovigno, Sammichele di Bari, Comune di Toritto, Comune di Cellamare, Comune di Corato, Comune di Capurso, Comune di Santeramo in Colle, Comune di Trinitapoli, Comune di Acquaviva delle Fonti, Comune di Binetto, Comune di Sannicandro di Bari, Comune di Modugno, Comune di Polignano a Mare, Comune di Turi, Comune di Bitonto, Comune di Orta Nova, Comune di Monopoli, Comune di Palagiano, Ufficio Gestione Gare, Comune di Laterza, AGROMED SRL, GROTTI DI CASTELLANA SRL, FONDAZIONE ITS LOCOROTONDO, Unione dei Comuni Terre del Mare e del Sole, Consorzio Tutela e Prevenzione Randagismo San Francesco, Comune di Mottola, Consorzio di Gestione di Torre Guaceto, Ufficio Unione, Comune di Palo del Colle, Multiservizi S.p.A., Comune di Crispiano, Prefettura di Brindisi

Sede: c/o Comune di Faggiano Via Skanderberg - 74020 Faggiano (TA) - 74020 - FAGGIANO (TA)
<http://montedoro.traspare.com> - pec: unionemontedoro@pec.it

UFFICIO GESTIONE GARE (TA)

Via Skanderberg c/o Comune di Faggiano - 74020 - FAGGIANO (TA) - Tel.
Part. IVA: Cod. Fisc. 90138150736 Cod. Istat 073005
<https://montedoro.traspare.com/> E-Mail: unionemontedoro@pec.it PEC: unionemontedoro@pec.it

VERBALE DI GARA N. 2

Procedura Aperta ai sensi dell'art. 71 del D.lgs. 31 marzo 2023, n. 36

Valutazione Offerta Tecnica

SEDUTA RISERVATA

Oggetto	Procedura aperta affidamento servizio di refezione presso le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado statali del Comune di Mottola (Ta)
CIG	B28F9F1476
Importo di gara	€ 1.558.451,25
Scelta del contraente	Procedura Aperta
Struttura proponente	Ufficio Gestione Gare
Modalità	TELEMATICA

PREMESSO CHE:

- W*
- il Comune di Mottola, dovendo procedere all'acquisizione del servizio di refezione scolastica, aa.ss. 2024/25, 2025/26, 2026/27 per un importo presunto di complessivi € 813.105,00 oltre Iva - con opzione di rinnovo per ulteriori due anni e proroga per un massimo di sei mesi per un valore globale dell'appalto di € 1.558.451,25 oltre Iva – con nota acclarata al protocollo dell'Unione in data 17/7/2024 al n. 13323 ha formalmente delegato alla CUC Montedoro, ai sensi dell' art. 2, co. 17, della Convenzione per la gestione delle funzioni di Centrale Unica di Committenza, la gestione dell'intero procedimento di gara, trasmettendo la determinazione a contrarre n. 703 del 16/7/2024 con acclusa la documentazione approvata;
 - con determinazione del Responsabile del procedimento di gara della CUC n. 281 del 23/7/2024 è stata avviata, per l'affidamento del servizio in oggetto, la procedura di gara aperta, ai sensi dell'art. 71, co. 1, D.Lgs. n. 36 del 31.03.2023, con aggiudicazione in favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 108, co. 1 e 2, del predetto Codice approvato il bando e il disciplinare di gara (CIG B28F9F1476);
 - il bando e il disciplinare di gara, pubblicati conformemente al dettato di cui all'art. 27 del D.Lgs. n. 36/2023 e della delibera Anac n. 263 del 20/6/2023 (trasmissione alla BDNCP e pubblicazione in GUCE il 24 e in GURI il 25 luglio 2024) hanno fissato alle ore 12:00 del 23/8/2024 il termine ultimo per la presentazione delle istanze;
 - sono giunte in tempo utile le seguenti richieste di partecipazione alla gara:

SB

<p>Vivenda spa, P.I. 07864721001 Via Francesco Antolisei 25, Roma (RM), 173 Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a)</p>	<p>prot. n. 16161 del 22/8/24 ore 16:51</p>
<p>SerVito srl, P.I. 02854210735 Via Parini 4/6, Laterza (TA), 74014 Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a)</p>	<p>prot. n. 16183 del 23/8/24 ore 06:56</p>
<p>Rag. Pietro Guarnieri – Figli srl, P.I. 03942490727 Mandanti: Brin Mense Gestione Ristorazione Collettiva, P.I. 00659910749 Tipo partecipazione: raggruppamento temporaneo di concorrenti (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. e)</p>	<p>prot. n. 16204 del 23/8/24 ore 10:37</p>

- con successiva determinazione n. 344 del 3/9/2024, prot. n. 0016872, è stata costituita, ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. 36/2023, la Commissione giudicatrice individuandola nei seguenti tecnici esperti:
 - Dott.ssa Patrizia PALMA, RUP della procedura di gara in questione per conto della C.U.C. - Unione dei Comuni Montedoro – quale Presidente di Commissione;
 - Geom. Alessio BUCCOLIERO, quale componente interno di Commissione;
 - Ing. Basilio SANSEVERINO, quale componente esterno di Commissione;
- con nota prot. n. 0016868/2024 la Stazione appaltante – avendo fatto ricorso all'istituto dell'inversione procedimentale, di cui all'art. 107, co.3, del Codice – ha comunicato ai concorrenti la prima seduta pubblica per l'apertura della busta B, contenente l'offerta tecnica, fissandola per il giorno 4 settembre 2024 alle ore 17,30 in streaming tramite la piattaforma TRASPARE della CUC Montedoro;

VISTO il verbale n. 1 del 04/09/2024, qui interamente richiamato, con cui si dà atto che alle ore 17.30 si è riunita in seduta pubblica, in modalità virtuale sulla piattaforma Traspire, la Commissione giudicatrice la

SB

quale, dopo aver proceduto all'apertura delle buste tecniche e aver preso visione dei documenti prodotti, ha stabilito di proseguire individualmente e in separata sede alle preliminari operazioni di studio e ad una prima valutazione delle relazioni tecniche presentate, per poi riunirsi in seduta segreta, in data 6 settembre 2024, al fine di assumere - nel plenum dei componenti l'organo valutatore - le determinazioni finali in ordine ai punteggi da attribuire per ogni singolo sub-criterio di cui al punto 18.1 del Disciplinare di gara;

Tanto premesso

la Commissione di gara, nominata con la citata determinazione CUC prot. n. 344/2024 nelle persone di:

- Dott.ssa Patrizia PALMA, RUP della procedura di gara in questione per conto della C.U.C. - Unione dei Comuni Montedoro – quale Presidente di Commissione e verbalizzante;
- Geom. Alessio BUCCOLIERO, quale componente interno di Commissione;
- Ing. Basilio SANSEVERINO, quale componente esterno di Commissione;

si riunisce, in seduta riservata, il giorno 6 settembre 2024 alle ore 17,00, per valutare l'offerta tecnica contenuta nella busta "B" dei concorrenti secondo i criteri indicati nel punto 18.1 del Disciplinare di gara, suddivisi in CRITERI DISCREZIONALI (PUNTEGGI D) e CRITERI TABELLARI (PUNTEGGI T), come riportati nell'Allegato 1 del presente verbale, per un punteggio complessivo pari a 80 punti.
Verbalizza la dott.ssa Patrizia Palma.

La Commissione procede dunque, così come espressamente previsto nel punto 18.2 del Disciplinare di gara, ad attribuire per ogni concorrente il punteggio discrezionale D ai criteri qualitativi/discrezionali, attribuendo ad ognuno di essi un coefficiente variabile da 0 a 1 secondo la scala di valori ivi indicata, riportata nell'Allegato 2 del presente verbale.

Si procede, dunque, con le successive operazioni di calcolo, secondo il metodo aggregativo-compensatore dato dalla seguente formula

$$P_i = \sum_{x=1}^n C_{xi} \cdot P_x$$

dove

P_i = punteggio del concorrente i-esimo

C_{xi} = coefficiente criterio di valutazione X per il concorrente i-esimo

P_x = punteggio criterio X

X = 1, 2, 3, 4

Terminate le operazioni suddette, si prende atto che il punteggio complessivo ottenuto per l'offerta tecnica (criteri discrezionali + criteri tabellari) dai tre concorrenti - come riportato nel prospetto che si allega al presente verbale per farne parte integrante e sostanziale, in cui vi è il dettaglio dei punteggi parziali - è il seguente:

CONCORRENTI	PUNTEGGIO
Vivenda spa, P.I. 07864721001	80,00
SerVito srl, P.I. 02854210735	51,899
RTI costituendo Rag. Pietro Guarnieri P.I. 03942490727 Brin Mense Gestione Ristorazione Collettiva P.I. 00659910749	66,061

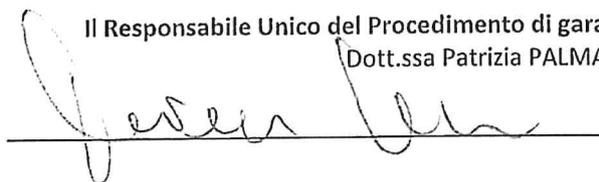
La Commissione dà atto, dunque, che i punteggi ottenuti dai tre concorrenti per la componente tecnica dell'offerta superano la soglia minima di sbarramento prevista dal Disciplinare di gara (50 punti) per cui dichiara la loro ammissione alla fase successiva di apertura della busta economica.

Viene concordato di convocare la seconda seduta pubblica per l'apertura delle offerte economiche (buste C) e a seguire, della busta 'A' contenente la documentazione amministrativa il giorno 9/9/2024 alle ore 15:00 in streaming tramite la piattaforma TRASPARE della CUC Montedoro del concorrente.

Le operazioni terminano alle ore 18,30.

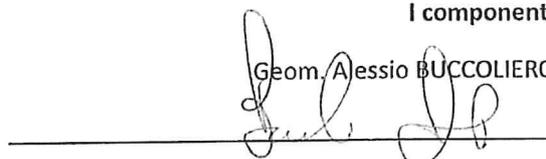
Letto, confermato e sottoscritto.

Il Responsabile Unico del Procedimento di gara
Dott.ssa Patrizia PALMA

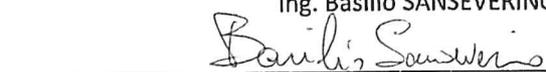


I componenti

Geom. Alessio BUCCOLIERO



Ing. Basilio SANSEVERINO



Procedura aperta affidament...									
		Vivenda Spa			SER VITO SRL		AG. PIETRO GUARNIERI - FIGLI SR		
COMMISSARIO 1: Palma Patrizia		A			B		C		
	Max.	Coeff.	Punti attr.	Coeff.	Punti attr.	Coeff.	Punti attr.	Coeff.	Punti attr.
1.1	6	1,000		0,500		0,750			
1.2	6	1,000		0,500		0,500			
1.3	6	1,000		0,250		0,750			
2.1	10	1,000		0,250		0,750			
3.1	10	1,000		0,250		0,750			
4.1	8	1,000		0,500		1,000			
5.1	4	1,000		0,750		0,750			
5.2	4	0,750		0,250		0,750			
6.1	3	1,000		0,250		0,750			
7.1	4	1,000		0,250		0,500			
8.1	4	1,000		1,000		1,000			
8.2	4	1,000		1,000		1,000			
8.3	4	1,000		1,000		1,000			
8.4	4	1,000		1,000		1,000			
9.1	3	1,000		1,000		1,000			

SB

SB

SB

Procedura aperta affidament...									
		Vivenda Spa			SER VITO SRL			AG. PIETRO GUA	
COMMISSARIO 2: Buccoliero Alessio		A			B			C	
	Max.	Coef.	Punti attr.	Coef.	Punti attr.	Coef.	Punti attr.	Coef.	
1.1	6	1,000		0,500		0,750		0,750	
1.2	6	0,750		0,750		0,750		0,750	
1.3	6	1,000		0,750		0,500		0,500	
2.1	10	0,750		0,500		0,750		0,500	
3.1	10	1,000		0,750		0,750		0,750	
4.1	8	1,000		0,750		0,750		0,750	
5.1	4	0,750		0,750		1,000		1,000	
5.2	4	0,750		0,500		0,750		0,750	
6.1	3	0,750		0,250		0,750		0,750	
7.1	4	1,000		0,500		0,750		0,750	
8.1	4	1,000		1,000		1,000		1,000	
8.2	4	1,000		1,000		1,000		1,000	
8.3	4	1,000		1,000		1,000		1,000	
8.4	4	1,000		1,000		1,000		1,000	
9.1	3	1,000		1,000		1,000		1,000	

Handwritten signatures in blue ink, including a large stylized signature and a smaller one below it.

Procedura aperta affidament...									
		Vivenda Spa			SER VITO SRL			AG. PIETRO GUARNIERI - FIGLI SR	
MMISSARIO 3: Sanseverino BasA		B			C				
	Max.	Coef.	Punti attr.	Coef.	Punti attr.	Coef.	Punti attr.	Coef.	Punti attr.
1.1	6	1,000		0,500		0,750			
1.2	6	1,000		0,500		0,750			
1.3	6	1,000		0,500		0,750			
2.1	10	1,000		0,500		0,750			
3.1	10	1,000		0,500		0,750			
4.1	8	1,000		0,500		0,750			
5.1	4	1,000		0,750		0,750			
5.2	4	0,750		1,000		0,750			
6.1	3	1,000		0,250		0,750			
7.1	4	1,000		0,500		0,750			
8.1	4	1,000		1,000		1,000			
8.2	4	1,000		1,000		1,000			
8.3	4	1,000		1,000		1,000			
8.4	4	1,000		1,000		1,000			
9.1	3	1,000		1,000		1,000			

Handwritten signatures and initials, including a large signature on the left and initials 'L' on the right.

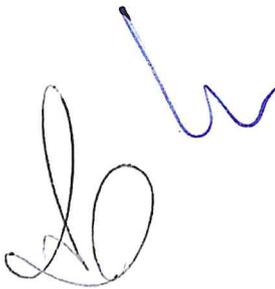
Procedura aperta affidament...							
COMMISSARIO 1: Palma Patrizia		Vivenda Spa		SER VITO SRL		AG. PIETRO GUARNIERI - FIGLI SF	
	Max.	A		B		C	
		Coeff.	Punti attr.	Coeff.	Punti attr.	Coeff.	Punti attr.
1.1	6	1,000		0,500		0,750	
1.2	6	1,000		0,500		0,500	
1.3	6	1,000		0,250		0,750	
2.1	10	1,000		0,250		0,750	
3.1	10	1,000		0,250		0,750	
4.1	8	1,000		0,500		1,000	
5.1	4	1,000		0,750		0,750	
5.2	4	0,750		0,250		0,750	
6.1	3	1,000		0,250		0,750	
7.1	4	1,000		0,250		0,500	
8.1	4	1,000		1,000		1,000	
8.2	4	1,000		1,000		1,000	
8.3	4	1,000		1,000		1,000	
8.4	4	1,000		1,000		1,000	
9.1	3	1,000		1,000		1,000	

SB

JD

W

Procedura aperta affidament...							
COMMISSARIO 2: Buccoliero Alessio		Vivenda Spa		SER VITO SRL		AG. PIETRO GUARNIERI - FIGLI SF	
		A		B		C	
	Max.	Coeff.	Punti attr.	Coeff.	Punti attr.	Coeff.	Punti attr.
1.1	6	1,000		0,500		0,750	
1.2	6	0,750		0,750		0,750	
1.3	6	1,000		0,750		0,500	
2.1	10	0,750		0,500		0,500	
3.1	10	1,000		0,750		0,750	
4.1	8	1,000		0,750		0,750	
5.1	4	0,750		0,750		1,000	
5.2	4	0,750		0,500		0,750	
6.1	3	0,750		0,250		0,750	
7.1	4	1,000		0,500		0,750	
8.1	4	1,000		1,000		1,000	
8.2	4	1,000		1,000		1,000	
8.3	4	1,000		1,000		1,000	
8.4	4	1,000		1,000		1,000	
9.1	3	1,000		1,000		1,000	

SB


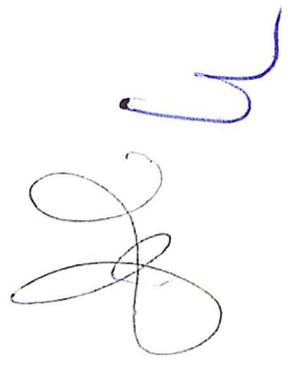
Procedura aperta affidament...							
COMMISSARIO 3: Sanseverino Basilio		Vivenda Spa		SER VITO SRL		AG. PIETRO GUARNIERI - FIGLI SF	
	Max.	Coeff.	Punti attr.	Coeff.	Punti attr.	Coeff.	Punti attr.
1.1	6	1,000		0,500		0,750	
1.2	6	1,000		0,500		0,750	
1.3	6	1,000		0,500		0,750	
2.1	10	1,000		0,500		0,750	
3.1	10	1,000		0,500		0,750	
4.1	8	1,000		0,500		0,750	
5.1	4	1,000		0,750		0,750	
5.2	4	0,750		1,000		0,750	
6.1	3	1,000		0,250		0,750	
7.1	4	1,000		0,500		0,750	
8.1	4	1,000		1,000		1,000	
8.2	4	1,000		1,000		1,000	
8.3	4	1,000		1,000		1,000	
8.4	4	1,000		1,000		1,000	
9.1	3	1,000		1,000		1,000	

Concorrente		Commissario n. 1		Commissario n. 2		Commissario n. 3					
Vivenda Spa	Max.	Coeff.		Coeff.		Coeff.		Media	Fatt. di conv.	Media defin.	Punteggi
1.1	6	1,000		1,000		1,000		1,000	1,000	1,000	6,000
1.2	6	1,000		0,750		1,000		0,917	1,091	1,000	6,000
1.3	6	1,000		1,000		1,000		1,000	1,000	1,000	6,000
2.1	10	1,000		0,750		1,000		0,917	1,091	1,000	10,000
3.1	10	1,000		1,000		1,000		1,000	1,000	1,000	10,000
4.1	8	1,000		1,000		1,000		1,000	1,000	1,000	8,000
5.1	4	1,000		0,750		1,000		0,917	1,091	1,000	4,000
5.2	4	0,750		0,750		0,750		0,750	1,333	1,000	4,000
6.1	3	1,000		0,750		1,000		0,917	1,091	1,000	3,000
7.1	4	1,000		1,000		1,000		1,000	1,000	1,000	4,000
8.1	4	1,000		1,000		1,000		1,000	1,000	1,000	4,000
8.2	4	1,000		1,000		1,000		1,000	1,000	1,000	4,000
8.3	4	1,000		1,000		1,000		1,000	1,000	1,000	4,000
8.4	4	1,000		1,000		1,000		1,000	1,000	1,000	4,000
9.1	3	1,000		1,000		1,000		1,000	1,000	1,000	3,000
Totale Punteggio Tecnico											80,000
Concorrente		Commissario n. 1		Commissario n. 2		Commissario n. 3					
SER VITO SRL	Max.	Coeff.		Coeff.		Coeff.		Media			
1.1	6	0,500		0,500		0,500		0,500	1,000	0,500	3,000
1.2	6	0,500		0,750		0,500		0,583	1,091	0,636	3,818
1.3	6	0,250		0,750		0,500		0,500	1,000	0,500	3,000
2.1	10	0,250		0,500		0,500		0,417	1,091	0,455	4,545
3.1	10	0,250		0,750		0,500		0,500	1,000	0,500	5,000
4.1	8	0,500		0,750		0,500		0,583	1,000	0,583	4,667
5.1	4	0,750		0,750		0,750		0,750	1,091	0,818	3,273
5.2	4	0,250		0,500		1,000		0,583	1,333	0,778	3,111
6.1	3	0,250		0,250		0,250		0,250	1,091	0,273	0,818
7.1	4	0,250		0,500		0,500		0,417	1,000	0,417	1,667
8.1	4	1,000		1,000		1,000		1,000	1,000	1,000	4,000
8.2	4	1,000		1,000		1,000		1,000	1,000	1,000	4,000
8.3	4	1,000		1,000		1,000		1,000	1,000	1,000	4,000
8.4	4	1,000		1,000		1,000		1,000	1,000	1,000	4,000
9.1	3	1,000		1,000		1,000		1,000	1,000	1,000	3,000
Totale Punteggio Tecnico											51,899
Concorrente		Commissario n. 1		Commissario n. 2		Commissario n. 3					
RAG. PIETRO GUARNIERI - FIG	Max.	Coeff.		Coeff.		Coeff.		Media			
1.1	6	0,750		0,750		0,750		0,750	1,000	0,750	4,500
1.2	6	0,500		0,750		0,750		0,667	1,091	0,727	4,364
1.3	6	0,750		0,500		0,750		0,667	1,000	0,667	4,000
2.1	10	0,750		0,500		0,750		0,667	1,091	0,727	7,273
3.1	10	0,750		0,750		0,750		0,750	1,000	0,750	7,500
4.1	8	1,000		0,750		0,750		0,833	1,000	0,833	6,667
5.1	4	0,750		1,000		0,750		0,833	1,091	0,909	3,636
5.2	4	0,750		0,750		0,750		0,750	1,333	1,000	4,000
6.1	3	0,750		0,750		0,750		0,750	1,091	0,818	2,455
7.1	4	0,500		0,750		0,750		0,667	1,000	0,667	2,667
8.1	4	1,000		1,000		1,000		1,000	1,000	1,000	4,000
8.2	4	1,000		1,000		1,000		1,000	1,000	1,000	4,000
8.3	4	1,000		1,000		1,000		1,000	1,000	1,000	4,000
8.4	4	1,000		1,000		1,000		1,000	1,000	1,000	4,000
9.1	3	1,000		1,000		1,000		1,000	1,000	1,000	3,000
Totale Punteggio Tecnico											66,061

CRITERI										
	Coeff.	Fatt. Convers.								
1.1	1,000	1,000								
1.2	0,917	1,091								
1.3	1,000	1,000								
2.1	0,917	1,091								
3.1	1,000	1,000								
4.1	1,000	1,000								
5.1	0,917	1,091								
5.2	0,750	1,333								
6.1	0,917	1,091								
7.1	1,000	1,000								
8.1	1,000	1,000								
8.2	1,000	1,000								
8.3	1,000	1,000								
8.4	1,000	1,000								
9.1	1,000	1,000								

SB


RIPILOGO PUNTEGGI - TECNICA																
	Criterio 1	Criterio 2	Criterio 3	Criterio 4	Criterio 5	Criterio 6	Criterio 7	Criterio 8	Criterio 9	Criterio 10	Criterio 11	Criterio 12	Criterio 13	Criterio 14	Criterio 15	Totale
1	Vivenda Spa	6.000	6.000	10.000	10.000	8.000	4.000	4.000	3.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	3.000	80.000
2	SER VITO SRL	3.000	3.818	3.000	4.545	4.667	3.273	3.111	0.818	1.667	4.000	4.000	4.000	4.000	3.000	51.399
3	RAG. PIETRO GUARNIERI - FIGLI SRL	4.500	4.364	4.000	7.273	6.667	3.636	4.000	2.455	2.667	4.000	4.000	4.000	4.000	3.000	66.061




ALLEGATO 1 – CRITERI E SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE DELL’OFFERTA TECNICA

N.	Criteri di valutazione (discrezionali D e tabellari T)	max punti	n.	sub-criteri di valutazione	max punti
1	D SISTEMA ORGANIZZATIVO DI PRODUZIONE	18	1.1	Piano del ciclo Produttivo (deve essere allegata una relazione Max 2 facciate che contenga una descrizione dei cicli di lavorazione con riferimento alle fasi di organizzazione della produzione, della preparazione e cottura e del confezionamento dei pasti).	6
			1.2	Sistema organizzativo del servizio (dovrà essere illustrato il piano di approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari, l’organizzazione e le modalità di somministrazione dei pasti agli utenti).	6
			1.3	Sistema di pulizia e sanificazione dei locali e smaltimento dei rifiuti (sia presso il centro di cottura che presso le sedi scolastiche).	6
2	D GESTIONE EMERGENZE Il concorrente predisponga un piano nel quale descriva come far fronte ad eventuali emergenze legate alla produzione dei pasti al fine di garantire continuità e regolarità nella esecuzione del servizio	10	2.1	Verranno premiate le offerte che, tenuto conto dei parametri di legge descrivano le misure operative più efficaci al fine di garantire la regolare esecuzione del servizio nonché la disponibilità di un centro cottura alternativo finalizzato al mantenimento del servizio in legume fresco – caldo da utilizzarsi in caso d’indisponibilità del centro cottura e/o di altre situazioni impreviste nell’ambito della catena logistica.	10
3	D SISTEMA GESTIONALE DEL SERVIZIO	10	3.1	Composizione organico per il servizio in argomento e relativi livelli di professionalità.	10
4	D PROPOSTE ED INTERVENTI MIGLIORATIVI E/O AGGIUNTIVI	8	4.1	Eventuali servizi aggiuntivi attinenti con le prestazioni richieste nel capitolato Descrizione delle proposte e degli interventi migliorativi e/o aggiuntivi, idonei ad aumentare, sotto il profilo tecnico, la qualità del servizio, con particolare riguardo, anche se non ad esclusivo riferimento, al potenziamento dei servizi per la funzionalità dei locali ed alla fornitura di beni non alimentari, attrezzature e macchinari.	8
5	D INIZIATIVE RIVOLTE ALL’UTENZA	8	5.1	Iniziative di educazione ambientale (con particolare riguardo ai seguenti argomenti: allergie, intolleranze alimentari, disturbi alimentari come ad esempio anoressia, bulimia, obesità) e giornate dimostrative	4
			5.2	Organizzazione di laboratori di cucina differenziati per fasce di età degli alunni (laboratori per preparazione di pietanze semplici)	4
6	D PROGETTI DI RECUPERO E/O RIDUZIONE SPRECHI ALIMENTARI	3	6.1	Progetti e/o convenzioni con Associazioni per riutilizzo di avanzati alimentari della cucina	3
7	D SISTEMA INFORMATIZZAZIONE DEL SERVIZIO RILEVAZIONE PRESENZE	4	7.1	Il concorrente deve indicare in che modo e con quali tecnologie intende assicurare le comunicazioni circa la rilevazione delle presenze giornaliera alla mensa, al fine di interagire con l’applicativo di gestione dei dati in uso alla Stazione Appaltante (SIMEAL) e al fine, altresì, di non creare disagi alle famiglie.	4
8	T CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DI QUALITA’ DEI PRODOTTI PROVENIENTI DA FILIERA CORTA E/O KM 0 La percentuale terrà conto della percentuale di (peso sul totale) dei prodotti provenienti da produzione filiera corta e/o Km 0, offerta dal	16	8.1	CARNE: Punti 4 max - Punti 2: 50% della quantità annuale della derrata; - Punti 4: 70% della quantità annuale della derrata; FRUTTA: Punti 4 max - Punti 2: 50% della quantità annuale della derrata; - Punti 4: 70% della quantità annuale della derrata;	16

	concorrente superiore alla percentuale minima prevista dal CSA. Il concorrente prima di procedere all'offerta dei prodotti, deve effettuare un'attenta valutazione in ordine alla sostenibilità della fornitura			VERDURA ED ORTAGGI: Punti 4 max - Punti 2: 50% della quantità annuale della derrata; - Punti 4: 70% della quantità annuale della derrata; FORMAGGI FRESCHI: Punti 4 max - Punti 2: 50% della quantità annuale della derrata; - Punti 4: 70% della quantità annuale della derrata;	
9	T QUALIFICAZIONI	3	9.1	Possesso della certificazione di qualità EMAS o equivalente	3
	TOTALE	80			80

Allegato 2 - Criteri motivazionali

Al fine di rendere uniforme l'attribuzione del punteggio la Commissione procederà alla valutazione delle offerte tecniche mediante il confronto tra progetti ed esprimerà uno dei seguenti motivati giudizi ai quali corrispondono rispettivamente i seguenti coefficienti:

- 0,0: proposta inadeguata (trattazione non sufficiente e/o descrizioni lacunose che denotano una non rispondenza della proposta rispetto al tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione o rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano chiari, non trovano dimostrazione analitica o, comunque, non appaiono particolarmente significativi);
- 0,25: proposta parzialmente adeguata (trattazione sintetica e/o che presenta alcune lacune, e/o non del tutto rispondente o adeguata alle esigenze della Stazione Appaltante contraddistinta da una sufficiente efficienza e/o efficacia della proposta rispetto al tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione o rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano completamente chiari, in massima parte analitici ma comunque relativamente significativi.);
- 0,50: proposta adeguata (trattazione completa ma appena esauriente o, pur esauriente, non del tutto completa, rispetto alle esigenze della Stazione Appaltante contraddistinta da una discreta efficienza e/o efficacia della proposta rispetto al tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione o rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato. Avvantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano abbastanza chiari, in massima parte analitici ma comunque significativi.);
- 0,75: proposta buona (Trattazione completa dei temi richiesti, con buona rispondenza degli elementi costitutivi dell'offerta alle esigenze della Stazione Appaltante e buona efficienza e/o efficacia della proposta rispetto al tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione o rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano chiari, analitici e significativi.);
- 1,0: proposta ottima (Il parametro preso in esame viene giudicato eccellente. Risulta del tutto aderente alle aspettative della S.A. e alle potenzialità medie delle ditte di riferimento operanti sul mercato. La sua presentazione è più che esaustiva ed ogni punto di interesse viene illustrato con puntualità e dovizia di particolari utili ed efficaci in rapporto alla natura del parametro considerato. Le relazioni illustrano con efficacia le potenzialità dell'operatore economico candidato ed evidenziano le eccellenti caratteristiche di offerta prestazionale).