



COMUNE DI TORITTO  
(Città Metropolitana di Bari)

SETTORE 1 – AFFARI GENERALI  
SERVIZI SOCIALI

CENTRALE DI COMMITTENZA  
UNIONE DEI COMUNI MONTEDORO  
*Comuni Associati*

*Comuni di Alberobello, Acquaviva delle Fonti, Avetrana, Bitetto, Capurso, Carosino, Carovigno, Castellana Grotte, Cellamare, Cellino San Marco, Corato, Erchie, Faggiano, Fragagnano, Francavilla Fontana, Ginosa, Gioia del Colle, Grottaglie, Latiano, Leporano, Lizzano, Locorotondo, Manduria, Martina Franca, Maruggio, Modugno, Monopoli, Monteiasi, Montemesola, Monteparano, Noci, Oria, Orta Nova, Palagiano, Polignano a Mare, Pulsano, Putignano, Roccaforzata, San Giorgio Ionico, San Marzano di San Giuseppe, San Teramo in Colle, Sava, Toritto, Torre Santa Susanna, Torricella, Triggiano, Trinitapoli, Villa Castelli, Consorzio sociale AUSL BR/1 e Bitonto*

**Oggetto:** Procedura aperta ai sensi degli artt. 71 e 130 del D. Lgs. 36/2023 per l'affidamento in appalto del "Servizio di refezione scolastica delle scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Toritto (BA), nella modalità della gestione indiretta e con dei centri cottura con somministrazione in loco e veicolazione verso terminali esterni" - Durata 4 + 2 anni scolastici. CIG: **B68FFF9FC1**

**Verbale di Gara – 30/07/2025**

L'anno duemilaventicinque, nel giorno trenta del mese di luglio, alle ore 15:30, si è riunita, in presenza, la Commissione giudicatrice (giusta Determina di nomina del Resp. del Settore I° - Affari Generali del Comune di Toritto, Reg. Gen. n. 381 del 25.06.2025, pubblicata all'Albo Pretorio del Comune in data 25.06.2025) della procedura di affidamento in oggetto, svolta in modalità telematica sulla Piattaforma Traspare, composta da:

1. dott. **Giuseppe Giovanni Amorotti**, Funzionario Amministrativo Cat. D presso il Settore Gare, Appalti e Contratti del Comune di Barletta, con la mansione di **Presidente esterno**;
2. dott.ssa **Rosanna Fazio**, Area dei Funzionari – profilo "Specialista amministrativo", con la mansione di **Commissario interno**;
3. dott. **Prigigallo Vito**, Capo settore VII – P.O. del Comune di Capurso, con la mansione di **Commissario esterno**.

Presso l'Ufficio del Settore I° - Affari Generali del Comune di Toritto, sito in Via Municipio, n. 11, è presente la commissione di gara della procedura *de qua*.

Le funzioni di Segretario verbalizzante sono assunte dal dott. Giovanni Leone.

In relazione al verbale del 28/07/2025 della seduta riservata si precisa quanto segue:

1. considerato che al paragrafo. 22.1 del Disciplinare di gara è riportato che "*In tutte le operazioni matematiche di attribuzione dei coefficienti e dei punteggi (tecnico, economico e complessivo), vengono sempre prese in considerazione fino a 2 cifre decimali dopo la virgola con:*
  - arrotondamento all'unità superiore se la terza cifra decimale risulti pari o superiore a "5";
  - arrotondamento all'unità inferiore se la terza cifra decimale risulti inferiore a "5"."

La commissione ritiene opportuno adeguare il calcolo aritmetico per l'assegnazione di punteggi tecnici - all'interno della griglia excel – utilizzando l'arrotondamento sopra citato.

Pertanto, alla luce dell'utilizzo dell'arrotondamento si riporta di seguito il punteggio ottenuto dai seguenti concorrenti:

- COOPERATIVA DI LAVORO SOLIDARIETA' E LAVORO SOC. COOP. si dà atto che lo stesso ha ottenuto un punteggio tecnico complessivo pari a 65,90 su 80.



**COMUNE DI TORITTO**  
(Città Metropolitana di Bari)

**SETTORE 1 – AFFARI GENERALI**  
**SERVIZI SOCIALI**

**CENTRALE DI COMMITTENZA**  
**UNIONE DEI COMUNI MONTEDORO**  
*Comuni Associati*

*Comuni di Alberobello, Acquaviva delle Fonti, Avetrana, Bitetto, Capurso, Carosino, Carovigno, Castellana Grotte, Cellamare, Cellino San Marco, Corato, Erchie, Faggiano, Fragagnano, Francavilla Fontana, Ginosa, Gioia del Colle, Grottaglie, Latiano, Leporano, Lizzano, Locorotondo, Manduria, Martina Franca, Maruggio, Modugno, Monopoli, Monteiasi, Montemesola, Monteparano, Noci, Oria, Orta Nova, Palagiano, Polignano a Mare, Pulsano, Putignano, Roccaforzata, San Giorgio Ionico, San Marzano di San Giuseppe, San Teramo in Colle, Sava, Toritto, Torre Santa Susanna, Torricella, Triggiano, Trinitapoli, Villa Castelli, Consorzio sociale AUSL BR/1 e Bitonto*

- LADISA SRL si dà atto che lo stesso ha ottenuto un punteggio tecnico complessivo pari a 74,26 su 80.
- 2. In relazione ai criteri di attribuzione del punteggio tabellare si precisa che nella tabella excel allegata al presente verbale, ciascun componente di commissione, ha inserito l'acronimo NA (non applicabile) in luogo della cifra 1 in quanto punteggio fisso, a beneficio di maggiore chiarezza formale, lasciando inalterata la sostanza.

Le schede di valutazione aggiornate alla luce del mero arrotondamento, firmate digitalmente da ciascun componente della commissione giudicatrice, sono allegate al presente verbale di cui sono parte integrante e sostanziale.

Il Presidente della Commissione giudicatrice, alle ore 16:30 dichiara conclusa la seduta.

Letto, approvato e sottoscritto.

**Il Presidente della Commissione giudicatrice**  
dott. Giuseppe Giovanni Amorotti  
*(firmato digitalmente)*

**Il Commissario della Commissione giudicatrice**  
dott.ssa Rosanna Fazio  
*(firmato digitalmente)*

**Il Commissario della Commissione giudicatrice**  
dott. Prigigallo Vito  
*(firmato digitalmente)*

**Segretario verbalizzante**  
dott. Giovanni Leone  
*(firmato digitalmente)*

Oggetto: Procedura ristretta ai sensi dell'art. 72 del D.lgs. 36/2023 in combinato disposto con l'allegato II.6 del codice, per l'affidamento del "Servizio Taxi per l'anziano e il disabile del Comune di Adelfia (BA)" mediante la piattaforma di e-procurement "Traspare" della Cuc di Montedoro. - CIG: B2D038EB6

Operatore Economico e Griglia di Valutazione Tecnica						Valutazione Tecnica					
Operatore Economico	Rif.	Criterio	Sub- Criterio	Tipologia	Peso	Valutazione Presidente Amorotti (coefficiente)	Valutazione Componente Proggiallo (coefficiente)	Valutazione Componente Fazio (coefficiente)	Media Iniziale Coefficienti	Punteggi Tecnici	Punteggio Tecnico Complessivo Finale
	1	Sistema organizzativo del servizio	1.1 Piano e modalità di produzione (con particolare riguardo al mantenimento delle caratteristiche sensoriali delle pietanze) dalla produzione alla consegna nei terminali di servizio e alle operazioni di sanificazione.	D	5	0,6	0,8	0,8	0,73	3,65	
			1.2 Approvvigionamento: caratteristiche dei fornitori (identificativo, certificazioni in ambito di qualità e sicurezza alimentare dei fornitori e dei produttori, presenza di due fornitori per ciascuna derrata da utilizzare nei menu).	D	4	0,6	0,8	0,8	0,73	2,92	
			1.3 Piano di gestione delle diete speciali: descrizione delle modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate - prassi operative (incluse quelle per il mantenimento della gradibilità dei pasti speciali) e controlli adottati per la prevenzione degli errori in tutte le fasi.	D	3	0,6	0,9	0,8	0,77	2,31	
			1.4 Piano di gestione di imprevisti, emergenze, non conformità e delle modifiche del servizio, inclusa la gestione dei pasti scorta, e con particolare riguardo alle diete speciali, e inclusa la procedura per la rintracciabilità.	D	3	0,6	0,8	0,7	0,7	2,1	
			1.5 Piano dei trasporti: descrizione dell'organizzazione, relativamente a orari, giri, caratteristiche dei veicoli utilizzati, tempistiche previste. Il punteggio sarà assegnato in base alle migliori soluzioni logistiche proposte, coerenti con le prescrizioni del capitolato e con i CAM.	D	3	0,6	0,8	0,7	0,7	2,1	
			1.6 Piano di gestione turni di somministrazione pasti e proposte di efficientamento.	D	3	0,7	0,9	0,8	0,8	2,4	
	2	Personale	2.1 Piano di formazione ed aggiornamento del personale in merito a organizzazione, quantità in ore e argomenti/tematiche.	D	5	0,6	0,7	0,7	0,67	3,35	
			2.2 Professionalità del personale allocato sul servizio in termini di quantità, qualifiche, competenze ed esperienza documentata	D	5	0,6	0,8	0,7	0,7	3,5	
	3	Proposta di progetto di educazione alimentare	3.1 La ditta, per la durata dell'appalto, dovrà presentare un progetto di attività ed iniziative di informazione agli utenti, sul tema afferente all'educazione alimentare ed al consumo consapevole. Verrà apprezzata l'attività progettuale volta a favorire misure di coinvolgimento alla piena consumazione del pasto, distinte per fasce di età.	D	8	0,8	0,9	0,9	0,87	6,96	
		Certificazioni	4.1 Possesso della certificazione UNI EN ISO 45001 o equivalenti, per attività attinenti ai servizi oggetto di affidamento (l'attinenza è valutata in funzione del settore EA/IAF e/o della descrizione del campo di applicazione così riportati in detta certificazione; per quanto non ulteriormente previsto trova applicazione l'art. 87 del Codice).	T	1	NA	NA	NA	NA	1	
			4.2 Possesso della registrazione EMAS o di una certificazione secondo la norma tecnica UNI EN ISO 14001 o equivalenti, per attività attinenti ai servizi oggetto di affidamento (l'attinenza è valutata in funzione del settore EA/IAF e/o della descrizione del campo di applicazione così riportati in detta certificazione; per quanto non ulteriormente previsto trova applicazione l'art. 87 del Codice).	T	1	NA	NA	NA	NA	1	

**COOPERATIVA DI LAVORO SOLIDARIETA' E LAVORO SOC. COOP.**

4	perseguite ai sensi dell'art. 5, co. 1, della L.R. n. 19/2024 **	4.3 Possesso della certificazione SA 8000 o di un'equivalente certificazione che dimostri la gestione etica delle catene di fornitura, per attività attinenti ai servizi oggetto di affidamento (l'attinenza è valutata in funzione del settore EA/IAF e/o della descrizione del campo di applicazione così riportati in detta certificazione; per quanto non ulteriormente previsto trova applicazione l'art. 87 del Codice).	T	1	NA	NA	NA	NA	1
		4.4 Possesso della certificazione UNI EN ISO 9001 o equivalenti, per attività attinenti ai servizi oggetto di affidamento (l'attinenza è valutata in funzione del settore EA/IAF e/o della descrizione del campo di applicazione così riportati in detta certificazione; per quanto non ulteriormente previsto trova applicazione l'art. 87 del Codice).	T	1	NA	NA	NA	NA	1
		4.5 Possesso di certificazione UNI PdR 125:2022 in corso di validità.	T	1	NA	NA	NA	NA	1
5	Destinazione del cibo non somministrato	5.1 Proposta organizzativa volta a recuperare il cibo non somministrato ed a destinarlo ad Associazioni non lucrative di utilità sociale, che effettuano ai fini di beneficenza la distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari (in linea con quanto previsto dalla legge 19 agosto 2016, n. 166), con riserva di esibire, in caso di aggiudicazione, lo specifico protocollo previsto dalle vigenti normative, sottoscritto fra fornitore ed Organizzazione non lucrativa di attività sociale ex art. 1 della L. n. 155/2003 e s.m.i.	D	6	0,7	0,8	0,8	0,77	4,62
6	Veicoli impiegati	6.2 Impegno all'utilizzo di veicoli a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL). Si devono elencare i veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile.	Q	n. 1 punto per ogni veicolo fino ad un max di 2 punti	NA	NA	NA	NA	2
7	Utilizzo di prodotti BIO a KM0 e a filiera corta	7.1. Frutta, ortaggi, legumi, cereali Il punteggio verrà assegnato se il concorrente offre l'alimento in esame quale/i prodotto/i bio da Km0 e filiera corta. Bisognerà indicare la/le specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie ortaggio o frutta e deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero di pasti da offrire	T	2	NA	NA	NA	NA	2
		7.2 Pasta, pane e prodotti da forno Il punteggio verrà assegnato se il concorrente offre l'alimento in esame quale/i prodotto/i bio da Km0 e filiera corta. Bisognerà indicare la tipologia e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno e deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero di pasti da offrire	T	2	NA	NA	NA	NA	2
		7.3 Carne bovina Il punteggio verrà assegnato se il concorrente offre l'alimento in esame quale/i prodotto/i da Km0 e filiera corta.	T	2	NA	NA	NA	NA	2
		7.4 Carne suina e avicola Il punteggio verrà assegnato se il concorrente offre l'alimento in esame quale/i prodotto/i da Km0 e filiera corta.	T	2	NA	NA	NA	NA	2
		7.5 Uova Il punteggio verrà assegnato se il concorrente offre l'alimento in esame quale/i prodotto/i da Km0 e filiera corta.	T	2	NA	NA	NA	NA	2

65,9

	8	Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi (Se si presentano i seguenti prodotti)	8.1 Per il pesce di allevamento, somministrazione di prodotti ittici provenienti da acquacoltura biologica, dunque con etichetta di cui al regolamento (CE) n.2018/848. **la qualità biologica può essere equiparata, e quindi sostituita, con l'utilizzo di prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council (MSC), il Friend of the Sea o equivalenti.	T	2	NA	NA	NA	NA	2
			8.2 Per i prodotti da pesca in mare, somministrazione dei soli prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro cottura.	T	2	NA	NA	NA	NA	2
	9	Piano di igienizzazione e sanificazione	9.1 Indicazione delle forniture previste nell'erogazione del servizio, in riferimento a quanto richiesto nel capitolato (lavastoviglie, stoviglie, tovaglie, etc.).	D	2	0,7	0,9	0,7	0,77	1,54
			9.2 Indicazione delle modalità di lavaggio e pulizia dei locali. Particolare riferimento ai Detergenti con etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti conformi alla UNI EN ISO 14024 (per superfici dure rispettare CAM pertinenti).	D	2	0,6	0,8	0,7	0,7	1,4
			9.3 La ditta dovrà indicare le misure per garantire il servizio in sicurezza necessarie per il contenimento del contagio da virus ed agenti patogeni.	D	2	0,6	0,8	0,7	0,7	1,4
10	Gratuità di pasti	10.1 Fornitura gratuita per tutta la durata dell'appalto di pasti completi per alunni in situazione di disagio economico segnalati dall'Ufficio Servizi Sociali. n. 1 punto ogni 10 pasti offerti	Q	10 pasti offerti = 1 punto 20 pasti offerti = 2 punti 30 pasti offerti = 3 punti	NA	NA	NA	NA	3	
11	Proposte aggiuntive e/o migliorative	11. 1 Proposte aggiuntive di miglioramento degli ambienti, arredi e attrezzature e/o del servizio a carico dell'Impresa, senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale (non saranno valutate ulteriori soluzioni riferite a corsi o iniziative di educazione alimentare). Il concorrente dovrà descrivere le proposte di integrazione/sostituzione delle attrezzature e/o degli arredi attualmente in uso presso i luoghi di espletamento del servizio, che garantiscano maggiore efficienza e ridotti consumi energetici. Il concorrente dovrà motivare la sostituzione o l'integrazione di quanto proposto, sulla base di quanto accertato durante il sopralluogo.	D	5	0,7	0,8	0,7	0,73	3,65	

Operatore Economico	Rif.	Criterio	Sub- Criterio	Tipologia	Peso	Valutazione Presidente Amorotti (coefficiente)	Valutazione Componente Progigallo (coefficiente)	Valutazione Componente Fazio (coefficiente)	Media Iniziale Coefficienti	Punteggi Tecnici	Punteggio Tecnico Complessivo Finale
		Sistema	1.1 Piano e modalità di produzione (con particolare riguardo al mantenimento delle caratteristiche sensoriali delle pietanze) dalla produzione alla consegna nei terminali di servizio e alle operazioni di sanificazione.	D	5	0,9	0,7	0,8	0,8	4	
			1.2 Approvvigionamento: caratteristiche dei fornitori (identificativo, certificazioni in ambito di qualità e sicurezza alimentare dei fornitori e dei produttori, presenza di due fornitori per ciascuna derrata da utilizzare nei menu).	D	4	0,9	0,8	0,9	0,87	3,48	
			1.3 Piano di gestione delle diete speciali: descrizione delle modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate - prassi operative (incluse quelle per il mantenimento della gradibilità dei pasti speciali) e controlli adottati per la prevenzione degli errori in tutte le fasi.	D	3	1	0,9	0,9	0,93	2,79	

1	organizzativo del servizio	1.4 Piano di gestione di imprevisti, emergenze, non conformità e delle modifiche del servizio, inclusa la gestione dei pasti scorta, e con particolare riguardo alle diete speciali, e inclusa la procedura per la rintracciabilità.	D	3	1	0,9	0,9	0,93	2,79	
		1.5 Piano dei trasporti: descrizione dell'organizzazione, relativamente a orari, giri, caratteristiche dei veicoli utilizzati, tempistiche previste. Il punteggio sarà assegnato in base alle migliori soluzioni logistiche proposte, coerenti con le prescrizioni del capitolato e con i CAM.	D	3	1	0,8	0,9	0,9	2,7	
		1.6 Piano di gestione turni di somministrazione pasti e proposte di efficientamento.	D	3	0,9	0,9	0,9	0,9	2,7	
2	Personale	2.1 Piano di formazione ed aggiornamento del personale in merito a organizzazione, quantità in ore e argomenti/tematiche.	D	5	1	0,8	0,9	0,9	4,5	
		2.2 Professionalità del personale allocato sul servizio in termini di quantità, qualifiche, competenze ed esperienza documentata	D	5	1	0,8	0,9	0,9	4,5	
3	Proposta di progetto di educazione alimentare	3.1 La ditta, per la durata dell'appalto, dovrà presentare un progetto di attività ed iniziative di informazione agli utenti, sul tema afferente all'educazione alimentare ed al consumo consapevole. Verrà apprezzata l'attività progettuale volta a favorire misure di coinvolgimento alla piena consumazione del pasto, distinte per fasce di età.	D	8	1	0,9	0,9	0,93	7,44	
4	Certificazioni possedute ai sensi dell'art. 5, co. 1, della L.R. n. 19/2024 **	4.1. Possesso della certificazione UNI EN ISO 45001 o equivalenti, per attività attinenti ai servizi oggetto di affidamento (l'attinenza è valutata in funzione del settore EA/IAF e/o della descrizione del campo di applicazione così riportati in detta certificazione; per quanto non ulteriormente previsto trova applicazione l'art. 87 del Codice).	T	1	NA	NA	NA	NA	1	
		4.2 Possesso della registrazione EMAS o di una certificazione secondo la norma tecnica UNI EN ISO 14001 o equivalenti, per attività attinenti ai servizi oggetto di affidamento (l'attinenza è valutata in funzione del settore EA/IAF e/o della descrizione del campo di applicazione così riportati in detta certificazione; per quanto non ulteriormente previsto trova applicazione l'art. 87 del Codice).	T	1	NA	NA	NA	NA	NA	1
		4.3 Possesso della certificazione SA 8000 o di un'equivalente certificazione che dimostri la gestione etica delle catene di fornitura, per attività attinenti ai servizi oggetto di affidamento (l'attinenza è valutata in funzione del settore EA/IAF e/o della descrizione del campo di applicazione così riportati in detta certificazione; per quanto non ulteriormente previsto trova applicazione l'art. 87 del Codice).	T	1	NA	NA	NA	NA	NA	1
		4.4 Possesso della certificazione UNI EN ISO 9001 o equivalenti, per attività attinenti ai servizi oggetto di affidamento (l'attinenza è valutata in funzione del settore EA/IAF e/o della descrizione del campo di applicazione così riportati in detta certificazione; per quanto non ulteriormente previsto trova applicazione l'art. 87 del Codice).	T	1	NA	NA	NA	NA	NA	1
		4.5 Possesso di certificazione UNI PdR 125:2022 in corso di validità.	T	1	NA	NA	NA	NA	NA	1

Ladisa srl	5	Destinazione del cibo non somministrato	5.1 Proposta organizzativa volta a recuperare il cibo non somministrato ed a destinarlo ad Associazioni non lucrative di utilità sociale, che effettuano ai fini di beneficenza la distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari (in linea con quanto previsto dalla legge 19 agosto 2016, n. 166), con riserva di esibire, in caso di aggiudicazione, lo specifico protocollo previsto dalle vigenti normative, sottoscritto fra fornitore ed Organizzazione non lucrativa di attività sociale ex art. 1 della L. n. 155/2003 e s.m.i.	D	6	1	0,8	0,9	0,9	5,4
	6	Veicoli impiegati	6.2 Impegno all'utilizzo di veicoli a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL). Si devono elencare i veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile.	Q	n. 1 punto per ogni veicolo fino ad un max di 2 punti	NA	NA	NA	NA	2
	7	Utilizzo di prodotti BIO a KM0 e a filiera corta	7.1. Frutta, ortaggi, legumi, cereali Il punteggio verrà assegnato se il concorrente offre l'alimento in esame quale/i prodotto/i bio da Km0 e filiera corta. Bisognerà indicare la/le specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie ortaggio o frutta e deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero di pasti da offrire	T	2	NA	NA	NA	NA	2
			7.2 Pasta, pane e prodotti da forno Il punteggio verrà assegnato se il concorrente offre l'alimento in esame quale/i prodotto/i bio da Km0 e filiera corta. Bisognerà indicare la tipologia e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno e deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero di pasti da offrire	T	2	NA	NA	NA	NA	2
			7.3 Carne bovina Il punteggio verrà assegnato se il concorrente offre l'alimento in esame quale/i prodotto/i da Km0 e filiera corta.	T	2	NA	NA	NA	NA	2
			7.4 Carne suina e avicola Il punteggio verrà assegnato se il concorrente offre l'alimento in esame quale/i prodotto/i da Km0 e filiera corta.	T	2	NA	NA	NA	NA	2
			7.5 Uova Il punteggio verrà assegnato se il concorrente offre l'alimento in esame quale/i prodotto/i da Km0 e filiera corta.	T	2	NA	NA	NA	NA	2
	8	Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi (Se si presentano i seguenti prodotti)	8.1 Per il pesce di allevamento, somministrazione di prodotti ittici provenienti da acquacoltura biologica, dunque con etichetta di cui al regolamento (CE) n.2018/848. **la qualità biologica può essere equiparata, e quindi sostituita, con l'utilizzo di prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council (MSC), il Friend of the Sea o equivalenti.	T	2	NA	NA	NA	NA	2
			8.2 Per i prodotti da pesca in mare, somministrazione dei soli prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro cottura.	T	2	NA	NA	NA	NA	2
				9.1 Indicazione delle forniture previste nell'erogazione del servizio, in riferimento a quanto richiesto nel capitolato (lavastoviglie, stoviglie, tovaglie, etc.).	D	2	0,9	0,9	0,9	0,9
74,26										

	9	Piano di igienizzazione e sanificazione	9.2 Indicazione delle modalità di lavaggio e pulizia dei locali. Particolare riferimento ai Detergenti con etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti conformi alla UNI EN ISO 14024 (per superfici dure rispettare CAM pertinenti).	D	2	1	0,9	0,9	0,93	1,86
			9.3 La ditta dovrà indicare le misure per garantire il servizio in sicurezza necessarie per il contenimento del contagio da virus ed agenti patogeni.	D	2	0,9	0,9	0,9	0,9	1,8
	10	Gratuità di pasti	10.1 Fornitura gratuita per tutta la durata dell'appalto di pasti completi per alunni in situazione di disagio economico segnalati dall'Ufficio Servizi Sociali. n. 1 punto ogni 10 pasti offerti	Q	10 pasti offerti = 1 punto 20 pasti offerti = 2 punti 30 pasti offerti = 3 punti	NA	NA	NA	NA	3
	11	Proposte aggiuntive e/o migliorative	11. 1 Proposte aggiuntive di miglioramento degli ambienti, arredi e attrezzature e/o del servizio a carico dell'Impresa, senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale (non saranno valutate ulteriori soluzioni riferite a corsi o iniziative di educazione alimentare). Il concorrente dovrà descrivere le proposte di integrazione/sostituzione delle attrezzature e/o degli arredi attualmente in uso presso i luoghi di espletamento del servizio, che garantiscano maggiore efficienza e ridotti consumi energetici. Il concorrente dovrà motivare la sostituzione o l'integrazione di quanto proposto, sulla base di quanto accertato durante il sopralluogo.	D	5	0,9	0,9	0,9	0,9	4,5