



**Area Istruzione, Cultura e Demografico
Servizio Istruzione e Scolastico**

Piazza Indipendenza, 1 - 33010 Feletto Umberto (UD)
Tel. 0432.577311 - tavagnacco@postemailcertificata.it
cultura@comune.tavagnacco.ud.it
www.comune.tavagnacco.ud.it

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO DI SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PER LE SCUOLE
DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI
TAVAGNACCO PER IL PERIODO GENNAIO 2023 - AGOSTO 2024. CIG 94136440C8**

VERBALE TERZA SEDUTA RISERVATA DI DATA 07.12.2022

Addì 07 del mese di dicembre dell'anno 2022, alle ore 9.45, presso la sede del Comune di Tavagnacco, Piazza Indipendenza n. 1, stanza 58, si è riunita in seduta riservata la Commissione giudicatrice per la procedura per l'affidamento del SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI TAVAGNACCO PER IL PERIODO GENNAIO 2023 - AGOSTO 2024. CIG 94136440C8, indetta con determinazione del Responsabile dell'Area Istruzione, Cultura e Demografico n. 1313 del 24.10.2022.

La Commissione giudicatrice, nominata con determinazione del Responsabile dell'Area Istruzione, Cultura e Demografico n. 1548 del 30.11.2022, è così composta:

PRESIDENTE:	dott.ssa Anna Andrian – titolare della Posizione Organizzativa presso l'Area sociale - – Servizio Gare, CUC, Appalti, Contratti
COMPONENTI:	dott.ssa Scolaro Marianna – Professionista esperto
	dott. Luigi Tonellato – Professionista esperto
SEGRETARIO VERBALIZZANTE:	dott.ssa Elena Pecile – Istruttore Amministrativo dell'Area Istruzione – Cultura - Demografico

Sono presenti tutti i componenti della Commissione giudicatrice: il Presidente dott.ssa Andrian e il componente dott.ssa Scolaro in presenza, il componente dott. Tonellato collegato in videoconferenza

Il Presidente dichiara aperta la seduta.

La Commissione prosegue con l'esame delle Offerte tecniche delle ditte, secondo l'ordine di ammissione alle valutazioni tecniche, e assegna i punteggi tecnici, con le modalità concordate prima dell'inizio della valutazione tecnica.

Alle ore 13.15 il Presidente sospende la seduta riservata. Alle ore 14.15, sempre in seduta riservata, la Commissione giudicatrice riprende i lavori esaminando, secondo l'ordine di ammissione alle valutazioni tecniche, le offerte tecniche delle ditte concorrenti e attribuendo a ciascun sub-criterio di valutazione i coefficienti necessari a quantificare il rispettivo punteggio discrezionale.

La Commissione, come previsto dall'art.19.2 del disciplinare, procede per tutte le ditte concorrenti al calcolo della media aritmetica dei coefficienti attribuiti in relazione ad ogni sub-criterio al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo criterio/sub-criterio di

valutazione e determina il relativo punteggio. A seguito del riepilogo dei punteggi sul Foglio n. 5 denominato "Allegato B – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI TAVAGNACCO PER IL PERIODO GENNAIO 2023 - AGOSTO 2024. CIG 94136440C8. Verbale seduta riservata della Commissione giudicatrice. Assegnazione punteggi criteri qualitativi e assegnazione punteggi totali" la Commissione procede con la riparametrazione di ciascun sub-criterio e alla successiva riparametrazione del punteggio complessivo, determinando i punteggi tecnici complessivi come da allegati (Allegato A per ciascuna delle ditte concorrenti e Allegato B) al presente verbale di cui costituiscono parte integrante e sostanziale, e qui di seguito riepilogati:

DITTA	PUNTI
DUSSMANN SERVICE SRL	51,46 / 85
SODEXO ITALIA SPA	85 / 85
ELIOR RISTORAZIONE SPA	57,46 / 85
SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	61,98 / 85

Il Presidente della Commissione dà atto che tutte le proposte progettuali hanno ottenuto un punteggio superiore la soglia minima di sbarramento pari a 51, previsto dal punto 19.2 del Disciplinare di affidamento per il punteggio tecnico complessivo, e ammette tutti gli operatori economici concorrenti alla fase successiva della procedura di affidamento.

Il Presidente ricorda che i punteggi complessivi sopra indicati saranno letti nella seduta pubblica on line prima dell'apertura delle Offerte economiche.

Il Presidente convoca la Commissione giudicatrice per il giorno 12.12.2022, ore 15.00 presso la stanza n. 58, per procedere in seduta pubblica on line all'apertura della busta contenente l'offerta economica e quindi alla relativa valutazione ed alla formulazione della graduatoria.

Il Presidente comunica che la Commissione si riunirà per effettuare le operazioni informatiche di registrazione sul portale eAppaltiFVG dei punteggi ottenuti per l'offerta tecnica dalle ditte concorrenti, nonché la chiusura/congelamento della seduta online, 15 minuti prima dell'orario indicato per la convocazione della seduta pubblica per l'apertura delle offerte economiche; un tanto verrà attestato dal sistema.

Alle ore 16.30 il Presidente dichiara chiusa la seduta riservata.

Letto, approvato, sottoscritto.



Il Presidente della Commissione giudicatrice
dott.ssa Anna Andrian

La Componente
dott.ssa Marianna Scolaro

Il Componente
dott. Luigi Tonellato

La Segretaria verbalizzante
dott.ssa Elena Pecile

Verbale seduta riservata della Commissione giudicatrice. Coefficienti, medie e punteggi

DUSSMANN SERVICE SRL

Criteri di valutazione			Tipo criterio	Punteggio massimo attribuibile	COEFFICIENTI SINGOLI COMMISSARI			MEDIA
					Commissario A	Commissario B	Commissario C	
				10				
1) Area standard nutrizionali	1.1 Progetto alimentare (menù) Il concorrente elabora un progetto alimentare volto al miglioramento della qualità nutrizionale e all’incremento delle scelte alimentari coerenti con la territorialità. Il concorrente descrive sinteticamente il progetto alimentare offerto, redigendolo sulla base del “facsimile di menù base” riportato in calce alla presente tabella, articolandolo su 4 settimane (differenziandolo per il periodo estivo e per il periodo invernale), dal quale emerga l’impiego dei prodotti qualificati di cui ai successivi sub criteri di valutazione n. 2.1, 2.2 e 2.3.	Saranno valutate con maggior favore la qualità, la frequenza e la varietà della proposta alimentare offerta, rispettando il menù standard e il target di riferimento. Si darà, altresì, rilievo alle proposte che valorizzano la filiera locale. Sarà anche valutata l’articolazione del menù (vedi Facsimile riportato in calce alla presente tabella) e la chiarezza espositiva del menù in relazione alla necessità di trasmettere un impatto positivo alle famiglie in relazione all’obbligo di pubblicazione dello stesso.	Discrezionale	10	0,4	0,6	0,4	0,47



				18				
2) Area approvvigionamento delle derrate	2.1 Utilizzo di derrate biologiche o altrimenti qualificate o provenienti da agricoltura sociale aggiuntive rispetto ai CAM Il concorrente deve: 1) dichiarare le percentuali aggiuntive espresse in peso, su base annuale, dei prodotti biologici o altrimenti qualificati rispetto a quelli previsti dai CAM e dalla Lista merceologica (allegato 5 al Capitolato speciale tecnico/descrittivo), che si impegna ad utilizzare per garantire l'ampliamento della gamma di prodotti biologici o certificati (DOP, IGP, etc.) o provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla l. 18.08.2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del d.lgs. 24.06.2014, n. 91, convertito dalla l. 11.08.2014, n. 116, utilizzando la Tabella 2 contenuta nello 2) descrivere i prodotti che saranno utilizzati (prodotto, categoria di alimenti, qualificazione, quantità annuale, frequenza annuale di impiego, produttore, area di produzione, ecc.), compilando la Tabella 3 contenuta nello Schema di offerta tecnica - Modello 5 al presente Disciplinare; 3) allegare le schede tecniche contenenti le caratteristiche merceologiche per ciascun prodotto offerto, da cui risulti la certificazione del metodo di produzione del fornitore e gli altri elementi qualificanti; 4) allegare i contratti preliminari o già esistenti con i produttori menzionati ovvero dichiarazioni di impegno alla fornitura da parte dei produttori stessi.	Sarà valutata con maggior favore la proposta che: - contenga l'ampliamento più significativo dei prodotti previsti dai CAM e dall'allegata Lista merceologica non tanto in termini numerici quanto di impatto degli stessi sul progetto complessivo; - attesti la migliore capacità di valorizzare la filiera locale e di qualità.	Discrezionale	14	0,6	0,2	0,2	0,33
	2.2 Utilizzo di prodotti provenienti dal circuito del commercio "equo e solidale". Il concorrente deve descrivere i prodotti del commercio equo e solidale che intende utilizzare nella commessa (prodotto, categoria di alimenti, quantità annuale, frequenza annuale di impiego, fornitori/intermediari, paese di provenienza), compilando la Tabella 4 contenuta nello Schema di offerta tecnica - Modello 5 al presente Disciplinare e allegando le relative schede tecniche, nel rispetto dei menù previsti e dei calendari di stagionalità stabiliti nel Capitolato speciale.	Sarà valutata con maggior favore la proposta che garantisce una significativa quantità, varietà e rappresentatività dei prodotti anche in relazione ai menù proposti.	Discrezionale	2	0,2	0,2	0,2	0,20

3) Area processi di produzione	2.3 Proposta alimentare volta all'utilizzo di specie ittiche/prodotti ittici freschi da acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio. Il concorrente deve descrivere l'utilizzo delle specie ittiche/prodotti ittici freschi da acquacoltura biologica, o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da "allevamento in valle", prodotti ittici di specie non a rischio nella preparazione dei pasti, compilando la Tabella 5 contenuta nello Schema di offerta tecnica - allegato 5 al presente Disciplinare. Il concorrente deve allegare le schede tecniche contenenti le caratteristiche merceologiche per ciascun prodotto offerto e tutti gli altri requisiti previsti dai CAM e altri elementi qualificanti.	Sarà valutata con maggior favore la proposta che: - garantisce una significativa quantità, varietà e rappresentatività dei prodotti anche in relazione ai menù proposti e alle iniziative di sensibilizzazione eventualmente collegate; - attesti la migliore capacità di valorizzare la filiera locale e di qualità.	Discrezionale	2	1	1	1	1,00
				18				
	3.1 Ricevimento delle derrate e monitoraggio della qualità dei fornitori per tutta la durata del contratto e dei relativi rapporti commerciali. Il concorrente deve descrivere brevemente il sistema e la tempistica di approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari, i criteri di selezione ed accreditamento dei fornitori, l'elenco dei fornitori, anche in riferimento alle normative vigenti e alle certificazioni da questi possedute.	Sarà valutata con maggior favore la proposta con migliore: - efficacia del sistema di selezione, accreditamento e monitoraggio dei fornitori, differenziati tra piattaforme e aziende produttrici locali (produzioni primarie e prodotti trasformati); - adeguatezza dei calendari di approvvigionamento delle derrate rispetto al menù proposto.	Discrezionale	6	0,6	0,4	0,6	0,53
	3.2 Soluzioni organizzative per la conservazione delle qualità nutrizionali degli alimenti nel processo di produzione e nelle eventuali fasi di trasporto e distribuzione dei pasti presso i terminali di somministrazione Il concorrente deve presentare un progetto dell'iter giornaliero (pranzo e spuntini/merende) del processo produttivo volto all'applicazione dei principi di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata, tenendo in considerazione le modalità di approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime, di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti, veicolazione e distribuzione dei pasti presso i terminali di somministrazione, dell'organizzazione del lavoro quotidiano, compresi tempi, metodi e forme di controllo.	Sarà valutata con maggior favore la proposta organizzativa che assicurerà il rispetto degli standard di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata, in particolare quella con maggiore efficacia ed efficienza per la riduzione dei tempi intercorrenti tra la fine della preparazione dei pasti e la somministrazione.	Discrezionale	6	0,6	0,4	0,6	0,53

	3.3 Proposta alimentare per la produzione delle diete speciali di carattere sanitario Il concorrente deve descrivere esaurientemente e in modo coerente il processo produttivo delle diete speciali di carattere sanitario utilizzando i seguenti descrittori: gli spazi e i locali individuati, le attrezzature impiegate, le modalità operative attuate per garantire il legame caldo e il legame freddo fino la distribuzione, i tempi produttivi, le modalità di cottura, le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate nelle tipologie di diete più frequenti	Saranno valutate positivamente le descrizioni che: - analizzino esaurientemente le attività produttive; - garantiscano la sicurezza alimentare; - garantiscano elevati standard organolettici - consentano l'utilizzo dei locali, degli spazi e delle attrezzature in modo razionale ed efficienti; - propongano derrate alimentari di elevata qualità; - offrano la maggiore varietà delle ricette	Discrezionale	6	0,75	0,75	0,75	0,75
--	--	--	---------------	---	------	------	------	------

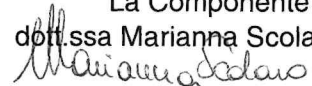
				22				
4. Area organizzazione del servizio e qualificazione e formazione del personale	4.1 Gestione del servizio Il concorrente deve presentare la descrizione organizzativa, con la quale intende assicurare la gestione del servizio, specificando dettagliatamente l'organico giornaliero impiegato per il servizio in relazione all'organizzazione del lavoro nelle diverse fasi di produzione (ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento, ecc.), tenuto anche conto dell'organico del personale attualmente impiegato. Oltre ad una breve relazione, il concorrente deve compilare le tabelle 6 e 7 dello Schema di offerta tecnica - Modello 5 al presente Disciplinare di gara.	Sarà valutata con maggior favore la proposta che offra: - la maggior qualità organizzativa ed efficacia delle modalità operative ed organizzative del personale; - l'articolazione dei profili professionali e degli orari che garantiscano una maggiore efficacia ed efficienza del processo di produzione e una migliore qualità del processo di verifica; - i tempi e i turni di lavoro maggiormente coerenti con l'organizzazione del lavoro prevista e con la riduzione dei tempi di attesa.	Discrezionale	13	0,6	0,4	0,4	0,47
	4.2 Sostituzione del personale assente per motivi non prevedibili. Il concorrente deve descrivere il processo di sostituzione del personale in caso di assenze non programmate.	Saranno valutate la modalità, la tempistica e l'organizzazione per garantire la pronta sostituzione del personale assente per motivi non prevedibili.	Discrezionale	2	0,6	0,6	0,6	0,60
	4.3 Piano della formazione. Il concorrente deve presentare il programma della formazione indicando, nella tabella 8 dello Schema di offerta tecnica - Modello 5 al presente Disciplinare, il numero di corsi, gli argomenti trattati, il n. di ore, il n. dipendenti coinvolti, la modalità di didattica, gli enti/soggetti formatori, esclusa la formazione on the job e quella obbligatoria per disposizioni normative, avendo cura di inserire anche i moduli formativi previsti dall'art. 17, comma 2, del Capitolato tecnico.	Sarà valutata con maggior favore la proposta del programma di formazione del personale, che presenta maggiore congruenza con i bisogni specifici del servizio e delle professionalità coinvolte, compatibile con la specifica realtà e durata dell'appalto.	Discrezionale	3	0,6	0,4	0,4	0,47
	4.4 Benessere organizzativo Il concorrente deve descrivere le forme di incentivazione del personale.	Saranno valutate forme di incentivazione della qualità del lavoro e/o di welfare aziendale	Discrezionale	2	0,6	0,6	0,6	0,60
	4.5 Strumenti di monitoraggio Il concorrente deve descrivere gli strumenti di verifica forniti all'A.C. per il monitoraggio di quanto descritto nei precedenti punti 4.1, 4.2, 4.3 e 4.4.	Sarà valutata l'efficacia della proposta rispetto alle esigenze di monitoraggio e controllo da parte dell'Amministrazione comunale dell'esecuzione del contratto.	Discrezionale	2	1	0,75	1	0,92
				8				
5) Area verifica e ricerca della qualità	5.1 Sistemi di elaborazione dati per il monitoraggio Il concorrente deve illustrare la proposta di un sistema informativo di acquisizione e condivisione dati per la rilevazione quali/quantitativa degli approvvigionamenti alimentari e dei consumi dei pasti somministrati (carico/scarico derrate e collegamento con pasti).	Sarà valutata l'efficacia della proposta rispetto alle esigenze di monitoraggio e controllo da parte dell'Amministrazione Comunale.	Discrezionale	8	0,6	0,4	0,4	0,47

				3				
6) Area comunicazione	6.1 Piano delle iniziative di comunicazione. Il concorrente deve presentare un progetto relativo al piano delle iniziative di comunicazione rivolto a utenti e genitori e finalizzato alla divulgazione del contenuto e dei fondamentali ispiratori del servizio, alla veicolazione di informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio per incentivare corrette abitudini alimentari e per invogliare al consumo del proprio pasto. Il piano dovrà indicare la cronologia annuale delle iniziative sulle seguenti tematiche: informazione sulla qualità e sostenibilità del servizio, con particolare attenzione alle caratteristiche e alla provenienza territoriale delle derrate utilizzate nel menù; suggerimenti sull'articolazione dei pasti della giornata; misure per invogliare il consumo e migliorare il gradimento del pasto anche per ridurre lo spreco alimentare. attività di coinvolgimento diretto degli utenti nell'educazione alimentare conformemente a quanto previsto dall'articolo 47 del Capitolato tecnico	Sarà valutata la qualità della proposta di comunicazione che affronta tutte le tematiche in modo complessivamente rispondente, esaustivo, articolato nelle annualità e con un elevato grado di approfondimento e realizzabilità anche sotto il profilo organizzativo.	Discrezionale	3	0,6	0,6	0,6	0,60
				6				
7) Area proposte migliorative	7.1 Proposte migliorative per la diffusione di uno stile alimentare sano con particolare riferimento a spuntini e merende Il concorrente deve presentare un progetto che favorisca la diffusione di abitudini sane nella consumazione di spuntini e merende (come previsto dalle Linee guida regionali per la ristorazione scolastica) nella scuola primaria e secondaria, ove non è prevista la somministrazione obbligatoria dello spuntino. Il progetto non deve comportare ulteriori costi per l'Amministrazione comunale.	Sarà valutato con maggior favore il progetto che garantisca una maggior frequenza della somministrazione di spuntini e merende e la fornitura di adeguate attrezzature (che poi rimarranno di proprietà del Comune) per la conservazione degli alimenti che costituiscono lo spuntino /merenda, ove necessario.	Discrezionale	4	0,4	0,4	0,4	0,40
	7.2 Proposte migliorative per la diffusione di uno stile alimentare sano con particolare riferimento a fine pasto Il concorrente deve presentare un progetto per la somministrazione di spremute di arance fresche a fine pasto. Il progetto non deve comportare ulteriori costi per l'Amministrazione.	Sarà valutato con maggior favore il progetto che garantisca una maggior frequenza della somministrazione di spremute e la fornitura di adeguate attrezzature (che poi rimarranno di proprietà dell'A.C.) per la realizzazione delle stesse.	Discrezionale	2	0,6	0,4	0,4	0,47

Il Presidente della Commissione giudicatrice
dott.ssa Anna Andrian



La Componente
dott.ssa Marianna Scolaro



Il Componente
dott. Luigi Tonellato



La Segretaria verbalizzante
dott.ssa Elena Pecile



Verbale seduta riservata della Commissione giudicatrice. Coefficienti, medie e punteggi

SODEXO ITALIA SPA

Criteri di valutazione			Tipo criterio	Punteggio massimo attribuibile	COEFFICIENTI SINGOLI COMMISSARI			MEDIA
					Commissario A	Commissario B	Commissario C	
				10				
1) Area standard nutrizionali	1.1 Progetto alimentare (menù) Il concorrente elabora un progetto alimentare volto al miglioramento della qualità nutrizionale e all’incremento delle scelte alimentari coerenti con la territorialità. Il concorrente descrive sinteticamente il progetto alimentare offerto, redigendolo sulla base del “facsimile di menù base” riportato in calce alla presente tabella, articolandolo su 4 settimane (differenziandolo per il periodo estivo e per il periodo invernale), dal quale emerga l’impiego dei prodotti qualificati di cui ai successivi sub criteri di valutazione n. 2.1, 2.2 e 2.3.	Saranno valutate con maggior favore la qualità, la frequenza e la varietà della proposta alimentare offerta, rispettando il menù standard e il target di riferimento. Si darà, altresì, rilievo alle proposte che valorizzano la filiera locale. Sarà anche valutata l’articolazione del menù (vedi Facsimile riportato in calce alla presente tabella) e la chiarezza espositiva del menù in relazione alla necessità di trasmettere un impatto positivo alle famiglie in relazione all’obbligo di pubblicazione dello stesso.	Discrezionale	10	0,75	0,75	0,75	0,75



				18					
2) Area approvvigionamento delle derrate	2.1 Utilizzo di derrate biologiche o altrimenti qualificate o provenienti da agricoltura sociale aggiuntive rispetto ai CAM Il concorrente deve: 1) dichiarare le percentuali aggiuntive espresse in peso, su base annuale, dei prodotti biologici o altrimenti qualificati rispetto a quelli previsti dai CAM e dalla Lista merceologica (allegato 5 al Capitolato speciale tecnico/descrittivo), che si impegna ad utilizzare per garantire l'ampliamento della gamma di prodotti biologici o certificati (DOP, IGP, etc.) o provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla l. 18.08.2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del d.lgs. 24.06.2014, n. 91, convertito dalla l. 11.08.2014, n. 116, utilizzando la Tabella 2 contenuta nello	Sarà valutata con maggior favore la proposta che: - contenga l'ampliamento più significativo dei prodotti previsti dai CAM e dall'allegata Lista merceologica non tanto in termini numerici quanto di impatto degli stessi sul progetto complessivo; - attesti la migliore capacità di valorizzare la filiera locale e di qualità.	Discrezionale	14	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
	2) descrivere i prodotti che saranno utilizzati (prodotto, categoria di alimenti, qualificazione, quantità annuale, frequenza annuale di impiego, produttore, area di produzione, ecc.), compilando la Tabella 3 contenuta nello Schema di offerta tecnica - Modello 5 al presente Disciplinare; 3) allegare le schede tecniche contenenti le caratteristiche merceologiche per ciascun prodotto offerto, da cui risulti la certificazione del metodo di produzione del fornitore e gli altri elementi qualificanti; 4) allegare i contratti preliminari o già esistenti con i produttori menzionati ovvero dichiarazioni di impegno alla fornitura da parte dei produttori stessi.								
	2.2 Utilizzo di prodotti provenienti dal circuito del commercio "equo e solidale". Il concorrente deve descrivere i prodotti del commercio equo e solidale che intende utilizzare nella commessa (prodotto, categoria di alimenti, quantità annuale, frequenza annuale di impiego, fornitori/intermediari, paese di provenienza), compilando la Tabella 4 contenuta nello Schema di offerta tecnica - Modello 5 al presente Disciplinare e allegando le relative schede tecniche, nel rispetto dei menù previsti e dei calendari di stagionalità stabiliti nel Capitolato speciale.	Sarà valutata con maggior favore la proposta che garantisce una significativa quantità, varietà e rappresentatività dei prodotti anche in relazione ai menù proposti.	Discrezionale	2	1	0,75	1	0,92	

3) Area processi di produzione	2.3 Proposta alimentare volta all'utilizzo di specie ittiche/prodotti ittici freschi da acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio. Il concorrente deve descrivere l'utilizzo delle specie ittiche/prodotti ittici freschi da acquacoltura biologica, o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o pesce da "allevamento in valle", prodotti ittici di specie non a rischio nella preparazione dei pasti, compilando la Tabella 5 contenuta nello Schema di offerta tecnica - allegato 5 al presente Disciplinare. Il concorrente deve allegare le schede tecniche contenenti le caratteristiche merceologiche per ciascun prodotto offerto e tutti gli altri requisiti previsti dai CAM e altri elementi qualificanti.	Sarà valutata con maggior favore la proposta che: - garantisce una significativa quantità, varietà e rappresentatività dei prodotti anche in relazione ai menù proposti e alle iniziative di sensibilizzazione eventualmente collegate; - attesti la migliore capacità di valorizzare la filiera locale e di qualità.	Discrezionale	2	1	1	1	1,00
				18				
	3.1 Ricevimento delle derrate e monitoraggio della qualità dei fornitori per tutta la durata del contratto e dei relativi rapporti commerciali. Il concorrente deve descrivere brevemente il sistema e la tempistica di approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari, i criteri di selezione ed accreditamento dei fornitori, l'elenco dei fornitori, anche in riferimento alle normative vigenti e alle certificazioni da questi possedute.	Sarà valutata con maggior favore la proposta con migliore: - efficacia del sistema di selezione, accreditamento e monitoraggio dei fornitori, differenziati tra piattaforme e aziende produttrici locali (produzioni primarie e prodotti trasformati); - adeguatezza dei calendari di approvvigionamento delle derrate rispetto al menù proposto.	Discrezionale	6	0,75	0,75	0,75	0,75
	3.2 Soluzioni organizzative per la conservazione delle qualità nutrizionali degli alimenti nel processo di produzione e nelle eventuali fasi di trasporto e distribuzione dei pasti presso i terminali di somministrazione Il concorrente deve presentare un progetto dell'iter giornaliero (pranzo e spuntini/merende) del processo produttivo volto all'applicazione dei principi di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata, tenendo in considerazione le modalità di approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime, di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti, veicolazione e distribuzione dei pasti presso i terminali di somministrazione, dell'organizzazione del lavoro quotidiano, compresi tempi, metodi e forme di controllo.	Sarà valutata con maggior favore la proposta organizzativa che assicurerà il rispetto degli standard di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata, in particolare quella con maggiore efficacia ed efficienza per la riduzione dei tempi intercorrenti tra la fine della preparazione dei pasti e la somministrazione.	Discrezionale	6	0,75	0,75	0,75	0,75

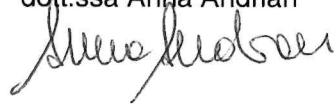
	3.3 Proposta alimentare per la produzione delle diete speciali di carattere sanitario Il concorrente deve descrivere esaurientemente e in modo coerente il processo produttivo delle diete speciali di carattere sanitario utilizzando i seguenti descrittori: gli spazi e i locali individuati, le attrezzature impiegate, le modalità operative attuate per garantire il legame caldo e il legame freddo fino la distribuzione, i tempi produttivi, le modalità di cottura, le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate nelle tipologie di diete più frequenti	Saranno valutate positivamente le descrizioni che: - analizzino esaurientemente le attività produttive; - garantiscano la sicurezza alimentare; - garantiscano elevati standard organolettici - consentano l'utilizzo dei locali, degli spazi e delle attrezzature in modo razionale ed efficienti; - propongano derrate alimentari di elevata qualità; - offrano la maggiore varietà delle ricette	Discrezionale	6	1	1	1	1,00
--	--	--	---------------	---	---	---	---	------

				22				
4. Area organizzazione del servizio e qualificazione e formazione del personale	4.1 Gestione del servizio Il concorrente deve presentare la descrizione organizzativa, con la quale intende assicurare la gestione del servizio, specificando dettagliatamente l'organico giornaliero impiegato per il servizio in relazione all'organizzazione del lavoro nelle diverse fasi di produzione (ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento, ecc.), tenuto anche conto dell'organico del personale attualmente impiegato. Oltre ad una breve relazione, il concorrente deve compilare le tabelle 6 e 7 dello Schema di offerta tecnica - Modello 5 al presente Disciplinare di gara.	Sarà valutata con maggior favore la proposta che offra: - la maggior qualità organizzativa ed efficacia delle modalità operative ed organizzative del personale; - l'articolazione dei profili professionali e degli orari che garantiscano una maggiore efficacia ed efficienza del processo di produzione e una migliore qualità del processo di verifica; - i tempi e i turni di lavoro maggiormente coerenti con l'organizzazione del lavoro prevista e con la riduzione dei tempi di attesa.	Discrezionale	13	1	0,75	0,75	0,83
	4.2 Sostituzione del personale assente per motivi non prevedibili. Il concorrente deve descrivere il processo di sostituzione del personale in caso di assenze non programmate.	Saranno valutate la modalità, la tempistica e l'organizzazione per garantire la pronta sostituzione del personale assente per motivi non prevedibili.	Discrezionale	2	0,6	0,6	0,75	0,65
	4.3 Piano della formazione. Il concorrente deve presentare il programma della formazione indicando, nella tabella 8 dello Schema di offerta tecnica - Modello 5 al presente Disciplinare, il numero di corsi, gli argomenti trattati, il n. di ore, il n. dipendenti coinvolti, la modalità di didattica, gli enti/soggetti formatori, esclusa la formazione on the job e quella obbligatoria per disposizioni normative, avendo cura di inserire anche i moduli formativi previsti dall'art. 17, comma 2, del Capitolato tecnico.	Sarà valutata con maggior favore la proposta del programma di formazione del personale, che presenta maggiore congruenza con i bisogni specifici del servizio e delle professionalità coinvolte, compatibile con la specifica realtà e durata dell'appalto.	Discrezionale	3	0,75	0,75	0,75	0,75
	4.4 Benessere organizzativo Il concorrente deve descrivere le forme di incentivazione del personale.	Saranno valutate forme di incentivazione della qualità del lavoro e/o di welfare aziendale	Discrezionale	2	1	0,75	1	0,92
	4.5 Strumenti di monitoraggio Il concorrente deve descrivere gli strumenti di verifica forniti all'A.C. per il monitoraggio di quanto descritto nei precedenti punti 4.1, 4.2, 4.3 e 4.4.	Sarà valutata l'efficacia della proposta rispetto alle esigenze di monitoraggio e controllo da parte dell'Amministrazione comunale dell'esecuzione del contratto.	Discrezionale	2	1	0,6	0,75	0,78
				8				
5) Area verifica e ricerca della qualità	5.1 Sistemi di elaborazione dati per il monitoraggio Il concorrente deve illustrare la proposta di un sistema informativo di acquisizione e condivisione dati per la rilevazione quali/quantitativa degli approvvigionamenti alimentari e dei consumi dei pasti somministrati (carico/scarico derrate e collegamento con pasti).	Sarà valutata l'efficacia della proposta rispetto alle esigenze di monitoraggio e controllo da parte dell'Amministrazione Comunale.	Discrezionale	8	1	0,75	1	0,92

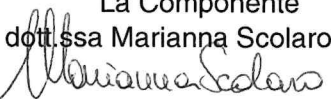


				3				
6) Area comunicazione	6.1 Piano delle iniziative di comunicazione. Il concorrente deve presentare un progetto relativo al piano delle iniziative di comunicazione rivolto a utenti e genitori e finalizzato alla divulgazione del contenuto e dei fondamentali ispiratori del servizio, alla veicolazione di informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio per incentivare corrette abitudini alimentari e per invogliare al consumo del proprio pasto. Il piano dovrà indicare la cronologia annuale delle iniziative sulle seguenti tematiche: informazione sulla qualità e sostenibilità del servizio, con particolare attenzione alle caratteristiche e alla provenienza territoriale delle derrate utilizzate nel menù; suggerimenti sull'articolazione dei pasti della giornata; misure per invogliare il consumo e migliorare il gradimento del pasto anche per ridurre lo spreco alimentare. attività di coinvolgimento diretto degli utenti nell'educazione alimentare conformemente a quanto previsto dall'articolo 47 del Capitolato tecnico	Sarà valutata la qualità della proposta di comunicazione che affronta tutte le tematiche in modo complessivamente rispondente, esaustivo, articolato nelle annualità e con un elevato grado di approfondimento e realizzabilità anche sotto il profilo organizzativo.	Discrezionale	3	1	1	1	1,00
				6				
7) Area proposte migliorative	7.1 Proposte migliorative per la diffusione di uno stile alimentare sano con particolare riferimento a spuntini e merende Il concorrente deve presentare un progetto che favorisca la diffusione di abitudini sane nella consumazione di spuntini e merende (come previsto dalle Linee guida regionali per la ristorazione scolastica) nella scuola primaria e secondaria, ove non è prevista la somministrazione obbligatoria dello spuntino. Il progetto non deve comportare ulteriori costi per l'Amministrazione comunale.	Sarà valutato con maggior favore il progetto che garantisca una maggior frequenza della somministrazione di spuntini e merende e la fornitura di adeguate attrezzature (che poi rimarranno di proprietà del Comune) per la conservazione degli alimenti che costituiscono lo spuntino /merenda, ove necessario.	Discrezionale	4	0,75	0,75	0,75	0,75
	7.2 Proposte migliorative per la diffusione di uno stile alimentare sano con particolare riferimento a fine pasto Il concorrente deve presentare un progetto per la somministrazione di spremute di arance fresche a fine pasto. Il progetto non deve comportare ulteriori costi per l'Amministrazione.	Sarà valutato con maggior favore il progetto che garantisca una maggior frequenza della somministrazione di spremute e la fornitura di adeguate attrezzature (che poi rimarranno di proprietà dell'A.C.) per la realizzazione delle stesse.	Discrezionale	2	1	0,75	1	0,92

Il Presidente della Commissione giudicatrice
dott.ssa Anna Andrian



La Componente
dott.ssa Marianna Scolaro



La Segretaria verbalizzante
dott.ssa Elena Pecile



Il Componente
dott. Luigi Tonellato



Verbale seduta riservata della Commissione giudicatrice. Coefficienti, medie e punteggi

ELIOR RISTORAZIONE SPA

Criteri di valutazione			Tipo criterio	Punteggio massimo attribuibile	COEFFICIENTI SINGOLI COMMISSARI			MEDIA
					Commissario A	Commissario B	Commissario C	
				10				
1) Area standard nutrizionali	1.1 Progetto alimentare (menù) Il concorrente elabora un progetto alimentare volto al miglioramento della qualità nutrizionale e all’incremento delle scelte alimentari coerenti con la territorialità. Il concorrente descrive sinteticamente il progetto alimentare offerto, redigendolo sulla base del “facsimile di menù base” riportato in calce alla presente tabella, articolandolo su 4 settimane (differenziandolo per il periodo estivo e per il periodo invernale), dal quale emerga l’impiego dei prodotti qualificati di cui ai successivi sub criteri di valutazione n. 2.1, 2.2 e 2.3.	Saranno valutate con maggior favore la qualità, la frequenza e la varietà della proposta alimentare offerta, rispettando il menù standard e il target di riferimento. Si darà, altresì, rilievo alle proposte che valorizzano la filiera locale. Sarà anche valutata l’articolazione del menù (vedi Facsimile riportato in calce alla presente tabella) e la chiarezza espositiva del menù in relazione alla necessità di trasmettere un impatto positivo alle famiglie in relazione all’obbligo di pubblicazione dello stesso.	Discrezionale	10	0,6	0,6	0,4	0,53

[Handwritten signature]

2) Area approvvigionamento delle derrate	2.1 Utilizzo di derrate biologiche o altrimenti qualificate o provenienti da agricoltura sociale aggiuntive rispetto ai CAM Il concorrente deve: 1) dichiarare le percentuali aggiuntive espresse in peso, su base annuale, dei prodotti biologici o altrimenti qualificati rispetto a quelli previsti dai CAM e dalla Lista merceologica (allegato 5 al Capitolato speciale tecnico/descrittivo), che si impegna ad utilizzare per garantire l'ampliamento della gamma di prodotti biologici o certificati (DOP, IGP, etc.) o provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla l. 18.08.2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del d.lgs. 24.06.2014, n. 91, convertito dalla l. 11.08.2014, n. 116, utilizzando la Tabella 2 contenuta nello 2) descrivere i prodotti che saranno utilizzati (prodotto, categoria di alimenti, qualificazione, quantità annuale, frequenza annuale di impiego, produttore, area di produzione, ecc.), compilando la Tabella 3 contenuta nello Schema di offerta tecnica - Modello 5 al presente Disciplinare; 3) allegare le schede tecniche contenenti le caratteristiche merceologiche per ciascun prodotto offerto, da cui risulti la certificazione del metodo di produzione del fornitore e gli altri elementi qualificanti; 4) allegare i contratti preliminari o già esistenti con i produttori menzionati ovvero dichiarazioni di impegno alla fornitura da parte dei produttori stessi.	Sarà valutata con maggior favore la proposta che: - contenga l'ampliamento più significativo dei prodotti previsti dai CAM e dall'allegata Lista merceologica non tanto in termini numerici quanto di impatto degli stessi sul progetto complessivo; - attesti la migliore capacità di valorizzare la filiera locale e di qualità.		18				
	2.2 Utilizzo di prodotti provenienti dal circuito del commercio "equo e solidale". Il concorrente deve descrivere i prodotti del commercio equo e solidale che intende utilizzare nella commessa (prodotto, categoria di alimenti, quantità annuale, frequenza annuale di impiego, fornitori/intermediari, paese di provenienza), compilando la Tabella 4 contenuta nello Schema di offerta tecnica - Modello 5 al presente Disciplinare e allegando le relative schede tecniche, nel rispetto dei menù previsti e dei calendari di stagionalità stabiliti nel Capitolato speciale.	Sarà valutata con maggior favore la proposta che garantisce una significativa quantità, varietà e rappresentatività dei prodotti anche in relazione ai menù proposti.						
			Discrezionale	14	0,6	0,4	0,4	0,47
			Discrezionale	2	0,6	0,6	0,6	0,60

3) Area processi di produzione	2.3 Proposta alimentare volta all'utilizzo di specie ittiche/prodotti ittici freschi da acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio. Il concorrente deve descrivere l'utilizzo delle specie ittiche/prodotti ittici freschi da acquacoltura biologica, o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da "allevamento in valle", prodotti ittici di specie non a rischio nella preparazione dei pasti, compilando la Tabella 5 contenuta nello Schema di offerta tecnica - allegato 5 al presente Disciplinare. Il concorrente deve allegare le schede tecniche contenenti le caratteristiche merceologiche per ciascun prodotto offerto e tutti gli altri requisiti previsti dai CAM e altri elementi qualificanti.	Sarà valutata con maggior favore la proposta che: - garantisce una significativa quantità, varietà e rappresentatività dei prodotti anche in relazione ai menù proposti e alle iniziative di sensibilizzazione eventualmente collegate; - attesti la migliore capacità di valorizzare la filiera locale e di qualità.	Discrezionale	2	0,4	0,4	0,2	0,33
				18				
	3.1 Ricevimento delle derrate e monitoraggio della qualità dei fornitori per tutta la durata del contratto e dei relativi rapporti commerciali. Il concorrente deve descrivere brevemente il sistema e la tempistica di approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari, i criteri di selezione ed accreditamento dei fornitori, l'elenco dei fornitori, anche in riferimento alle normative vigenti e alle certificazioni da questi possedute.	Sarà valutata con maggior favore la proposta con migliore: - efficacia del sistema di selezione, accreditamento e monitoraggio dei fornitori, differenziati tra piattaforme e aziende produttrici locali (produzioni primarie e prodotti trasformati); - adeguatezza dei calendari di approvvigionamento delle derrate rispetto al menù proposto.	Discrezionale	6	0,75	0,75	0,6	0,70
	3.2 Soluzioni organizzative per la conservazione delle qualità nutrizionali degli alimenti nel processo di produzione e nelle eventuali fasi di trasporto e distribuzione dei pasti presso i terminali di somministrazione Il concorrente deve presentare un progetto dell'iter giornaliero (pranzo e spuntini/merende) del processo produttivo volto all'applicazione dei principi di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata, tenendo in considerazione le modalità di approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime, di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti, veicolazione e distribuzione dei pasti presso i terminali di somministrazione, dell'organizzazione del lavoro quotidiano, compresi tempi, metodi e forme di controllo.	Sarà valutata con maggior favore la proposta organizzativa che assicurerà il rispetto degli standard di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata, in particolare quella con maggiore efficacia ed efficienza per la riduzione dei tempi intercorrenti tra la fine della preparazione dei pasti e la somministrazione.	Discrezionale	6	0,75	0,75	0,6	0,70

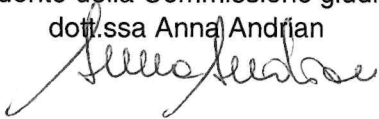


	3.3 Proposta alimentare per la produzione delle diete speciali di carattere sanitario Il concorrente deve descrivere esaurientemente e in modo coerente il processo produttivo delle diete speciali di carattere sanitario utilizzando i seguenti descrittori: gli spazi e i locali individuati, le attrezzature impiegate, le modalità operative attuate per garantire il legume caldo e il legume freddo fino la distribuzione, i tempi produttivi, le modalità di cottura, le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate nelle tipologie di diete più frequenti	Saranno valutate positivamente le descrizioni che: - analizzino esaurientemente le attività produttive; - garantiscano la sicurezza alimentare; - garantiscano elevati standard organolettici - consentano l'utilizzo dei locali, degli spazi e delle attrezzature in modo razionale ed efficienti; - propongano derrate alimentari di elevata qualità; - offrano la maggiore varietà delle ricette	Discrezionale	6	0,75	0,75	0,75	0,75
--	--	--	---------------	---	------	------	------	------

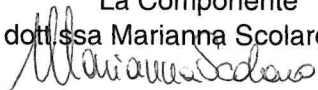
				22				
4. Area organizzazione del servizio e qualificazione e formazione del personale	4.1 Gestione del servizio Il concorrente deve presentare la descrizione organizzativa, con la quale intende assicurare la gestione del servizio, specificando dettagliatamente l'organico giornaliero impiegato per il servizio in relazione all'organizzazione del lavoro nelle diverse fasi di produzione (ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento, ecc.), tenuto anche conto dell'organico del personale attualmente impiegato. Oltre ad una breve relazione, il concorrente deve compilare le tabelle 6 e 7 dello Schema di offerta tecnica - Modello 5 al presente Disciplinare di gara.	Sarà valutata con maggior favore la proposta che offra: - la maggior qualità organizzativa ed efficacia delle modalità operative ed organizzative del personale; - l'articolazione dei profili professionali e degli orari che garantiscano una maggiore efficacia ed efficienza del processo di produzione e una migliore qualità del processo di verifica; - i tempi e i turni di lavoro maggiormente coerenti con l'organizzazione del lavoro prevista e con la riduzione dei tempi di attesa.	Discrezionale	13	0,6	0,4	0,4	0,47
	4.2 Sostituzione del personale assente per motivi non prevedibili. Il concorrente deve descrivere il processo di sostituzione del personale in caso di assenze non programmate.	Saranno valutate la modalità, la tempistica e l'organizzazione per garantire la pronta sostituzione del personale assente per motivi non prevedibili.	Discrezionale	2	0,6	0,4	0,4	0,47
	4.3 Piano della formazione. Il concorrente deve presentare il programma della formazione indicando, nella tabella 8 dello Schema di offerta tecnica - Modello 5 al presente Disciplinare, il numero di corsi, gli argomenti trattati, il n. di ore, il n. dipendenti coinvolti, la modalità di didattica, gli enti/soggetti formatori, esclusa la formazione on the job e quella obbligatoria per disposizioni normative, avendo cura di inserire anche i moduli formativi previsti dall'art. 17, comma 2, del Capitolato tecnico.	Sarà valutata con maggior favore la proposta del programma di formazione del personale, che presenta maggiore congruenza con i bisogni specifici del servizio e delle professionalità coinvolte, compatibile con la specifica realtà e durata dell'appalto.	Discrezionale	3	0,4	0,4	0,4	0,40
	4.4 Benessere organizzativo Il concorrente deve descrivere le forme di incentivazione del personale.	Saranno valutate forme di incentivazione della qualità del lavoro e/o di welfare aziendale	Discrezionale	2	1	0,75	1	0,92
	4.5 Strumenti di monitoraggio Il concorrente deve descrivere gli strumenti di verifica forniti all'A.C. per il monitoraggio di quanto descritto nei precedenti punti 4.1, 4.2, 4.3 e 4.4.	Sarà valutata l'efficacia della proposta rispetto alle esigenze di monitoraggio e controllo da parte dell'Amministrazione comunale dell'esecuzione del contratto.	Discrezionale	2	0,2	0,4	0,2	0,27
				8				
5) Area verifica e ricerca della qualità	5.1 Sistemi di elaborazione dati per il monitoraggio Il concorrente deve illustrare la proposta di un sistema informativo di acquisizione e condivisione dati per la rilevazione quali/quantitativa degli approvvigionamenti alimentari e dei consumi dei pasti somministrati (carico/scarico derrate e collegamento con pasti).	Sarà valutata l'efficacia della proposta rispetto alle esigenze di monitoraggio e controllo da parte dell'Amministrazione Comunale.	Discrezionale	8	0,6	0,6	0,4	0,53

				3				
6) Area comunicazione	6.1 Piano delle iniziative di comunicazione. Il concorrente deve presentare un progetto relativo al piano delle iniziative di comunicazione rivolto a utenti e genitori e finalizzato alla divulgazione del contenuto e dei fondamenti ispiratori del servizio, alla veicolazione di informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio per incentivare corrette abitudini alimentari e per invogliare al consumo del proprio pasto. Il piano dovrà indicare la cronologia annuale delle iniziative sulle seguenti tematiche: informazione sulla qualità e sostenibilità del servizio, con particolare attenzione alle caratteristiche e alla provenienza territoriale delle derrate utilizzate nel menù; suggerimenti sull'articolazione dei pasti della giornata; misure per invogliare il consumo e migliorare il gradimento del pasto anche per ridurre lo spreco alimentare. attività di coinvolgimento diretto degli utenti nell'educazione alimentare conformemente a quanto previsto dall'articolo 47 del Capitolato tecnico	Sarà valutata la qualità della proposta di comunicazione che affronta tutte le tematiche in modo complessivamente rispondente, esaustivo, articolato nelle annualità e con un elevato grado di approfondimento e realizzabilità anche sotto il profilo organizzativo.	Discrezionale	3	0,75	0,75	0,75	0,75
				6				
7) Area proposte migliorative	7.1 Proposte migliorative per la diffusione di uno stile alimentare sano con particolare riferimento a spuntini e merende Il concorrente deve presentare un progetto che favorisca la diffusione di abitudini sane nella consumazione di spuntini e merende (come previsto dalle Linee guida regionali per la ristorazione scolastica) nella scuola primaria e secondaria, ove non è prevista la somministrazione obbligatoria dello spuntino. Il progetto non deve comportare ulteriori costi per l'Amministrazione comunale.	Sarà valutato con maggior favore il progetto che garantisca una maggior frequenza della somministrazione di spuntini e merende e la fornitura di adeguate attrezzature (che poi rimarranno di proprietà del Comune) per la conservazione degli alimenti che costituiscono lo spuntino /merenda, ove necessario.	Discrezionale	4	0,75	0,6	0,6	0,65
	7.2 Proposte migliorative per la diffusione di uno stile alimentare sano con particolare riferimento a fine pasto Il concorrente deve presentare un progetto per la somministrazione di spremute di arance fresche a fine pasto. Il progetto non deve comportare ulteriori costi per l'Amministrazione.	Sarà valutato con maggior favore il progetto che garantisca una maggior frequenza della somministrazione di spremute e la fornitura di adeguate attrezzature (che poi rimarranno di proprietà dell'A.C.) per la realizzazione delle stesse.	Discrezionale	2	0,2	0,2	0,2	0,20

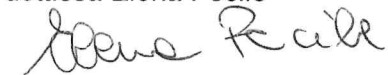
Il Presidente della Commissione giudicatrice
dott.ssa Anna Andrian



La Componente
dott.ssa Marianna Scolaro



La Segretaria verbalizzante
dott.ssa Elena Pecile



Il Componente
dott. Luigi Tonellato



Verbale seduta riservata della Commissione giudicatrice. Coefficienti, medie e punteggi

SERENISSIMA RISTORAZIONE

Criteri di valutazione			Tipo criterio	Punteggio massimo attribuibile	COEFFICIENTI SINGOLI COMMISSARI			MEDIA
					Commissario A	Commissario B	Commissario C	
				10				
1) Area standard nutrizionali	1.1 Progetto alimentare (menù) Il concorrente elabora un progetto alimentare volto al miglioramento della qualità nutrizionale e all’incremento delle scelte alimentari coerenti con la territorialità. Il concorrente descrive sinteticamente il progetto alimentare offerto, redigendolo sulla base del “facsimile di menù base” riportato in calce alla presente tabella, articolandolo su 4 settimane (differenziandolo per il periodo estivo e per il periodo invernale), dal quale emerga l’impiego dei prodotti qualificati di cui ai successivi sub criteri di valutazione n. 2.1, 2.2 e 2.3.	Saranno valutate con maggior favore la qualità, la frequenza e la varietà della proposta alimentare offerta, rispettando il menù standard e il target di riferimento. Si darà, altresì, rilievo alle proposte che valorizzano la filiera locale. Sarà anche valutata l’articolazione del menù (vedi Facsimile riportato in calce alla presente tabella) e la chiarezza espositiva del menù in relazione alla necessità di trasmettere un impatto positivo alle famiglie in relazione all’obbligo di pubblicazione dello stesso.	Discrezionale	10	0,6	0,6	0,6	0,60

				18					
2) Area approvvigionamento delle derrate	2.1 Utilizzo di derrate biologiche o altrimenti qualificate o provenienti da agricoltura sociale aggiuntive rispetto ai CAM Il concorrente deve: 1) dichiarare le percentuali aggiuntive espresse in peso, su base annuale, dei prodotti biologici o altrimenti qualificati rispetto a quelli previsti dai CAM e dalla Lista merceologica (allegato 5 al Capitolato speciale tecnico/descrittivo), che si impegna ad utilizzare per garantire l'ampliamento della gamma di prodotti biologici o certificati (DOP, IGP, etc.) o provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla l. 18.08.2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del d.lgs. 24.06.2014, n. 91, convertito dalla l. 11.08.2014, n. 116, utilizzando la Tabella 2 contenuta nello	Sarà valutata con maggior favore la proposta che: - contenga l'ampliamento più significativo dei prodotti previsti dai CAM e dall'allegata Lista merceologica non tanto in termini numerici quanto di impatto degli stessi sul progetto complessivo; - attesti la migliore capacità di valorizzare la filiera locale e di qualità.	Discrezionale	14	0,6	0,6	0,6	0,60	
	2) descrivere i prodotti che saranno utilizzati (prodotto, categoria di alimenti, qualificazione, quantità annuale, frequenza annuale di impiego, produttore, area di produzione, ecc.), compilando la Tabella 3 contenuta nello Schema di offerta tecnica - Modello 5 al presente Disciplinare; 3) allegare le schede tecniche contenenti le caratteristiche merceologiche per ciascun prodotto offerto, da cui risulti la certificazione del metodo di produzione del fornitore e gli altri elementi qualificanti; 4) allegare i contratti preliminari o già esistenti con i produttori menzionati ovvero dichiarazioni di impegno alla fornitura da parte dei produttori stessi.								
	2.2 Utilizzo di prodotti provenienti dal circuito del commercio "equo e solidale". Il concorrente deve descrivere i prodotti del commercio equo e solidale che intende utilizzare nella commessa (prodotto, categoria di alimenti, quantità annuale, frequenza annuale di impiego, fornitori/intermediari, paese di provenienza), compilando la Tabella 4 contenuta nello Schema di offerta tecnica - Modello 5 al presente Disciplinare e allegando le relative schede tecniche, nel rispetto dei menù previsti e dei calendari di stagionalità stabiliti nel Capitolato speciale.	Sarà valutata con maggior favore la proposta che garantisce una significativa quantità, varietà e rappresentatività dei prodotti anche in relazione ai menù proposti.	Discrezionale	2	0,4	0,6	0,4	0,47	

3) Area processi di produzione	2.3 Proposta alimentare volta all'utilizzo di specie ittiche/prodotti ittici freschi da acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio. Il concorrente deve descrivere l'utilizzo delle specie ittiche/prodotti ittici freschi da acquacoltura biologica, o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da "allevamento in valle", prodotti ittici di specie non a rischio nella preparazione dei pasti, compilando la Tabella 5 contenuta nello Schema di offerta tecnica - allegato 5 al presente Disciplinare. Il concorrente deve allegare le schede tecniche contenenti le caratteristiche merceologiche per ciascun prodotto offerto e tutti gli altri requisiti previsti dai CAM e altri elementi qualificanti.	Sarà valutata con maggior favore la proposta che: - garantisce una significativa quantità, varietà e rappresentatività dei prodotti anche in relazione ai menù proposti e alle iniziative di sensibilizzazione eventualmente collegate; - attesti la migliore capacità di valorizzare la filiera locale e di qualità.	Discrezionale	2	0,6	0,6	0,4	0,53
				18				
	3.1 Ricevimento delle derrate e monitoraggio della qualità dei fornitori per tutta la durata del contratto e dei relativi rapporti commerciali. Il concorrente deve descrivere brevemente il sistema e la tempistica di approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari, i criteri di selezione ed accreditamento dei fornitori, l'elenco dei fornitori, anche in riferimento alle normative vigenti e alle certificazioni da questi possedute.	Sarà valutata con maggior favore la proposta con migliore: - efficacia del sistema di selezione, accreditamento e monitoraggio dei fornitori, differenziati tra piattaforme e aziende produttrici locali (produzioni primarie e prodotti trasformati); - adeguatezza dei calendari di approvvigionamento delle derrate rispetto al menù proposto.	Discrezionale	6	0,6	0,6	0,6	0,60
	3.2 Soluzioni organizzative per la conservazione delle qualità nutrizionali degli alimenti nel processo di produzione e nelle eventuali fasi di trasporto e distribuzione dei pasti presso i terminali di somministrazione Il concorrente deve presentare un progetto dell'iter giornaliero (pranzo e spuntini/merende) del processo produttivo volto all'applicazione dei principi di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata, tenendo in considerazione le modalità di approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime, di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti, veicolazione e distribuzione dei pasti presso i terminali di somministrazione, dell'organizzazione del lavoro quotidiano, compresi tempi, metodi e forme di controllo.	Sarà valutata con maggior favore la proposta organizzativa che assicurerà il rispetto degli standard di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata, in particolare quella con maggiore efficacia ed efficienza per la riduzione dei tempi intercorrenti tra la fine della preparazione dei pasti e la somministrazione.	Discrezionale	6	0,6	0,6	0,75	0,65

	3.3 Proposta alimentare per la produzione delle diete speciali di carattere sanitario Il concorrente deve descrivere esaurientemente e in modo coerente il processo produttivo delle diete speciali di carattere sanitario utilizzando i seguenti descrittori: gli spazi e i locali individuati, le attrezzature impiegate, le modalità operative attuate per garantire il legame caldo e il legame freddo fino la distribuzione, i tempi produttivi, le modalità di cottura, le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate nelle tipologie di diete più frequenti	Saranno valutate positivamente le descrizioni che: - analizzino esaurientemente le attività produttive; - garantiscano la sicurezza alimentare; - garantiscano elevati standard organolettici - consentano l'utilizzo dei locali, degli spazi e delle attrezzature in modo razionale ed efficienti; - propongano derrate alimentari di elevata qualità: - offrano la maggiore varietà delle ricette	Discrezionale	6	0,75	0,6	0,75	0,70
--	--	---	---------------	---	------	-----	------	------

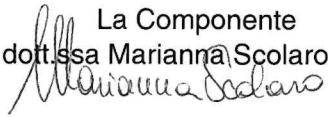
				22				
4. Area organizzazione del servizio e qualificazione e formazione del personale	4.1 Gestione del servizio Il concorrente deve presentare la descrizione organizzativa, con la quale intende assicurare la gestione del servizio, specificando dettagliatamente l'organico giornaliero impiegato per il servizio in relazione all'organizzazione del lavoro nelle diverse fasi di produzione (ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento, ecc.), tenuto anche conto dell'organico del personale attualmente impiegato. Oltre ad una breve relazione, il concorrente deve compilare le tabelle 6 e 7 dello Schema di offerta tecnica - Modello 5 al presente Disciplinare di gara.	Sarà valutata con maggior favore la proposta che offra: - la maggior qualità organizzativa ed efficacia delle modalità operative ed organizzative del personale; - l'articolazione dei profili professionali e degli orari che garantiscano una maggiore efficacia ed efficienza del processo di produzione e una migliore qualità del processo di verifica; - i tempi e i turni di lavoro maggiormente coerenti con l'organizzazione del lavoro prevista e con la riduzione dei tempi di attesa.	Discrezionale	13	0,6	0,6	0,4	0,53
	4.2 Sostituzione del personale assente per motivi non prevedibili. Il concorrente deve descrivere il processo di sostituzione del personale in caso di assenze non programmate.	Saranno valutate la modalità, la tempistica e l'organizzazione per garantire la pronta sostituzione del personale assente per motivi non prevedibili.	Discrezionale	2	0,6	0,4	0,4	0,47
	4.3 Piano della formazione. Il concorrente deve presentare il programma della formazione indicando, nella tabella 8 dello Schema di offerta tecnica - Modello 5 al presente Disciplinare, il numero di corsi, gli argomenti trattati, il n. di ore, il n. dipendenti coinvolti, la modalità di didattica, gli enti/soggetti formatori, esclusa la formazione on the job e quella obbligatoria per disposizioni normative, avendo cura di inserire anche i moduli formativi previsti dall'art. 17, comma 2, del Capitolato tecnico.	Sarà valutata con maggior favore la proposta del programma di formazione del personale, che presenta maggiore congruenza con i bisogni specifici del servizio e delle professionalità coinvolte, compatibile con la specifica realtà e durata dell'appalto.	Discrezionale	3	0,6	0,6	0,4	0,53
	4.4 Benessere organizzativo Il concorrente deve descrivere le forme di incentivazione del personale.	Saranno valutate forme di incentivazione della qualità del lavoro e/o di welfare aziendale	Discrezionale	2	0,6	0,6	0,6	0,60
	4.5 Strumenti di monitoraggio Il concorrente deve descrivere gli strumenti di verifica forniti all'A.C. per il monitoraggio di quanto descritto nei precedenti punti 4.1, 4.2, 4.3 e 4.4.	Sarà valutata l'efficacia della proposta rispetto alle esigenze di monitoraggio e controllo da parte dell'Amministrazione comunale dell'esecuzione del contratto.	Discrezionale	2	0,75	0,75	0,75	0,75
				8				
5) Area verifica e ricerca della qualità	5.1 Sistemi di elaborazione dati per il monitoraggio Il concorrente deve illustrare la proposta di un sistema informativo di acquisizione e condivisione dati per la rilevazione quali/quantitativa degli approvvigionamenti alimentari e dei consumi dei pasti somministrati (carico/scarico derrate e collegamento con pasti).	Sarà valutata l'efficacia della proposta rispetto alle esigenze di monitoraggio e controllo da parte dell'Amministrazione Comunale.	Discrezionale	8	0,75	0,75	0,75	0,75

				3				
6) Area comunicazione	6.1 Piano delle iniziative di comunicazione. Il concorrente deve presentare un progetto relativo al piano delle iniziative di comunicazione rivolto a utenti e genitori e finalizzato alla divulgazione del contenuto e dei fondamentali ispiratori del servizio, alla veicolazione di informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio per incentivare corrette abitudini alimentari e per invogliare al consumo del proprio pasto. Il piano dovrà indicare la cronologia annuale delle iniziative sulle seguenti tematiche: informazione sulla qualità e sostenibilità del servizio, con particolare attenzione alle caratteristiche e alla provenienza territoriale delle derrate utilizzate nel menù; suggerimenti sull'articolazione dei pasti della giornata; misure per invogliare il consumo e migliorare il gradimento del pasto anche per ridurre lo spreco alimentare. attività di coinvolgimento diretto degli utenti nell'educazione alimentare conformemente a quanto previsto dall'articolo 47 del Capitolato tecnico	Sarà valutata la qualità della proposta di comunicazione che affronta tutte le tematiche in modo complessivamente rispondente, esaustivo, articolato nelle annualità e con un elevato grado di approfondimento e realizzabilità anche sotto il profilo organizzativo.	Discrezionale	3	0,6	0,6	0,6	0,60
				6				
7) Area proposte migliorative	7.1 Proposte migliorative per la diffusione di uno stile alimentare sano con particolare riferimento a spuntini e merende Il concorrente deve presentare un progetto che favorisca la diffusione di abitudini sane nella consumazione di spuntini e merende (come previsto dalle Linee guida regionali per la ristorazione scolastica) nella scuola primaria e secondaria, ove non è prevista la somministrazione obbligatoria dello spuntino. Il progetto non deve comportare ulteriori costi per l'Amministrazione comunale.	Sarà valutato con maggior favore il progetto che garantisca una maggior frequenza della somministrazione di spuntini e merende e la fornitura di adeguate attrezzature (che poi rimarranno di proprietà del Comune) per la conservazione degli alimenti che costituiscono lo spuntino /merenda, ove necessario.	Discrezionale	4	0,4	0,4	0,4	0,40
	7.2 Proposte migliorative per la diffusione di uno stile alimentare sano con particolare riferimento a fine pasto Il concorrente deve presentare un progetto per la somministrazione di spremute di arance fresche a fine pasto. Il progetto non deve comportare ulteriori costi per l'Amministrazione.	Sarà valutato con maggior favore il progetto che garantisca una maggior frequenza della somministrazione di spremute e la fornitura di adeguate attrezzature (che poi rimarranno di proprietà dell'A.C.) per la realizzazione delle stesse.	Discrezionale	2	0,6	0,4	0,4	0,47

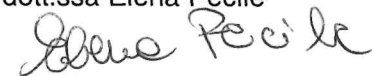
Il Presidente della Commissione giudicatrice
dott.ssa Anna Andrian



La Componente
dott.ssa Marianna Scolaro



La Segretaria verbalizzante
dott.ssa Elena Pecile



Il Componente
dott. Luigi Tonellato



Verbale seduta riservata della Commissione giudicatrice. Assegnazione punteggi criteri qualitativi e assegnazione punteggi totali

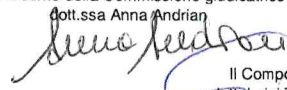
Criteri di valutazione	Sub-criteri di valutazione	Tipo criterio / sub criterio	Punteggio massimo attribuibile	Media	Punteggio assegnato	Punteggio I riparametrazione	Media	Punteggio assegnato	Punteggio I riparametrazione	Media	Punteggio assegnato	Punteggio I riparametrazione	Media	Punteggio assegnato	Punteggio I riparametrazione
				DUSSMANN SERVICE SRL			SODEXO ITALIA SPA			ELIOR RISTORAZIONE SPA			SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA		
1) Area standard nutrizionali	1.1 Progetto alimentare (menù) Il concorrente elabora un progetto alimentare volto al miglioramento della qualità nutrizionale e all'incremento delle scelte alimentari coerenti con la territorialità. Il concorrente descrive sinteticamente il progetto alimentare offerto, redigendolo sulla base del "facsimile di menù base" riportato in calce alla presente tabella, articolandolo su 4 settimane (differenziandolo per il periodo estivo e per il periodo invernale), dal quale emerga l'impiego dei prodotti qualificati di cui ai successivi sub criteri di valutazione n. 2.1, 2.2 e 2.3.	QL	10	0,47	4,70	6,27	0,75	7,50	10,00	0,53	5,30	7,07	0,60	6,00	8,00
			10		4,70	6,27		7,50	10,00		5,30	7,07		6,00	8,00
2) Area approvvigionamento delle derrate	2.1 Utilizzo di derrate biologiche o altrimenti qualificate o provenienti da agricoltura sociale aggiuntive	QL	14	0,33	4,62	6,16	0,75	10,50	14,00	0,47	6,58	8,77	0,60	8,40	11,20
	2.2 Utilizzo di prodotti provenienti dal circuito del commercio "equo e solidale".	QL	2	0,20	0,40	0,43	0,92	1,84	2,00	0,60	1,20	1,30	0,47	0,94	1,02
	2.3 Proposta alimentare volta all'utilizzo di specie ittiche/prodotti ittici freschi da acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio.	QL	2	1,00	2,00	2,00	1,00	2,00	2,00	0,33	0,66	0,66	0,53	1,06	1,06

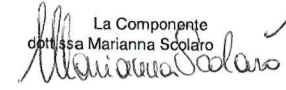
3) Area processi di produzione	3.1 Ricevimento delle derrate e monitoraggio della qualità dei fornitori per tutta la durata del contratto e dei relativi rapporti	QL	6	0,53	3,18	4,24	0,75	4,50	6,00	0,70	4,20	5,60	0,60	3,60	4,80
	3.2 Soluzioni organizzative per la conservazione delle qualità nutrizionali degli alimenti nel processo di produzione e nelle eventuali fasi di trasporto e distribuzione dei pasti presso i terminali di somministrazione	QL	6	0,53	3,18	4,24	0,75	4,50	6,00	0,70	4,20	5,60	0,65	3,90	5,20
	3.3 Proposta alimentare per la produzione delle diete speciali di carattere sanitario	QL	6	0,75	4,50	4,50	1,00	6,00	6,00	0,75	4,50	4,50	0,70	4,20	4,20
			18		7,02	8,59		14,34	18,00		8,44	10,74		10,40	13,28
4. Area organizzazione del servizio e qualificazione e formazione del personale	4.1 Gestione del servizio	QL	13	0,47	6,11	7,36	0,83	10,79	13,00	0,47	6,11	7,36	0,53	6,89	8,30
	4.2 Sostituzione del personale assente per motivi non prevedibili.	QL	2	0,60	1,20	1,85	0,65	1,30	2,00	0,47	0,94	1,45	0,47	0,94	1,45
	4.3 Piano della formazione.	QL	3	0,47	1,41	1,88	0,75	2,25	3,00	0,40	1,20	1,60	0,53	1,59	2,12
	4.4 Benessere organizzativo	QL	2	0,60	1,20	1,30	0,92	1,84	2,00	0,92	1,84	2,00	0,60	1,20	1,30
	4.5 Strumenti di monitoraggio	QL	2	0,92	1,84	2,00	0,78	1,56	1,70	0,27	0,54	0,59	0,75	1,50	1,63
			22		11,76	14,39		17,74	21,70		10,63	12,99		12,12	14,80
5) Area verifica e ricerca della qualità	5.1 Sistemi di elaborazione dati per il monitoraggio	QL	8	0,47	3,76	4,09	0,92	7,36	8,00	0,53	4,24	4,61	0,75	6,00	6,52
			8		3,76	4,09		7,36	8,00		4,24	4,61		6,00	6,52
6) Area comunicazione	6.1 Piano delle iniziative di comunicazione.	QL	3	0,60	1,80	1,80	1,00	3,00	3,00	0,75	2,25	2,25	0,60	1,80	1,80
			3		1,80	1,80		3,00	3,00		2,25	2,25		1,80	1,80
7) Area proposte migliorative	7.1 Proposte migliorative per la diffusione di uno stile alimentare sano con particolare riferimento a spuntini e merende	QL	4	0,40	1,60	2,13	0,75	3,00	4,00	0,65	2,60	3,47	0,40	1,60	2,13
	7.2 Proposte migliorative per la diffusione di uno stile alimentare sano con particolare riferimento a fine pasto	QL	2	0,47	0,94	1,02	0,92	1,84	2,00	0,20	0,40	0,43	0,47	0,94	1,02
			6		2,54	3,16		4,84	6,00		3,00	3,90		2,54	3,16
PUNTEGGIO TOTALE OFFERTA TECNICA				DUSSMANN SERVICE SRL			SODEXO ITALIA SPA			ELIOR RISTORAZIONE SPA			SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA		
PUNTEGGIO FINALE OFFERTA TECNICA				Punteggio Il riparametrazione			Punteggio Il riparametrazione			Punteggio Il riparametrazione			Punteggio Il riparametrazione		
SOGLIA DI SBARRAMENTO: 51 PUNTI				42,44			51,28			69,78			84,70		
				46,76			57,26			50,56			61,76		

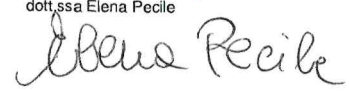
Il Presidente della Commissione giudicatrice
dott.ssa Anna Andrian

La Componente
dott.ssa Marianna Scolaro

La Segretaria verbalizzante
dott.ssa Elena Pecile







Il Componente
dott. Luigi Tonellato

