

	 <p><b>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</b></p> <hr/> <p><b>VERBALE SEDUTA RISERVATA DEI GIORNI 24 e 25 LUGLIO 2025 E VERBALE SEDUTA ECONOMICA DEL GIORNO 25 LUGLIO 2025</b></p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023 Agg. 16/09/2024</p>
---	--	--

**GARA AGGREGATA A RILEVANZA COMUNITARIA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E DI REFEZIONE PER ALTRI UTENTI PER IL COMUNE DI CASALMORANO (CR) E PER IL COMUNE DI GENIVOLTA (CR) – PERIODO 1° SETTEMBRE 2025 – 31 AGOSTO 2028 CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER ULTERIORI TRE ANNI - CIG: B754F6634F**

Il giorno 24/07/2025/2025 alle ore 11.16 in seduta riservata collegati da remoto, come previsto dalla lett. q dell’art. 1 del DPCM 08/03/2020, sono presenti i seguenti componenti della Commissione giudicatrice:

- Sonia Pagani, in qualità di Presidente della Commissione
- Vanda Massari, in qualità di Componente la Commissione
- Giulia Legori, in qualità di Componente la Commissione.

Il verbale della presente seduta è redatto ad opera del segretario verbalizzante Monica Lucia Danieletti, Funzionario Amministrativo del Settore Stazione Appaltante – C.U.C. di Area Vasta – Soggetto Aggregatore della Provincia di Brescia.

Il Presidente e i Commissari confermano la validità del contenuto delle rispettive dichiarazioni di incompatibilità sottoscritte al momento della designazione e dell’atto di nomina.

Il segretario verbalizzante apre le offerte tecniche, le scarica dalla piattaforma Sintel e le condivide con i componenti della Commissione giudicatrice su OneDrive.

La Commissione giudicatrice conferma di aver ricevuto correttamente tutta la documentazione inviata.

La Commissione giudicatrice valuterà le offerte tecniche sulla base dei seguenti elementi indicati al punto 18.1 del Disciplinare:

n°	criteri di valutazione	punti max	sub-criteri di valutazione	punti D max	punti Q max	punti T max	
1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI COMPRESIVO DELLE ATTIVITA’ PREVISTE DAI CAM	37	1.1	Organizzazione del servizio, in situazioni ordinarie, rappresentata mediante diagramma di Gantt, contenente la descrizione delle attività svolte dal personale effettivamente impiegato nel servizio (Responsabile del servizio, dietista, cuoco, aiuto cuochi, ASM, autista) in aderenza alle prescrizioni del Capitolato, specificando il numero delle unità lavorative, i rispettivi livelli professionali, le funzioni attribuite a ciascun operatore, il monte ore giornaliero e settimanale di ciascuno operatore. Il punteggio verrà attribuito in base all’organizzazione proposta dal concorrente e ritenuta più efficiente nel rispetto delle prescrizioni di capitolato.	8		
			1.2	Organizzazione e gestione del servizio all’interno della cucina. Sarà valutata la gestione della cucina con riferimento a tutte le attività previste in tutte le parti del Capitolato. Saranno valutate esaustività, chiarezza, efficacia della proposta che dovrà fare riferimento a tutte le fasi del processo, a titolo esemplificativo e non esaustivo: la gestione del magazzino destinato al conferimento e conservazione di tutti i prodotti, alimentari e non alimentari, la lavorazione delle materie prime, la	6		



# C.U.C.

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA  
AREA VASTA BRESCIA**



Certificato di SGQ  
N° 50 100 14229

IDC\_88\_CUC  
Rev. 11 24/07/2023  
Agg. 16/09/2024

## **VERBALE SEDUTA RISERVATA DEI GIORNI 24 e 25 LUGLIO 2025 E VERBALE SEDUTA ECONOMICA DEL GIORNO 25 LUGLIO 2025**

	preparazione e cottura, il confezionamento dei pasti.			
1.3	Organizzazione e gestione del servizio per le Scuole dell'Infanzia, Primaria del Comune di Casalmorano e di Genivolta. Saranno valutate esaustività, chiarezza, efficacia della proposta di organizzazione di tutte le attività previste nel Capitolato.	6		
1.4	Prodotti interamente (100%) da chilometro utile. Secondo le definizioni dei CAM di cui al D.M. 65/2020, a cui si rinvia, si considera il chilometro utile nel raggio di <70 Km= 1) FORMAGGI (anche solo alcune pezzature, esempio <ricotta=, <mozzarella=, <crescenza= etc.) (n.1 pezzatura considerata come n. 1 alimento); 2) SALUMI (anche solo alcune pezzature, esempio <prosciutto cotto= etc.) (n. 1 pezzatura considerata come n. 1 alimento); 3 GRANA PADANO D.O.P.; 4) ALTRO* (indicare l'alimento offerto. Il punteggio sarà attribuito per ogni tipologia di alimento offerto rispondente alle caratteristiche) *sono ammessi solo alimenti che vengono proposti almeno 25 volte per anno. Non verranno inoltre considerati: 1) i prodotti utilizzati in menù in misura esigua (erbe aromatiche, basilico, cipolla, aglio, sale, zucchero e analoghi); 2) semilavorati (in tale categoria sono da intendersi gnocchi, biscotti o torte). Il punteggio verrà attribuito in modo tabellare in base al numero di prodotti offerti (n. 1 prodotto = n. 1 punto) per un massimo di 6 punti. Si precisa che tali prodotti dovranno essere utilizzati tutte le volte che sono presenti nel menu. Si precisa altresì che il concorrente deve indicare il produttore (nome e localizzazione) di ciascun alimento da cui emerge la caratteristica richiesta ai fini dell'attribuzione del punteggio			6
1.5	Misure per prevenire errori nella preparazione e somministrazione delle diete con particolare riguardo alle diete sanitarie. L'offerente dovrà produrre una compiuta descrizione delle procedure interne per la produzione e la gestione delle diete speciali, e le cautele adottate ai fini di aumentare la sicurezza. Il punteggio verrà attribuito in base all'efficacia delle soluzioni proposte dal concorrente	3		
1.6	Piano di sanificazione: modalità di gestione delle operazioni di sanificazione, elenco e tipologia dei prodotti utilizzati per la pulizia e la sanificazione (detergenti, disinfettanti e materiali di consumo) con indicazione del loro impatto ambientale (certificazioni ecocompatibili).	2		
1.7	Piano di lotta agli infestanti: piano di disinfestazione e derattizzazione, frequenza degli interventi programmati e gestione delle emergenze	1		



# C.U.C.

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA  
AREA VASTA BRESCIA**



Certificato di SGQ  
N° 50 100 14229

IDC\_88\_CUC  
Rev. 11 24/07/2023  
Agg. 16/09/2024

## VERBALE SEDUTA RISERVATA DEI GIORNI 24 e 25 LUGLIO 2025 E VERBALE SEDUTA ECONOMICA DEL GIORNO 25 LUGLIO 2025

			infestanti, in conformità a quanto prescritto dal capitolato.			
		1.8	Piano delle manutenzioni delle macchine e delle attrezzature: cronoprogramma dei controlli ordinari e delle attività di manutenzione preventiva e programmata in conformità a quanto prescritto dal capitolato.	2		
		1.9	Gestione e risoluzione delle emergenze in caso di scioperi, emergenze e altri eventi L'offerente deve descrivere, in modo chiaro e preciso, le soluzioni gestionali proposte e gli strumenti operativi per la loro attuazione Il punteggio verrà attribuito in base alla capacità della soluzione nel garantire la puntuale rilevazione delle emergenze e la loro immediata risoluzione.	3		
2	PERSONALE E FORMAZIONE	10	<p>Monte ore complessivo del personale realmente impiegato nel servizio per l'intera durata contrattuale.</p> <p>Nel caso i cui vi siano almeno 3 offerte, il punteggio sarà determinato applicando la seguente formula:</p> $X = P_{max} \times \left(1 - \frac{ V_m - V_o }{V_m}\right)$ <p>Ove:  P<sub>max</sub> = Punteggio massimo assegnato al monte ore  V<sub>m</sub> = Valore medio  V<sub>o</sub> = Valore dell'offerta in esame</p> <p>In caso di un numero di offerte inferiore a 3 il punteggio relativo sarà assegnato in maniera direttamente proporzionale ovvero il maggior punteggio sarà attribuito all'offerta contenente il monte ore più alto e riproporzionando il punteggio delle altre offerte secondo la seguente formula:</p> $P_i = P_{max} * V_O / V_{max}$ <p>Ove:  P<sub>i</sub> = Coefficiente attribuito all'offerta iesima  P<sub>max</sub> = Coefficiente massimo previsto pari a 6  V<sub>o</sub> = Valore dell'offerta in esame  V<sub>max</sub> = Valore massimo</p>	6		
		2.2	Esperienza professionale nella mansione richiesta per servizi analoghi del dietista/ biologo nutrizionista, fatti salvi i requisiti prescrittivi previsti dal capitolato. Il punteggio sarà assegnato nel modo seguente: 1 punto per l'esperienza professionale pari o superiore a cinque anni 2 punti per l'esperienza professionale pari o superiore a dieci anni			2
		2.3	L'offerente dovrà illustrare le proprie politiche relative al personale (turnover, sostituzioni, etc.).	1		
		2.4	Impegno ad erogare una media di 15 ore di formazione a ciascun lavoratore impiegato nel presente appalto, durante la durata complessiva del contratto, nell'ambito della normativa in materia di			1



# C.U.C.

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA  
AREA VASTA BRESCIA**



Certificato di SGQ  
N° 50 100 14229

IDC\_88\_CUC  
Rev. 11 24/07/2023  
Agg. 16/09/2024

## VERBALE SEDUTA RISERVATA DEI GIORNI 24 e 25 LUGLIO 2025 E VERBALE SEDUTA ECONOMICA DEL GIORNO 25 LUGLIO 2025

			igiene e conservazione degli alimenti nonché delle materie indicate dai CAM. D.M. 65/2020. La formazione non potrà riguardare corsi obbligatori per legge. Ai fini dell'attribuzione del punteggio il concorrente allega dichiarazione di impegno. Il punteggio verrà attribuito solo in presenza di tale dichiarazione.			
3	AUTOCONTROLLO	1	3.1 L'offerente dovrà illustrare le procedure adottate in ordine all'analisi del rischio con dettaglio della definizione delle fasi critiche; delle procedure interne per la gestione di rintracciabilità e allerte; delle procedure per la comunicazione al Committente di ogni non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare completa di gestione della stessa (azioni, tempistiche, responsabilità).	1		
4	GESTIONE DELLE ECCEDENZE	1	4.1 Progetto gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi (sarà valutata la completezza, la correttezza e la congruità).	1		
5	COMUNICAZIONE E RAPPORTI CON GLI UTENTI	5	5.1 Presentazione di un progetto per la verifica periodica del grado di soddisfazione dell'utenza (Customer Satisfaction).	2		
			5.2 Modalità innovative di comunicazione con i genitori, la commissione mensa, etc.	3		
6	EDUCAZIONE ALIMENTARE	6	6.1 L'offerente dovrà fornire, in modo tabellare, un elenco di attività di educazione alimentare a favore di alunni, insegnanti e/o famiglie all'interno del quale il Comune e la scuola potranno scegliere quali attività realizzare (entro il limite di n. 3 attività all'anno). L'Offerente dovrà precisare per ogni attività: 1) l'oggetto; 2) una breve descrizione; 3) i destinatari (es. alunni infanzia, alunni primaria, alunni secondaria I°, genitori etc.); 4) la durata; 5) modalità in presenza o modalità on line.	2		
			6.2 Programma di educazione alimentare riconosciuto o avallato dal MIUR ai sensi dell'art.1, comma 3 del D.M. n.315 del 28 ottobre 2021. Allegare certificazione / documentazione attestante il requisito. Verranno assegnati 2 punti in presenza di tale programma, 0 punti se assente.			2
			6.3 Elaborazione di un progetto coinvolgente ragazzi e/o genitori (eventualmente anche in modalità remota, riservata tutelando la privacy) sui temi legati ai disturbi del comportamento alimentare.	2		
7	RATING DI LEGALITA' (se posseduto al momento della presentazione dell'offerta) – allegare il documento che attesta il possesso di tale requisito	2	7.1 n°1 stella: 1 punto n°2 stelle: 1,5 punti n°3 stelle: 2 punti			2
8	CERTIFICAZIONI la comprova del requisito è fornita in fase di gara mediante la presentazione della copia firmata digitalmente della certificazione.	3	8.1 Possesso delle seguenti certificazioni: -UNI/PdR 125:2022 per la Parità di Genere: punti 1 Certificazione qualità UNI EN ISO 9001:2015: punti 0,5 proprio sistema di			3



# C.U.C.

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA  
AREA VASTA BRESCIA**



Certificato di SGQ  
N° 50 100 14229

IDC\_88\_CUC  
Rev. 11 24/07/2023  
Agg. 16/09/2024

## VERBALE SEDUTA RISERVATA DEI GIORNI 24 e 25 LUGLIO 2025 E VERBALE SEDUTA ECONOMICA DEL GIORNO 25 LUGLIO 2025

	In caso di raggruppamento le suddette certificazioni per aver diritto ai punti devono essere possedute da tutti i partecipanti; in caso di consorzio stabile devono essere possedute dalla consorziata esecutrice			-Certificazione gestione ambientale, della norma EN ISO 14001:2015 qualità UNI EN ISO 9001:2015: punti 0,5 -Certificazione sistema di gestione della tracciabilità dei prodotti alimentari, della norma UNI EN ISO 22005:2008: punti 0,5 -Certificazione sistema di gestione della sicurezza alimentare, della norma UNI EN ISO 22000:2018: punti 0,5			
9	PASTI GRATUITI PER DIPENDENTI COMUNALI SENZA ONERI AGGIUNTIVI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE	6	9.1	COMUNE DI GENIVOLTA Fornitura pasti settimanali per tutta la durata dell'appalto da destinare ai dipendenti comunali. Il punteggio verrà attribuito in base al numero di pasti offerti ed in particolare: - 1 punto = offerta di un numero minimo di pasti settimanali gratuiti pari a 6 - 2 punti = offerta di un numero di pasti settimanali gratuiti compreso tra 7 e 10 - 3 punti = offerta di un numero di pasti settimanali gratuiti compreso tra 11 e 15			3
			9.2	COMUNE DI CASALMORANO Fornitura pasti settimanali per tutta la durata dell'appalto da destinare ai dipendenti comunali. Il punteggio verrà attribuito in base al numero di pasti offerti ed in particolare: - 1 punto = offerta di un numero minimo di pasti settimanali gratuiti pari a 13 - 2 punti = offerta di un numero di pasti settimanali gratuiti compreso tra 14 e 18 - 3 punti = offerta di un numero di pasti settimanali gratuiti compreso tra 19 e 25			3
10	MIGLIORIE AL SERVIZIO SENZA ONERI AGGIUNTIVI A CARICO DELLE AMMINISTRAZIONI COMUNALI	9	10.1	Inserimento nuove attrezzature, utili per il servizio in oggetto, o sostituzione di quelle presenti (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale descrittivo, da produrre in allegato). Tali attrezzature resteranno di proprietà delle Amministrazioni comunali al termine dell'appalto (max 4 punti complessivi). n. 1 punto per ogni attrezzatura medio grande. n. 0,5 punti per ogni attrezzatura di piccole dimensioni			4
			10.2	Predisposizione rinfreschi organizzati dalle Amministrazioni di ciascun Comune per max 100 persone. n. 1 punto ogni rinfresco offerto, max 2 punti			2
			10.3	Fornitura di pacchi alimentari composti da materie prime per persone residenti in entrambi i Comuni in comprovate difficoltà economiche. Il contenuto minimo del pacco è composto da beni di prima necessità, ossia lattine, pasta, riso, scatolame, farina, condimenti, legumi, tonno in scatola, altri prodotti confezionati di prima necessità. n. 0,5 punti = almeno 8 pacchi all'anno n. 1 punto = più di 8 pacchi all'anno			1
			10.4	Tinteggiatura dei locali adibiti a refezione scolastica di entrambi i Comuni e cucina di			2

	 <b>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</b>	 <b>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</b>  <b>IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023 Agg. 16/09/2024</b>
<b>VERBALE SEDUTA RISERVATA DEI GIORNI 24 e 25 LUGLIO 2025 E VERBALE SEDUTA ECONOMICA DEL GIORNO 25 LUGLIO 2025</b>		

			entrambi i Comuni a fine contratto triennale e fine eventuale rinnovo.			
	Totale	80		43	6	31

La Commissione giudicatrice sospende l'attività alle ore 12.30 e la riprende alle ore 9.00 del giorno 25/07/2025.

Al termine della seduta riservata la Commissione giudicatrice attribuisce il seguente punteggio tecnico come risulta dalla scheda di valutazione allegata al presente verbale:

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO
S. LUCIA SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE DI SOLIDARIETA' ONLUS	68,07	77,18
ELIOR RISTORAZIONE SPA	70,56	80

Tutte le offerte hanno superato la soglia minima di sbarramento pari 48 punti.

La Commissione procede all'apertura della "Busta telematica – offerta economica" e dà lettura delle singole offerte e dei punteggi attribuiti come indicato al punto 18.3 della lettera d'invito e di seguito riportati:

OPERATORE ECONOMICO	VALORE ECONOMICO OFFERTO	PUNTEGGIO ECONOMICO
S. LUCIA SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE DI SOLIDARIETA' ONLUS	€ 536.707,08	20
ELIOR RISTORAZIONE SPA	€ 568.044,672	17,33

La Commissione formula la seguente graduatoria:

N.	Operatore economico	Punteggio Tecnico	Punteggio Economico	Punteggio Complessivo
1	ELIOR RISTORAZIONE SPA	80	17,33	97,33
2	S. LUCIA SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE DI SOLIDARIETA' ONLUS	77,18	20	97,18

La Commissione

- propone l'aggiudicazione al concorrente primo classificato ELIOR RISTORAZIONE SPA – P. IVA 08746440018, con sede legale in Via Venezia Giulia, 5/A a Milano, che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 97,33, offrendo, per il Comune di Casalmorano un importo pasto ribassato di € 5,206 e per il Comune di Genivolta un importo pasto ribassato di € 5,70 per un totale complessivo ribassato di € 568.044,672 (di cui € 290.163,66 quali costi della manodopera ed € 3.408,268 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della

	 <b>CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA</b>	 <b>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</b>  <b>IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023 Agg. 16/09/2024</b>
<hr/> <b>VERBALE SEDUTA RISERVATA DEI GIORNI 24 e 25 LUGLIO 2025 E VERBALE SEDUTA ECONOMICA DEL GIORNO 25 LUGLIO 2025</b>		

sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 1.047,54, per un importo contrattuale complessivo pari a € **569.092,212**oltre IVA;

- *ritiene* i costi della manodopera sostenibili con l'offerta formulata dall'operatore economico primo classificato.

La seduta si chiude alle ore 10.00

Letto confermato e sottoscritto.

Il Presidente della Commissione, Sonia Pagani

I Componenti la Commissione, Vanda Massari e Giulia Legori

Il Segretario verbalizzante, Monica Lucia Danieletti

GARA AGGREGATA A RILEVANZA COMUNITARIA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E DI REFEZIONE PER ALTRI UTENTI PER IL COMUNE DI CASALMORANO (CR) E PER IL COMUNE DI GENIVOLTA (CR) – PERIODO 1° SETTEMBRE 2025 – 31 AGOSTO 2028 CON  
 POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER ULTERIORI TRE ANNI CIG: B754F6634F

								S. LUCIA SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE DI SOLIDARIETA'					ELIOR RISTORAZIONE SPA					
n°	criteri di valutazione	punti max	sub-criteri di valutazione	punti D max	punti T max	punti Q max	MAX	PAGANI	LEGORI	MASSARI	MEDIA	PUNTEGGIO	PAGANI	LEGORI	MASSARI	MEDIA	PUNTEGGIO	
1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI COMPRESIVO DELLE ATTIVITA' PREVISTE DAI CAM	37	1.1	Organizzazione del servizio, in situazioni ordinarie, rappresentata mediante diagramma di Gantt, contenente la descrizione delle attività svolte dal personale effettivamente impiegato nel servizio (Responsabile del servizio, dietista, cuoco, aiuto cuochi, ASM, autista) in aderenza alle prescrizioni del Capitolato, specificando il numero delle unità lavorative, i rispettivi livelli professionali, le funzioni attribuite a ciascun operatore, il monte ore giornaliero e settimanale di ciascuno operatore. Il punteggio verrà attribuito in base all'organizzazione proposta dal concorrente e ritenuta più efficiente nel rispetto delle prescrizioni di capitolato.	8				0,80	0,80	0,70	0,77	6,13	0,70	0,80	0,80	0,77	6,13
			1.2	Organizzazione e gestione del servizio all'interno della cucina. Sarà valutata la gestione della cucina con riferimento a tutte le attività previste in tutte le parti del Capitolato. Saranno valutate esaustività, chiarezza, efficacia della proposta che dovrà fare riferimento a tutte le fasi del processo, a titolo esemplificativo e non esaustivo: la gestione del magazzino destinato al conferimento e conservazione di tutti i prodotti, alimentari e non alimentari, la lavorazione delle materie prime, la preparazione e cottura, il confezionamento dei pasti	6				0,70	0,70	0,70	0,70	4,20	0,80	0,80	0,80	0,80	4,80
			1.3	Organizzazione e gestione del servizio per le Scuole dell'Infanzia, Primaria del Comune di Casalmorano e di Genivolta. Saranno valutate esaustività, chiarezza, efficacia della proposta di organizzazione di tutte le attività previste nel Capitolato	6				0,90	0,80	0,90	0,87	5,20	0,80	0,70	0,80	0,77	4,60
			1.4	Prodotti interamente (100%) da chilometro utile. Secondo le definizioni del CAM di cui al D.M. 65/2020, a cui si rinvia, si considera il chilometro utile nel raggio di <70 Km= 1) FORMAGGI (anche solo alcune pezzature, esempio <ricotta=, <mozzarella=, <crecenza= etc.) (n.1 pezzatura considerata come n. 1 alimento); 2) SALUMI (anche solo alcune pezzature, esempio <prosciutto cotto= etc.) (n. 1 pezzatura considerata come n. 1 alimento); 3 GRANA PADANO D.O.P.; 4) ALTRO* (indicare l'alimento offerto. Il punteggio sarà attribuito per ogni tipologia di alimento offerto rispondente alle caratteristiche) *sono ammessi solo alimenti che vengono proposti almeno 25 volte per anno. Non verranno inoltre considerati: 1) i prodotti utilizzati in menù in misura esigua (erbe aromatiche, basilico, cipolla, aglio, sale, zucchero e analoghi); 2) semilavorati (in tale categoria sono da intendersi gnocchi, biscotti o torte). Il punteggio verrà attribuito in modo tabellare in base al numero di prodotti offerti (n. 1 prodotto = n. 1 punto) per un massimo di 6 punti. Si precisa che tali prodotti dovranno essere utilizzati tutte le volte che sono presenti nel menu. Si precisa altresì che il concorrente deve indicare il produttore (nome e localizzazione) di ciascun alimento da cui emerga la caratteristica richiesta ai fini dell'attribuzione del punteggio.		6			6			6,00			6		6,00	
			1.5	Misure per prevenire errori nella preparazione e somministrazione delle diete con particolare riguardo alle diete sanitarie L'offerente dovrà produrre una compiuta descrizione delle procedure interne per la produzione e la gestione delle diete speciali, e le cautele adottate ai fini di aumentare la sicurezza. Il punteggio verrà attribuito in base all'efficacia delle soluzioni proposte dal concorrente	3				0,80	0,80	0,80	0,80	2,40	0,80	0,90	0,90	0,87	2,60

			1.6	Piano di sanificazione: modalità di gestione delle operazioni di sanificazione, elenco e tipologia dei prodotti utilizzati per la pulizia e la sanificazione (detergenti, disinfettanti e materiali di consumo) con indicazione del loro impatto ambientale (certificazioni ecocompatibili).	2				0,70	0,70	0,80	0,73	1,47	0,80	0,90	0,90	0,87	1,73	
			1.7	Piano di lotta agli infestanti: piano di disinfestazione e derattizzazione, frequenza degli interventi programmati e gestione delle emergenze infestanti, in conformità a quanto prescritto dal capitolato	1				0,80	0,90	0,90	0,87	0,87	0,70	0,70	0,80	0,73	0,73	
			1.8	Piano delle manutenzioni delle macchine e delle attrezzature: cronoprogramma dei controlli ordinari e delle attività di manutenzione preventiva e programmata in conformità a quanto prescritto dal capitolato	2				0,60	0,80	0,80	0,73	1,47	0,80	0,90	0,90	0,87	1,73	
			1.9	Gestione e risoluzione delle emergenze in caso di scioperi, emergenze e altri eventi L'offerente deve descrivere, in modo chiaro e preciso, le soluzioni gestionali proposte e gli strumenti operativi per la loro attuazione Il punteggio verrà attribuito in base alla capacità della soluzione nel garantire la puntuale rilevazione delle emergenze e la loro immediata risoluzione	3				0,70	0,70	0,80	0,73	2,20	0,80	0,90	0,90	0,87	2,60	
2	PERSONALE E FORMAZIONE	10	2.1	Monte ore complessivo del personale realmente impiegato nel servizio per l'intera durata contrattuale. Nel caso i cui vi siano almeno 3 offerte, il punteggio sarà determinato applicando la seguente formula: $X = P_{max} \times (1 -  V_m - V_o ) / V_m$ Ove: Pmax = Punteggio massimo assegnato al monte ore Vm = Valore medio Vo = Valore dell'offerta in esame <b>In caso di un numero di offerte inferiore a 3 il punteggio relativo sarà assegnato in maniera direttamente proporzionale ovvero il maggior punteggio sarà attribuito all'offerta contenente il monte ore più alto e riproporzionando il punteggio delle altre offerte secondo la seguente formula:</b> <b><math>P_i = P_{max} * V_0 / V_{max}</math></b> Ove: Pi = Coefficiente attribuito all'offerta iesima Pmax = Coefficiente massimo previsto pari a 6 Vo = Valore dell'offerta in esame Vmax = Valore massimo			6	13.824		11.532				5,01		13.824			6,00
			2.2	biologo nutrizionista, fatti salvi i requisiti prescrittivi previsti dal capitolato. Il punteggio sarà assegnato nel modo seguente: 1 punto per l'esperienza professionale pari o superiore a cinque anni 2 punti per l'esperienza professionale pari o superiore a dieci anni		2				1				1,00		1			1,00
			2.3	L'offerente dovrà illustrare le proprie politiche relative al personale (turnover, sostituzioni, etc.).	1				0,70	0,80	0,80	0,77	0,77	0,80	0,90	0,90	0,87	0,69	
			2.4	Impegno ad erogare una media di 15 ore di formazione a ciascun lavoratore impiegato nel presente appalto, durante la durata complessiva del contratto, nell'ambito della normativa in materia di igiene e conservazione degli alimenti nonché delle materie indicate dai CAM. D.M. 65/2020. La formazione non potrà riguardare corsi obbligatori per legge. Ai fini dell'attribuzione del punteggio il concorrente <b>allega dichiarazione di impegno</b> . Il punteggio verrà attribuito solo in presenza di tale dichiarazione.		1				1				1,00		1			1,00

3	<b>AUTOCONTROLLO</b>	1	3.1	dettaglio della definizione delle fasi critiche; delle procedure interne per la gestione di rintracciabilità e allerte; delle procedure per la comunicazione al Committente di ogni non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare completa di gestione della stessa (azioni, tempistiche, responsabilità).	1				0,80	0,70	0,70	0,73	0,73	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	
4	<b>GESTIONE DELLE ECCEDEENZE</b>	1	4.1	Progetto gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi (sarà valutata la completezza, la correttezza e la congruità).	1				0,90	0,80	0,80	0,83	0,83	0,70	0,90	0,90	0,83	0,83	
5	<b>COMUNICAZIONE E RAPPORTI CON GLI UTENTI</b>	5	5.1	Presentazione di un progetto per la verifica periodica del grado di soddisfazione dell'utenza (Customer Satisfaction).	2				0,70	0,70	0,90	0,77	1,53	0,80	0,90	1,00	0,90	1,80	
			5.2	Modalità innovative di comunicazione con i genitori, la commissione mensa, etc.	3				0,60	0,90	0,90	0,80	2,40	0,80	0,90	0,90	0,87	2,60	
6	<b>EDUCAZIONE ALIMENTARE</b>	6	6.1	L'offerente dovrà fornire, in modo tabellare, un elenco di attività di educazione alimentare a favore di alunni, insegnanti e/o famiglie all'interno del quale il Comune e la scuola potranno scegliere quali attività realizzare (entro il limite di n. 3 attività all'anno). L'Offerente dovrà precisare per ogni attività: 1) l'oggetto; 2) una breve descrizione; 3) i destinatari (es. alunni infanzia, alunni primaria, alunni secondaria I°, genitori etc.); 4) la durata; 5) modalità in presenza o modalità on line.	2				0,80	0,90	0,80	0,83	1,67	0,80	1,00	0,80	0,87	1,73	
			6.2	Programma di educazione alimentare riconosciuto o avallato dal MIUR ai sensi dell'art.1, comma 3 del D.M. n.315 del 28 ottobre 2021. Allegare certificazione / documentazione attestante il requisito. Verranno assegnati 2 punti in presenza di tale programma, 0 punti se assente		2								2,00		2			2,00
			6.3	Elaborazione di un progetto coinvolgente ragazzi e/o genitori (eventualmente anche in modalità remota, riservata tutelando la privacy) sui temi legati ai disturbi del comportamento alimentare	2				0,70	0,50	0,60	0,60	1,20	0,80	0,90	0,80	0,83	1,67	
7	<b>RATING DI LEGALITA'</b> (se posseduto al momento della presentazione dell'offerta) –allegare il documento che attesta il possesso di tale requisito	2	07.01	n°1 stella: 1 punto n°2 stelle: 1,5 punti n°3 stelle: 2 punti		2				2			2,00		2			2,00	
8	<b>CERTIFICAZIONI</b> la comprova del requisito è fornita in fase di gara mediante la presentazione della copia firmata digitalmente della certificazione. In caso di raggruppamento le suddette certificazioni per aver diritto ai punti devono essere possedute da tutti i partecipanti; in caso di consorzio stabile devono essere possedute dalla consorzio		3	8.1	Possesso delle seguenti certificazioni: -UNI/PdR 125:2022 per la Parità di Genere: punti 1 Certificazione qualità UNI EN ISO 9001:2015: punti 0,5 -Certificazione gestione ambientale, della norma EN ISO 14001:2015: punti 0,5 -Certificazione sistema di gestione della tracciabilità dei prodotti alimentari, della norma UNI EN ISO 22005:2008: punti 0,5 -Certificazione sistema di gestione della sicurezza alimentare, della norma UNI EN ISO 22000:2018: punti 0,5		3			3			3,00		2,5			2,50	
9	<b>PASTI GRATUITI PER DIPENDENTI COMUNALI SENZA ONERI AGGIUNTIVI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE</b>	6	9.1	COMUNE DI GENIVOLTA Fornitura pasti settimanali per tutta la durata dell'appalto da destinare ai dipendenti comunali. Il punteggio verrà attribuito in base al numero di pasti offerti ed in particolare: - 1 punto = offerta di un numero minimo di pasti settimanali gratuiti pari a 6 - 2 punti = offerta di un numero di pasti settimanali gratuiti compreso tra 7 e 10 - 3 punti = offerta di un numero di pasti settimanali gratuiti compreso tra 11 e 15		3				3			3,00		3			3,00	
			9.2	COMUNE DI CASALMORANO Fornitura pasti settimanali per tutta la durata dell'appalto da destinare ai dipendenti comunali. Il punteggio verrà attribuito in base al numero di pasti offerti ed in particolare: - 1 punto = offerta di un numero minimo di pasti settimanali gratuiti pari a 13 - 2 punti = offerta di un numero di pasti settimanali gratuiti compreso tra 14 e 18 - 3 punti = offerta di un numero di pasti settimanali gratuiti compreso tra 19 e 25		3				3				3,00		3			3,00

10	MIGLIORIE AL SERVIZIO SENZA ONERI AGGIUNTIVI A CARICO DELLE AMMINISTRAZIONI COMUNALI	9	10.1	Inserimento nuove attrezzature, utili per il servizio in oggetto, o sostituzione di quelle presenti (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale descrittivo, da produrre in allegato). Tali attrezzature resteranno di proprietà delle Amministrazioni comunali al termine dell'appalto (max 4 punti complessivi). n. 1 punto per ogni attrezzatura medio grande. n. 0,5 punti per ogni attrezzatura di piccole dimensioni	4			4		4,00	4	4,00
			10.02	Predisposizione rinfreschi organizzati dalle Amministrazioni di ciascun Comune per max 100 persone. n. 1 punto ogni rinfresco offerto, max 2 punti	2			2		2,00	2	2,00
			10.03	Fornitura di pacchi alimentari composti da materie prime per persone residenti in entrambi i Comuni in comprovate difficoltà economiche. Il contenuto minimo del pacco è composto da beni di prima necessità, ossia lattine, pasta, riso, scatolame, farina, condimenti, legumi, tonno in scatola, altri prodotti confezionati di prima necessità. n. 0,5 punti = almeno 8 pacchi all'anno n. 1 punto = più di 8 pacchi all'anno	1			1		1,00	1	1,00
			10.04	Tinteggiatura dei locali adibiti a refezione scolastica di entrambi i Comuni e cucina di entrambi i Comuni a fine contratto triennale e fine eventuale rinnovo.	2			2		2,00	2	2,00
<b>TOTALE</b>		<b>80</b>	<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO SENZA RIPARAMETRAZIONE</b>	<b>43</b>	<b>31</b>	<b>6</b>			<b>68,07</b>			<b>70,56</b>
<b>SOGLIA DI SBARRAMENTO 48 PUNTI</b>				<b>PUNTEGGIO CON RIPARAMETRAZIONE</b>			<b>PUNTEGGIO MAX</b>	<b>70,56</b>		<b>77,18</b>		<b>80,00</b>

Il Presidente della Commissione, Sonia Pagani  
I Componenti la Commissione, Vanda Massari e Giulia Legori  
Il Segretario verbalizzante, Monica Lucia Danieletti

documento in originale in atti