



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA  
**UNIONE DEI COMUNI MONTEDORO**

*Comuni Associati*

*Comune di Carosino, Comune di Grottaglie, Comune di Fragagnano, Comune di Erchie, Comune di Lizzano, Comune di Ginosa, Comune di Castellana Grotte, Comune di Manduria, Comune di Alberobello, Comune di Foggiano, Comune di Leporano, Comune di Locorotondo, Comune di Maruggio, Comune di Monteiasi, Comune di Montemesola, Comune di Monteparano, Comune di Noci, Comune di Oria, Comune di Roccaforzata, Comune di San Giorgio Ionico, Comune di Sava, Comune di San Marzano di San Giuseppe, Comune di Pulsano, Comune di Torre Santa Susanna, Comune di Torricella, Comune di Villa Castelli, Comune di Putignano, Comune di Avetrana, Comune di Latiano, Comune di Gioia del Colle, Comune di Bitetto, Comune di Adelfia, Comune di Francavilla Fontana, Comune di Torchiarolo, Ambito Territoriale Sociale n° 3 AUSL BR/1, Comune di Ceglie Messapica, Comune di Triggiano, Comune di Cellino San Marco, Martina Franca, Carovigno, Sammichele di Bari, Comune di Toritto, Comune di Cellamare, Comune di Corato, Comune di Santeramo in Colle, Comune di Trinitapoli, Comune di Acquaviva delle Fonti, Comune di Binetto, Comune di Sannicandro di Bari*

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

**COMUNE DI SAN GIORGIO IONICO (TA)**

VIA SALVO D'ACQUISTO SNC - 74027 - SAN GIORGIO IONICO (TA) - Tel. 0995915111 - Fax 0995915258  
 Part. IVA: Cod. Fisc. 80009010739 Cod. Istat 073024

[HTTP://WWW.SANGIORGIOIONICO.GOV.IT](http://WWW.SANGIORGIOIONICO.GOV.IT) E-Mail: [segreteria@sangiorgioionico.gov.it](mailto:segreteria@sangiorgioionico.gov.it) PEC: [segreteria@pec.sangiorgioionico.gov.it](mailto:segreteria@pec.sangiorgioionico.gov.it)

*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*

**VERBALE DI GARA mediante Procedura Aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i.**

**Valutazione Offerta Tecnica**

**SEDUTA RISERVATA**

<b>Oggetto</b>	SERVIZIO DI REFEZIONE PRESSO LE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA E PRIMARIE DEL TERRITORIO AA.SS. 2023/24, 2024/25, 2025/26 CON OPZIONE DI RINNOVO PER ULTERIORI 3 ANNI
<b>CIG</b>	9570545793
<b>CUP</b>	
<b>Importo di gara</b>	€ 2.179.200,00
<b>Scelta del contraente</b>	Procedura Aperta
<b>Struttura proponente</b>	Servizio Istruzione Comune di San Giorgio Ionico (Ta)
<b>Modalità</b>	TELEMATICA

Premesso che:

- l'Amministrazione comunale di San Giorgio Ionico con deliberazione di G.C. n. 163 del 16/12/ 2022 adottava atto di indirizzo nei confronti del Funzionario responsabile del III Settore Istruzione, Cultura, Sport, Spettacolo, Contenzioso, Ricerca e Consulenza per l'esperimento di nuova procedura di scelta del contraente per l'affidamento in gestione del servizio di ristorazione presso le scuole dell'infanzia e primarie statali presenti

sul territorio, mediante “procedura aperta”, ai sensi dell’art. 60 del Codice dei contratti emanato con D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., e aggiudicazione in favore dell’offerta economicamente più vantaggiosa, come definita dall’art. 95, co. 2, dello stesso Decreto, per una durata di anni 3 (tre) anni scolastici (2023/24, 2024/25, 2025/26), con facoltà di procedere, ai sensi dell’art. 35 co. 4 del D.Lgs. 50/2016, al rinnovo del contratto per un ulteriore triennio, agli stessi patti e condizioni;

- in osservanza delle direttive impartite con il suddetto atto, con determinazione a contrarre reg. gen. n. 1368 del 28/12/2022 - adottata ai sensi dell’art. 192 del Tuel e dell’art. 32 del D.Lgs. n. 50/2016- - il Funzionario Responsabile indicava procedura telematica per l’appalto del servizio in questione (CIG 9570545793) - mediante procedura aperta e aggiudicazione in favore dell’offerta economicamente più vantaggiosa, per una durata di tre anni scolastici con opzione di rinnovo - fissando il costo a base d’asta in € 5,00 (cinque/00) a pasto, al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge, di cui € 0,020 quali oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze non soggetti a ribasso, ai sensi dell’art. 26, comma 5, del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., per un importo stimato dell’appalto, al netto dell’IVA e/o di altre imposte e contributi di legge e inclusi gli oneri per rischi da interferenze non soggetti a ribasso, di complessivi € 2.179.200,00 comprensivi dell’opzione di rinnovo;
- con determinazione prot. n. 9718/2022 della Centrale Unica di Committenza presso l’Unione dei Comuni Montedoro si provvedeva all’approvazione della documentazione di gara inerente la procedura in oggetto;

**PRESO ATTO CHE:**

- ai sensi degli artt. 72, 73 e 216, co. 11, del D.Lgs. n. 50/2016, alla gara veniva data ampia diffusione attraverso la pubblicazione su: GUUE (invio 30/12/2022), Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (serie speciale contratti pubblici n. 3 del 9/1/2023), n. 2 quotidiani a diffusione nazionale (“Il Manifesto” e “Tutto Sport”) e n. 2 quotidiani a diffusione locale (“Il Giornale – edizione centro sud” e “Il Corriere dello Sport. Ed. Puglia e Basilicata), Siti informatici del Ministero infrastrutture e trasporti, Albo pretorio, Sito istituzionale dell’Ente e dell’Unione dei Comuni Montedoro;
- entro il termine di ricezione delle offerte, fissato alle ore 12,00 del giorno 23/02/2023, pervenivano sulla Piattaforma telematica accessibile all’indirizzo <https://montedoro.traspare.com>, con le modalità previste nel Disciplinare di gara, n. 2 (due) offerte da parte delle seguenti imprese:

Partecipante	Indirizzo	Protocollo
RISTOR PLUS S.R.L. Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 50/2016, art. 45, comma 2, lett. a)	Via Benedetto Croce 38, San Marzano di San Giuseppe (TA), 74020	n.1795 del 21/02/2023
Brin Mense Gestione Ristorazione Collettiva S.r.l. Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 50/2016, art. 45, comma 2, lett. a)	Via C. Colombo n 134, Brindisi (BR), 72100	n.1893 del 23/02/2023

- conformemente alle Linee Guida Anac n. 3, l’art. 18 del Disciplinare di gara demandava la verifica della documentazione amministrativa della presente procedura al RUP, nominato con la citata determinazione a contrarre reg. gen. n. 1368 del 28/12/2022;
- ai sensi dell’art. 19 del stesso Disciplinare la prima seduta pubblica, finalizzata all’apertura delle buste amministrative, da espletarsi collegandosi al portale telematico della CUC, veniva fissata al giorno 28/02/2023, ore 10,30;
- in data 28 febbraio 2023 il RUP della procedura di gara in oggetto, Dott.ssa Patrizia Palma, con l’assistenza della Dott.ssa Sabina Lenti, Istruttore amministrativo in servizio presso lo stesso Ufficio istruzione, in qualità di testimone e verbalizzante, ha proceduto ad esaminare il contenuto delle buste “A” contenenti la documentazione amministrativa di cui al punto 14 del Disciplinare di gara, disponendo, giusta verbale di gara n. 1 del 28/2/2023, quanto segue:



1. RISTOR PLUS S.R.L., con sede in Via Benedetto Croce 38, San Marzano di San Giuseppe (TA), 74020: **NON AMMESSO** in quanto dall'esame della dichiarazione integrativa al DGUE di cui al punto 14.3 del Disciplinare di gara, da rendersi secondo l'allegato B2 dello stesso Disciplinare, si evince che la ditta è carente del requisito di capacità tecnica e professionale richiesto, pena l'esclusione, dal punto 6.3, lettera i., della lex specialis, come ampiamente argomentato nel predetto verbale;
2. Brin Mense Gestione Ristorazione Collettiva S.r.l., con sede in Via C. Colombo n 134, Brindisi (BR), 72100: **AMMESSO**;
  - in data 3/3/2023 l'esito della valutazione della documentazione amministrativa veniva notificato agli interessati a mezzo PEC, ai sensi dell'art.76 comma 2 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., e pubblicato, altresì, sulla piattaforma della C.U.C <https://montedoro.trasparenza.com> nonché sul sito del Comune di San Giorgio Ionico [www.comunesangiorgioionico.it](http://www.comunesangiorgioionico.it), ai sensi dell'art. 29, comma 1 del D.Lgs. n. 50/2016;
  - a seguito di comunicazione inviata ai concorrenti in data 12/4/2023 a mezzo pec tramite lo stesso portale telematico, il giorno 13/4/2023, in SEDUTA PUBBLICA, il RUP, Dott.ssa Patrizia Palma, assistito dalla dott.ssa Sabina Lenti, in qualità di testimone e verbalizzante - a mente della disposizione di cui all'art. 21 del Disciplinare di gara ai sensi del quale: *"Una volta effettuato il controllo della documentazione amministrativa, il seggio di gara procederà all'apertura della busta virtuale concernente l'offerta tecnica ed alla verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente disciplinare. In una o più sedute riservate la Commissione procederà all'esame ed alla valutazione delle offerte tecniche e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel presente disciplinare"* - ha proseguito con l'apertura della busta "B" contenente l'offerta tecnica dell'unico concorrente rimasto in gara e alla verifica della correttezza formale della documentazione in essa contenuta, ammettendolo al prosieguo della gara, dando atto che le operazioni sarebbero proseguite in seduta segreta ad opera della Commissione giudicatrice, come previsto dal predetto art. 21 del Disciplinare di gara;
  - con determinazione prot. n. 3676/2023 del 12.4.2023 della Centrale Unica di Committenza si è proceduto a nominare, ai sensi degli artt. 77 e 216, co. 12, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., quali componenti della Commissione di gara per l'affidamento in gestione del servizio in oggetto i dipendenti apicali del Comune di San Giorgio Ionico di seguito indicati, in possesso di comprovata esperienza come da CV prodotti:
    - ❖ Arch. Lucia Restano, cat. D, Responsabile Settore Edilizia, Urbanistica, Patrimonio Pubblico, Gestione Amministrativa del Patrimonio Comunale, Canile Sanitario, Funzioni di Datore di Lavoro;
    - ❖ Dott.ssa Mariacarmela Palmieri Responsabile, cat. D, Settore Finanza – Contabilità - Economato – Tributi – SUAP;
    - ❖ Dott.ssa Lucia Pichierri, cat. D, Responsabile Settore Segreteria Demoelettorali, Personale, Innovazione Tecnologica, Servizi Cimiteriali, Igiene e Sanità, Ecologia e Ambiente, Agricoltura;

#### TANTO PREMESSO

In data 17/4/2023, alle ore 10.00, presso la Sede municipale del Comune di San Giorgio Ionico, si è riunita la Commissione di gara, nominata con la citata determinazione prot. n. 3676/2023 del 12.4.2023 della Centrale Unica di Committenza nelle persone di:

- ❖ Arch. Lucia Restano, Responsabile Settore Edilizia, Urbanistica, Patrimonio Pubblico, Gestione Amministrativa del Patrimonio Comunale, Canile Sanitario, Funzioni di Datore di Lavoro - Presidente;
- ❖ Dott.ssa Lucia Pichierri - Responsabile Settore Segreteria Demoelettorali, Personale, Innovazione Tecnologica, Servizi Cimiteriali, Igiene e Sanità, Ecologia e Ambiente, Agricoltura - Componente;
- ❖ Dott.ssa Mariacarmela Palmieri Responsabile settore Finanza – Contabilità - Economato – Tributi – SUAP – Componente;

Assume le funzioni di Segretario verbalizzante la dott.ssa Sabina Lenti, Istruttore amministrativo in servizio presso il Settore Servizi sociali, Istruzione, Sport, Cultura e Spettacolo, Contenzioso, Ricerca, Consulenza e Ufficio del Giudice di pace.





Il Presidente dà inizio alla seduta riservata per proseguire nelle operazioni di gara ed in particolare per valutare la documentazione tecnica contenuta nella busta "B" del concorrente, secondo i criteri indicati nel punto 17.1 del Disciplinare di gara, suddivisi in CRITERI QUALITATIVI/DISCREZIONALI (PUNTEGGI D), max 40 punti, e CRITERI QUANTITATIVI/TABELLARI (PUNTEGGI T), max 40 punti, come di seguito riportati:

N°	CRITERI QUALITATIVI/DISCREZIONALI	PUNTEGGI D (DISCREZIONALI) MAX 40
1	<b>Piano del ciclo produttivo</b> Descrizione esauriente del ciclo di produzione, con particolare riferimento alla preparazione, cottura e confezionamento dei pasti (sia presso il centro di cottura che presso le sedi scolastiche), che dovrà essere coerente e rispondente alle previsioni e standard minimi stabiliti nel Capitolato speciale	Max 15
2	<b>Selezione e controllo dei fornitori</b> Piano di scelta, approvvigionamento e conservazione dei generi alimentari, modalità e frequenza di consegna delle derrate alimentari ai centri di produzione pasti	Max 5
3	<b>Sistema organizzativo del servizio</b> Piano organizzativo per il trasporto, la distribuzione e la modalità di somministrazione dei pasti nei vari plessi scolastici al fine di preservarne le caratteristiche organolettiche, mantenere le temperature previste e garantirne la distribuzione nel rispetto delle tempistiche indicate nella documentazione di gara	Max 5
4	<b>Dotazione, sostituzione o introduzione di nuove attrezzature e/o interventi migliorativi su quelle esistenti per l'espletamento del servizio</b> Proposte e interventi migliorativi e/o aggiuntivi idonei ad aumentare, sotto il profilo tecnico, l'efficienza del servizio con particolare riferimento alla funzionalità dei locali, alla fornitura di attrezzature e macchinari. In relazione a questi ultimi, dovrà essere specificato se trattasi di beni che resteranno di proprietà della stazione appaltante o se trattasi di beni concessi in uso. In caso di mancata indicazione, la proprietà dei beni si intenderà trasferita alla stazione appaltante.	Max 5
5	<b>Gestione delle emergenze</b> Programma di gestione emergenze che la ditta si impegna ad adottare, al fine di garantire continuità e regolarità nella esecuzione del servizio, nel caso in cui: -il/i centro/i produzione pasti non sia/no in grado di funzionare per cause di forza maggiore; -sia necessario sostituire il personale causa assenza degli addetti, al fine di garantire la regolare esecuzione del/i servizio/i	Max 3
6	<b>Piano di pulizia/sanificazione degli ambienti e di prevenzione/smaltimento dei rifiuti</b> Modalità di pulizia/sanificazione e interventi diretti allo smaltimento, riduzione e/o recupero degli imballaggi e degli altri rifiuti derivanti dalle lavorazioni	Max 3
7	<b>Informatizzazione del servizio rilevazione presenze e ordinazione pasti</b> Progetto tecnico con le specifiche dell'intero sistema, indicando in che modo e con quali tecnologie e certificazioni intende soddisfare quanto richiesto dall'art. 25 del Capitolato d'appalto.	Max 2
8	<b>Strumenti operativi reportistica materie prime</b> Metodologia e strumenti operativi di reportistica adottati per agevolare il RUP nelle verifiche circa l'effettivo impiego dei prodotti biologici, a filiera corta, o altrimenti qualificati, nella misura prevista dal capitolato e/o dall'offerta tecnica, e per la più agevole correlazione tra documentazione fiscale pertinente e grammatura dei diversi prodotti previsti in menù	Max 2
N°	CRITERI QUANTITATIVI/TABELLARI	PUNTEGGI T (TABELLARI) MAX 40
1	<b>Attività di contrasto allo spreco alimentare</b> Contratti stipulati con Enti del Terzo settore a cui donare gli alimenti per il: ▪ recupero degli alimenti non somministrati e delle derrate integre; ▪ recupero degli avanzi da destinare al consumo animale, al compostaggio. Verranno attribuiti: > punti 0: nessun contratto > punti 1: n. 1 contratto > punti 3: n. 2 o > 2 contratti	Max 3
2	<b>Cam premianti di cui all'allegato 1, lett. C) sub b2) del decreto n. 65 del 10 marzo 2020 emanato dal Ministero dell'ambiente e tutela del territorio e del mare</b> Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica	Max 5

52  
  
  




	<p>➤ Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni – almeno Euro 5 - e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) – n. 2 punti per ogni mezzo offerto con caratteristiche migliorative</p> <p>Comunicazione</p> <p>➤ Impegno ad attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto – punti 1</p>	
3	<p><b>Cam premianti di cui all'allegato 1, lett. C, sub b1) del decreto n. 65 del 10 marzo 2020 emanato dal Ministero dell'ambiente e tutela del territorio e del mare</b></p> <p>➤ Impegno ad utilizzare prodotti a filiera corta e/o km. 0 (N.B. Il concorrente prima di procedere all'offerta dei prodotti, deve effettuare un'attenta valutazione in ordine alla sostenibilità della fornitura)</p> <p><u>Frutta: Punti 2</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Punti 1: 60% della quantità annuale della derrata;</li> <li>▪ Punti 1,50: 80% della quantità annuale della derrata;</li> <li>▪ Punti 2: 100% della quantità annuale della derrata.</li> </ul> <p><u>Verdure ed Ortaggi: Punti 2</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Punti 1: 60% della quantità annuale della derrata;</li> <li>▪ Punti 1,50: 80% della quantità annuale della derrata;</li> <li>▪ Punti 2: 100% della quantità annuale della derrata.</li> </ul> <p><u>Formaggi freschi: Punti 2</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Punti 1: 60% della quantità annuale della derrata;</li> <li>▪ Punti 1,50: 80% della quantità annuale della derrata;</li> <li>▪ Punti 2: 100% della quantità annuale della derrata.</li> </ul>	Max 6
3	<p><b>Qualità organizzativa del concorrente</b></p> <p>➤ Certificato aziendale UNI EN ISO 45000:2018 concernente il sistema di gestione della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro: <b>punti 1</b></p> <p>➤ Certificato aziendale UNI EN ISO 22000:2005 (o, eventualmente, UNI EN ISO 22000:2018) concernente il sistema di gestione per la sicurezza alimentare: <b>punti 1</b></p> <p>➤ Certificato aziendale UNI EN ISO 22005:2008 concernente il sistema di tracciabilità nella filiera alimentare: <b>punti 1</b></p>	Max 3
4	<p><b>Tempi di percorrenza</b></p> <p><b>Tempo di percorrenza dal centro cottura di proprietà della ditta al Comune</b> (Il tempo di percorrenza verrà calcolato utilizzando il sito Google Maps, inserendo quale punto "partenza" l'indirizzo della sede del centro di produzione e "arrivo" quello della sede municipale del Comune di San Giorgio Ionico, sita in via Salvo d'Acquisto)</p> <p>➤ tempo massimo compreso tra 15 (quindici) e 20 (venti) minuti: <b>punti 0</b></p> <p>➤ tempo massimo compreso tra 5 (cinque) e 14 (quattordici) minuti: <b>punti 5</b></p> <p>➤ tempo massimo inferiore a 5 (cinque) minuti: <b>punti 10</b></p>	Max 10
5	<p><b>Addetti alla produzione dei pasti</b></p> <p>Numero addetti alla produzione e al confezionamento dei pasti presso i centri di consumo, in misura superiore a quello previsto dall'art. 26 del Capitolato speciale</p> <p>▶ punti 1,50: per n. 1 Cuoco:</p> <p>▶ punti 1: per n. 1 Aiuto cuoco</p> <p>▶ punti 0,50: per n. 1 Addetto controllo e coordinamento</p>	Max 3
6	<p><b>Addetti alla somministrazione dei pasti</b></p> <p>Numero addetti alla somministrazione dei pasti presso i centri di consumo in numero superiore a quello previsto dall'art. 26 del Capitolato d'oneri (rapporto tra numero addetti e utenti)</p> <p>▶ 0 punti: rapporto 1/50 scuola primaria e infanzia</p> <p>▶ 2 punti: rapporto 1/40 scuola primaria e 1/30 scuola infanzia</p> <p>▶ 4 punti: rapporto 1/35 scuola primaria e 1/25 scuola dell'infanzia</p>	Max 4
7	<p><b>Utilizzo del software "Schoole e suite" fornito da "Progetti e soluzioni" spa per informatizzazione del servizio rilevazione presenze e ordinazione pasti</b></p>	Punti 3
8	<p>Disponibilità a cedere all'Amministrazione Comunale, al termine dell'appalto, la proprietà di ogni attrezzatura (elettrodomestici, contenitori termici, carrelli scaldavivande, tavoli, ecc.), materiale (stoviglie, posateria, pentolame, utensileria, ecc) e arredo (armadietti per il personale, scaffalature ecc..) utilizzati nell'esecuzione del servizio.</p>	Punti 3

La Commissione procede dunque, così come espressamente previsto nel punto 17.2 del Disciplinare di gara, ad attribuire il punteggio discrezionale D ai criteri qualitativi/discrezionali, attribuendo ad ognuno di essi (punti 1,2,3,4,5,6,7,8) un coefficiente variabile da 0 a 1 secondo la scala di valori ivi indicata e di seguito riportata:

Giudizio	Coefficiente	Criteri metodologici
Non adeguato	Da 0,00 a 0,19	Trattazione appena sufficiente e/o descrizioni lacunose che denotano scarsa rispondenza della proposta rispetto al tema costituente il parametro e/o sotto parametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano chiari, e/o non trovano dimostrazione analitica o, comunque, non appaiono particolarmente significativi
Mediocre	Da 0,20 a 0,39	Trattazione sintetica e/o che presenta alcune lacune, e/o non del tutto rispondente o adeguata alle esigenze della stazione appaltante, contraddistinta da una sufficiente efficienza e/o efficacia della proposta rispetto al tema costituente il parametro e/o sotto parametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano completamente chiari, in massima parte analitici ma comunque relativamente significativi
Adeguato	Da 0,40 a 0,59	Trattazione completa ma appena esauriente o, pur esauriente, non del tutto completa, rispetto alle esigenze della stazione appaltante contraddistinta da una discreta efficienza e/o efficacia della proposta rispetto al tema costituente il parametro e/o sotto parametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano abbastanza chiari, in massima parte analitici ma comunque significativi.
Buono	Da 0,60 a 0,79	Trattazione completa dei temi richiesti, con buona rispondenza degli elementi costitutivi dell'offerta alle esigenze della stazione appaltante e buona efficienza e/o efficacia della proposta rispetto al tema costituente il parametro e/o sotto parametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano chiari, analitici e significativi
Ottimo	Da 0,80 a 1,00	Il parametro preso in esame viene giudicato eccellente. Risulta del tutto aderente alle aspettative della stazione appaltante e alle potenzialità medie delle ditte candidate di riferimento operanti sul mercato. La sua presentazione è più che esaustiva ed ogni punto di interesse viene illustrato con puntualità e dovizia di particolari utili ed efficaci in rapporto alla natura del parametro considerato. Le relazioni illustrano con efficacia le potenzialità dell'operatore economico candidato ed evidenziano le eccellenti caratteristiche di offerta prestazionale.

*Handwritten notes and signatures:*  
 A large circular mark with a signature inside.  
 A checkmark.  
 A signature.  
 A signature.

A seguire, vengono valutati i criteri quantitativi/tabellari dell'offerta tecnica il cui relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta degli elementi richiesti dai punti 1,2,3,4,5,6,7 e 8 della tabella sopra riportata.

Quindi la Commissione, dato atto dei coefficienti assegnati a ciascun elemento qualitativo D, procede, come espressamente previsto dal punto 17.2 del Disciplinare di gara, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il metodo aggregativo-compensatore, di cui alle Linee guida dell'ANAC n. 2/2016, paragrafo VI, n.1, dato dalla seguente formula:

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

dove

$P_i$  = punteggio del concorrente *i-esimo*

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

$P_x$  = punteggio criterio X

X = 1, 2, 3, 4

Calcolati i punteggi con la formula suddetta, la Commissione procede ad effettuare le operazioni di riparametrazione previste dal medesimo punto 17.2 del Disciplinare di gara, che così dispone:

*“ I riparametrazione - Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato attribuendo all’offerta del concorrente che ha ottenuto per quel criterio il punteggio più alto, il punteggio massimo previsto e alle offerte degli altri concorrenti un punteggio proporzionale decrescente”.*

Terminata detta operazione, si prende atto che il punteggio complessivo ottenuto per l’offerta tecnica (criteri qualitativi/discrezionali + criteri quantitativi/tabellari) dalla Ditta Brin Mense srl è il seguente, come nel dettaglio riportato nei prospetti che si allegano al presente verbale per farne parte integrante e sostanziale:

Concorrente	Punteggio complessivo offerta tecnica
Brin Mense Gestione Ristorazione Collettiva S.r.l. Via C. Colombo n 134, Brindisi (BR), 72100	69/80

La Commissione dà atto che non si procede alla seconda riparametrazione in quanto non vi è alcun termine di paragone essendo rimasta in gara una sola offerta (cfr. tra la altre Consiglio di Strato, sez. III, 25/2/2016 n. 749).

Concluse le operazioni sopra riportate, acquisita la disponibilità da parte degli altri componenti, il Presidente informa che, come previsto negli atti di gara, verrà data comunicazione della data e dell’orario della seduta pubblica per la valutazione dell’offerta economica.

Alle ore 12.30 il Presidente dichiara chiusa la seduta riservata.

Il presente verbale, redatto dalla verbalizzante, che si compone di n. 7 (sette) facciate viene letto, confermato e sottoscritto.

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente  
Arch. Lucia RESTANO

Il Componente  
Dott.ssa Mariacarmela PALMIERI

Il Componente  
Dott.ssa Lucia PICHIERRI

Il Segretario verbalizzante  
Dott.ssa Sabina Lenti

Sabina Lenti



SERVIZIO DI REFEZIONE IN FAVORE DEGLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE STATALI DEL COMUNE DI SAN GIORGIO IONICO - AA.SS. 2023/24, 2024/25, 2025/26 CON OPZIONE DI RINNOVO PER ULTERIORI 3 ANNI.

**Brin Mense Gestione Ristorazione Collettiva S.r.l.**

COMMISSARIO 1: Restano Lucia

A

	Max.	Coeff.	Punti attr.
Piano del ciclo produttivo Descrizione esauriente del ciclo di produzione, con particolare riferimento alla preparazione, cottura e confezionamento dei pasti (sia presso il centro di cottura che presso le sedi scolastiche), che dovrà essere coerente e rispondente alle previsioni e standard minimi stabiliti nel Capitolato speciale	15	0,900	
Selezione e controllo dei fornitori Piano di scelta, approvvigionamento e conservazione dei generi alimentari, modalità e frequenza di consegna delle derrate alimentari ai centri di produzione pasti	5	1,000	
Sistema organizzativo del servizio Piano organizzativo per il trasporto, la distribuzione e la modalità di somministrazione dei pasti nei vari plessi scolastici al fine di preservarne le caratteristiche organolettiche, mantenere le temperature previste e garantirne la distribuzione nel rispetto delle tempistiche indicate nella documentazione di gara	5	0,900	
Dotazione, sostituzione o introduzione di nuove attrezzature e/o interventi migliorativi su quelle esistenti per l'espletamento del servizio Proposte e interventi migliorativi e/o aggiuntivi idonei ad aumentare, sotto il profilo tecnico, l'efficienza del servizio con particolare riferimento alla funzionalità dei locali, alla fornitura di attrezzature e macchinari. In relazione a questi ultimi, dovrà essere specificato se trattasi di beni che resteranno di proprietà della stazione appaltante o se trattasi di beni concessi in uso. In caso di mancata indicazione, la proprietà dei beni si intenderà trasferita alla stazione appaltante.	5	0,880	
Gestione delle emergenze Programma di gestione emergenze che la ditta si impegna ad adottare, al fine di garantire continuità e regolarità nella esecuzione del servizio, nel caso in cui: -il/i centro/i produzione pasti non sia/no in grado di funzionare per cause di forza maggiore; -sia necessario sostituire il personale causa assenza degli addetti, al fine di garantire la regolare esecuzione del/i servizio/i	3	0,900	

Piano di pulizia/sanificazione degli ambienti e di prevenzione/smaltimento dei rifiuti Modalità di pulizia/sanificazione e interventi diretti allo smaltimento, riduzione e/o recupero degli imballaggi e degli altri rifiuti derivanti dalle lavorazioni	3	0,900	
Informatizzazione del servizio rilevazione presenze e ordinazione pasti Progetto tecnico con le specifiche dell'intero sistema, indicando in che modo e con quali tecnologie e certificazioni intende soddisfare quanto richiesto dall'art. 25 del Capitolato d'appalto.	2	0,900	
Strumenti operativi reportistica materie prime Metodologia e strumenti operativi di reportistica adottati per agevolare il RUP nelle verifiche circa l'effettivo impiego dei prodotti biologici, a filiera corta, o altrimenti qualificati, nella misura prevista dal capitolato e/o dall'offerta tecnica, e per la più agevole correlazione tra documentazione fiscale pertinente e grammatura dei diversi prodotti previsti in menù	2	0,950	
GIUDIZIO	COEFFICIENTE		
OTTIMO	1		
DISTINTO	0,8-0,99		
BUONO	0,6-0,79		
SUFFICIENTE	0,4-0,59		
INSUFFICIENTE	0,2-0,39		



SERVIZIO DI REFEZIONE IN FAVORE DEGLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE STATALI DEL COMUNE DI SAN GIORGIO IONICO - AA.SS. 2023/24, 2024/25, 2025/26 CON OPZIONE DI RINNOVO PER ULTERIORI 3 ANNI.			
		Brin Mense Gestione Ristorazione Collettiva S.r.l.	
COMMISSARIO 2: Palmieri Mariacarmela		A	
	Max.	Coeff.	Punti attr.
Piano del ciclo produttivo Descrizione esauriente del ciclo di produzione, con particolare riferimento alla preparazione, cottura e confezionamento dei pasti (sia presso il centro di cottura che presso le sedi scolastiche), che dovrà essere coerente e rispondente alle previsioni e standard minimi stabiliti nel Capitolato speciale	15	0,800	
Selezione e controllo dei fornitori Piano di scelta, approvvigionamento e conservazione dei generi alimentari, modalità e frequenza di consegna delle derrate alimentari ai centri di produzione pasti	5	0,900	
Sistema organizzativo del servizio Piano organizzativo per il trasporto, la distribuzione e la modalità di somministrazione dei pasti nei vari plessi scolastici al fine di preservarne le caratteristiche organolettiche, mantenere le temperature previste e garantirne la distribuzione nel rispetto delle tempistiche indicate nella documentazione di gara	5	0,850	
Dotazione, sostituzione o introduzione di nuove attrezzature e/o interventi migliorativi su quelle esistenti per l'espletamento del servizio Proposte e interventi migliorativi e/o aggiuntivi idonei ad aumentare, sotto il profilo tecnico, l'efficienza del servizio con particolare riferimento alla funzionalità dei locali, alla fornitura di attrezzature e macchinari. In relazione a questi ultimi, dovrà essere specificato se trattasi di beni che resteranno di proprietà della stazione appaltante o se trattasi di beni concessi in uso. In caso di mancata indicazione, la proprietà dei beni si intenderà trasferita alla stazione appaltante.	5	0,900	
Gestione delle emergenze Programma di gestione emergenze che la ditta si impegna ad adottare, al fine di garantire continuità e regolarità nella esecuzione del servizio, nel caso in cui: -il/i centro/i produzione pasti non sia/no in grado di funzionare per cause di forza maggiore; -sia necessario sostituire il personale causa assenza degli addetti, al fine di garantire la regolare esecuzione del/i servizio/i	3	1,000	




Piano di pulizia/sanificazione degli ambienti e di prevenzione/smaltimento dei rifiuti Modalità di pulizia/sanificazione e interventi diretti allo smaltimento, riduzione e/o recupero degli imballaggi e degli altri rifiuti derivanti dalle lavorazioni	3	1,000	
Informatizzazione del servizio rilevazione presenze e ordinazione pasti Progetto tecnico con le specifiche dell'intero sistema, indicando in che modo e con quali tecnologie e certificazioni intende soddisfare quanto richiesto dall'art. 25 del Capitolato d'appalto.	2	1,000	
Strumenti operativi reportistica materie prime Metodologia e strumenti operativi di reportistica adottati per agevolare il RUP nelle verifiche circa l'effettivo impiego dei prodotti biologici, a filiera corta, o altrimenti qualificati, nella misura prevista dal capitolato e/o dall'offerta tecnica, e per la più agevole correlazione tra documentazione fiscale pertinente e grammatura dei diversi prodotti previsti in menù	2	0,800	
GIUDIZIO	COEFFICIENTE		
OTTIMO	1		
DISTINTO	0,8-0,99		
BUONO	0,6-0,79		
SUFFICIENTE	0,4-0,59		
INSUFFICIENTE	0,2-0,39		

SERVIZIO DI REFEZIONE IN FAVORE DEGLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE STATALI DEL COMUNE DI SAN GIORGIO IONICO - AA.SS. 2023/24, 2024/25, 2025/26 CON OPZIONE DI RINNOVO PER ULTERIORI 3 ANNI.

Brin Mense Gestione Ristorazione Collettiva S.r.l.

COMMISSARIO 3: Pichierri Lucia

A

	Max.	Coef.	Punti attr.
Piano del ciclo produttivo Descrizione esauriente del ciclo di produzione, con particolare riferimento alla preparazione, cottura e confezionamento dei pasti (sia presso il centro di cottura che presso le sedi scolastiche), che dovrà essere coerente e rispondente alle previsioni e standard minimi stabiliti nel Capitolato speciale	15	0,800	
Selezione e controllo dei fornitori Piano di scelta, approvvigionamento e conservazione dei generi alimentari, modalità e frequenza di consegna delle derrate alimentari ai centri di produzione pasti	5	0,950	
Sistema organizzativo del servizio Piano organizzativo per il trasporto, la distribuzione e la modalità di somministrazione dei pasti nei vari plessi scolastici al fine di preservarne le caratteristiche organolettiche, mantenere le temperature previste e garantirne la distribuzione nel rispetto delle tempistiche indicate nella documentazione di gara	5	0,850	
Dotazione, sostituzione o introduzione di nuove attrezzature e/o interventi migliorativi su quelle esistenti per l'espletamento del servizio Proposte e interventi migliorativi e/o aggiuntivi idonei ad aumentare, sotto il profilo tecnico, l'efficienza del servizio con particolare riferimento alla funzionalità dei locali, alla fornitura di attrezzature e macchinari. In relazione a questi ultimi, dovrà essere specificato se trattasi di beni che resteranno di proprietà della stazione appaltante o se trattasi di beni concessi in uso. In caso di mancata indicazione, la proprietà dei beni si intenderà trasferita alla stazione appaltante.	5	0,750	
Gestione delle emergenze Programma di gestione emergenze che la ditta si impegna ad adottare, al fine di garantire continuità e regolarità nella esecuzione del servizio, nel caso in cui: -il/i centro/i produzione pasti non sia/no in grado di funzionare per cause di forza maggiore; -sia necessario sostituire il personale causa assenza degli addetti, al fine di garantire la regolare esecuzione del/i servizio/i	3	0,950	

Piano di pulizia/sanificazione degli ambienti e di prevenzione/smaltimento dei rifiuti Modalità di pulizia/sanificazione e interventi diretti allo smaltimento, riduzione e/o recupero degli imballaggi e degli altri rifiuti derivanti dalle lavorazioni	3	0,950	
Informatizzazione del servizio rilevazione presenze e ordinazione pasti Progetto tecnico con le specifiche dell'intero sistema, indicando in che modo e con quali tecnologie e certificazioni intende soddisfare quanto richiesto dall'art. 25 del Capitolato d'appalto.	2	1,000	
Strumenti operativi reportistica materie prime Metodologia e strumenti operativi di reportistica adottati per agevolare il RUP nelle verifiche circa l'effettivo impiego dei prodotti biologici, a filiera corta, o altrimenti qualificati, nella misura prevista dal capitolato e/o dall'offerta tecnica, e per la più agevole correlazione tra documentazione fiscale pertinente e grammatura dei diversi prodotti previsti in menù	2	1,000	
GIUDIZIO	COEFFICIENTE		
OTTIMO	1		
DISTINTO	0,8-0,99		
BUONO	0,6-0,79		
SUFFICIENTE	0,4-0,59		
INSUFFICIENTE	0,2-0,39		



N°	CRITERI QUANTITATIVI/TABELLARI	PUNTEGGI T (TABELLARI) MAX 40	BRIN MENSE SRL
1	<p><b>Attività di contrasto allo spreco alimentare</b></p> <p>Contratti stipulati con Enti del Terzo settore a cui donare gli alimenti per il:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ recupero degli alimenti non somministrati e delle derrate integre;</li> <li>▪ recupero degli avanzi da destinare al consumo animale, al compostaggio.</li> </ul> <p>Verranno attribuiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ punti 0: nessun contratto</li> <li>➢ punti 1: n. 1 contratto</li> <li>➢ punti 3 : n. 2 o &gt; 2 contratti</li> </ul>	Max 3	3
2	<p><b>Cam premianti di cui all'allegato 1, lett. C) sub b2) del decreto n. 65 del 10 marzo 2020 emanato dal Ministero dell'ambiente e tutela del territorio e del mare</b></p> <p>Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni – almeno Euro 5 - e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) – n. 2 punti per ogni mezzo offerto con caratteristiche migliorative</li> </ul> <p>Comunicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Impegno ad attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto – punti 1</li> </ul>	Max 5	5
3	<p><b>Cam premianti di cui all'allegato 1, lett. C, sub b1) del decreto n. 65 del 10 marzo 2020 emanato dal Ministero dell'ambiente e tutela del territorio e del mare</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Impegno ad utilizzare prodotti a filiera corta e/o km. 0</li> </ul> <p><u>Frutta: Punti 2</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Punti 1: 60% della quantità annuale della derrata;</li> <li>▪ Punti 1,50: 80% della quantità annuale della derrata;</li> <li>▪ Punti 2: 100% della quantità annuale della derrata.</li> </ul> <p><u>Verdure ed Ortaggi: Punti 2</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Punti 1: 60% della quantità annuale della derrata;</li> <li>▪ Punti 1,50: 80% della quantità annuale della derrata;</li> <li>▪ Punti 2: 100% della quantità annuale della derrata.</li> </ul> <p><u>Formaggi freschi: Punti 2</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Punti 1: 60% della quantità annuale della derrata;</li> <li>▪ Punti 1,50: 80% della quantità annuale della derrata;</li> <li>▪ Punti 2: 100% della quantità annuale della derrata.</li> </ul>	Max 6	2
3	<p><b>Qualità organizzativa del concorrente</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Certificato aziendale UNI EN ISO 45000:2018 concernente il sistema di gestione della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro: <b>punti 1</b></li> <li>➢ Certificato aziendale UNI EN ISO 22000:2005 (o, eventualmente, UNI EN ISO 22000:2018) concernente il sistema di gestione per la sicurezza alimentare: <b>punti 1</b></li> <li>➢ Certificato aziendale UNI EN ISO 22005:2008 concernente il sistema di tracciabilità nella filiera alimentare: <b>punti 1</b></li> </ul>	Max 3	3
4	<p><b>Tempi di percorrenza</b></p> <p><b>Tempo di percorrenza dal centro cottura di proprietà della ditta al Comune</b> (Il tempo di percorrenza verrà calcolato utilizzando il sito Google Maps, inserendo quale punto "partenza" l'indirizzo della sede del centro di produzione e "arrivo" quello della sede municipale del Comune di San Giorgio Ionico, sita in via Salvo d'Acquisto)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ tempo massimo compreso tra 15 (quindici) e 20 (venti) minuti: <b>punti 0</b></li> <li>➢ tempo massimo compreso tra 5 (cinque) e 14 (quattordici) minuti: <b>punti 5</b></li> <li>➢ tempo massimo inferiore a 5 (cinque) minuti: <b>punti 10</b></li> </ul>	Max 10	10
5	<p><b>Addetti alla produzione dei pasti</b></p> <p>Numero addetti alla produzione e al confezionamento dei pasti presso i centri di consumo, in misura superiore a quello previsto dall'art. 26 del Capitolato speciale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ punti 1,50: per n. 1 Cuoco:</li> </ul>	Max 3	0

AR



	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ punti 1: per n. 1 Aiuto cuoco</li> <li>▶ punti 0,50: per n. 1 Addetto controllo e coordinamento</li> </ul>		
6	<p><b>Addetti alla somministrazione dei pasti</b>  Numero addetti alla somministrazione dei pasti presso i centri di consumo in numero superiore a quello previsto dall'art. 26 del Capitolato d'oneri (rapporto tra numero addetti e utenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 0 punti: rapporto 1/50 scuola primaria e infanzia</li> <li>▶ 2 punti: rapporto 1/40 scuola primaria e 1/30 scuola infanzia</li> <li>▶ 4 punti: rapporto 1/35 scuola primaria e 1/25 scuola dell'infanzia</li> </ul>	Max 4	0
7	<p><b>Utilizzo del software "Schools e suite" fornito da "Progetti e soluzioni" spa per informatizzazione del servizio rilevazione presenze e ordinazione pasti</b></p>	Punti 3	3
8	<p>Disponibilità a cedere all'Amministrazione Comunale, al termine dell'appalto, la proprietà di ogni attrezzatura (elettrodomestici, contenitori termici, carrelli scaldavivande, tavoli, ecc.), materiale (stoviglie, posateria, pentolame, utensileria, ecc) e arredo (armadietti per il personale, scaffalature ecc.) utilizzati nell'esecuzione del servizio.</p>	Punti 3	3







Concorrente	Max.	Commissario n. 1			Commissario n. 2			Commissario n. 3			Media	Fatt. di conv.	Media defn	Punteggi
		Coeff.			Coeff.			Coeff.						
<b>Brin Mense Gestione Ristorazione Collettiva S.r.l.</b>														
Piano del ciclo produttivo Descrizione esauriente del ciclo di produzione, con particolare riferimento alla preparazione, cottura e confezionamento dei pasti (sia presso il centro di cottura che presso le sedi scolastiche), che dovrà essere coerente e rispondente alle previsioni e standard minimi stabiliti nel Capitolato speciale	15	0,900			0,800			0,800			0,833	1,200	1,000	15,000
Selezione e controllo dei fornitori Piano di scelta, approvvigionamento e conservazione dei generi alimentari, modalità e frequenza di consegna delle derrate alimentari ai centri di produzione pasti	5	1,000			0,900			0,950			0,950	1,053	1,000	5,000
Sistema organizzativo del servizio Piano organizzativo per il trasporto, la distribuzione e la modalità di somministrazione dei pasti nei vari plessi scolastici al fine di preservarne le caratteristiche organolettiche, mantenere le temperature previste e garantirne la distribuzione nel rispetto delle tempistiche indicate nella documentazione di gara	5	0,900			0,850			0,850			0,867	1,154	1,000	5,000
Dotazione, sostituzione o introduzione di nuove attrezzature e/o interventi migliorativi su quelle esistenti per l'espletamento del servizio Proposte e interventi migliorativi e/o aggiuntivi idonei ad aumentare, sotto il profilo tecnico, l'efficienza del servizio con particolare riferimento alla funzionalità dei locali, alla fornitura di attrezzature e macchinari. In relazione a questi ultimi, dovrà essere specificato se trattasi di beni che resteranno di proprietà della stazione appaltante o se trattasi di beni concessi in uso. In caso di mancata indicazione, la proprietà dei beni si intenderà trasferita alla stazione appaltante.	5	0,880			0,900			0,750			0,843	1,186	1,000	5,000
Gestione delle emergenze Programma di gestione emergenze che la ditta si impegna ad adottare, al fine di garantire continuità e regolarità nella esecuzione del servizio, nel caso in cui: -il/i centro/i produzione pasti non sia/no in grado di funzionare per cause di forza maggiore; -sia necessario sostituire il personale causa assenza degli addetti, al fine di garantire la regolare esecuzione del/i servizio/i	3	0,900			1,000			0,950			0,950	1,053	1,000	3,000
Piano di pulizia/sanificazione degli ambienti e di prevenzione/smaltimento dei rifiuti Modalità di pulizia/sanificazione e interventi diretti allo smaltimento, riduzione e/o recupero degli imballaggi e degli altri rifiuti derivanti dalle lavorazioni	3	0,900			1,000			0,950			0,950	1,053	1,000	3,000
Informatizzazione del servizio rilevazione presenze e ordinazione pasti Progetto tecnico con le specifiche dell'intero sistema, indicando in che modo e con quali tecnologie e certificazioni intende soddisfare quanto richiesto dall'art. 25 del Capitolato d'appalto.	2	0,900			1,000			1,000			0,967	1,034	1,000	2,000
Strumenti operativi reportistica materie prime Metodologia e strumenti operativi di reportistica adottati per agevolare il RUP nelle verifiche circa l'effettivo impiego dei prodotti biologici, a filiera corta, o altrimenti qualificati, nella misura prevista dal capitolato e/o dall'offerta tecnica, e per la più agevole correlazione tra documentazione fiscale pertinente e grammatura dei diversi prodotti previsti in menù	2	0,950			0,800			1,000			0,917	1,091	1,000	2,000
Attività di contrasto allo spreco alimentare Contratti stipulati con Enti del Terzo settore a cui donare gli alimenti per il: <input type="checkbox"/> recupero degli alimenti non somministrati e delle derrate integre; <input type="checkbox"/> recupero degli avanzi da destinare al consumo animale, al compostaggio. Verranno attribuiti: <input type="checkbox"/> punti 0: nessun contratto <input type="checkbox"/> punti 1: n. 1 contratto <input type="checkbox"/> punti 3 : n. 2 o > 2 contratti	3	3			3			3			3,000	0,333	1,000	3
Cam premianti di cui all'allegato 1, lett. C) sub b2) del decreto n. 65 del 10 marzo 2020 emanato dal Ministero dell'ambiente e tutela del territorio e del mare Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica <input type="checkbox"/> impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni – almeno Euro 5 - e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) – n. 2 punti per ogni mezzo offerto con caratteristiche migliorative Comunicazione <input type="checkbox"/> impegno ad attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto – punti 1	5	5			5			5			5,000	0,200	1,000	5
Cam premianti di cui all'allegato 1, lett. C, sub b1) del decreto n. 65 del 10 marzo 2020 emanato dal Ministero dell'ambiente e tutela del territorio e del mare <input type="checkbox"/> impegno ad utilizzare prodotti a filiera corta e/o km. 0 (N.B. il concorrente prima di procedere all'offerta dei prodotti, deve effettuare un'attenta valutazione in ordine alla sostenibilità della fornitura) Frutta: Punti 2 <input type="checkbox"/> Punti 1: 60% della quantità annuale della derrata; <input type="checkbox"/> Punti 1,50: 80% della quantità annuale della derrata; <input type="checkbox"/> Punti 2: 100% della quantità annuale della derrata. Verdure ed Ortaggi: Punti 2 <input type="checkbox"/> Punti 1: 60% della quantità annuale della derrata; <input type="checkbox"/> Punti 1,50: 80% della quantità annuale della derrata; <input type="checkbox"/> Punti 2: 100% della quantità annuale della derrata. Formaggi freschi: Punti 2 <input type="checkbox"/> Punti 1: 60% della quantità annuale della derrata; <input type="checkbox"/> Punti 1,50: 80% della quantità annuale della derrata; <input type="checkbox"/> Punti 2: 100% della quantità annuale della derrata.	6	2			2			2			2,000	0,500	1,000	2
Qualità organizzativa del concorrente <input type="checkbox"/> Certificato aziendale UNI EN ISO 45000:2018 concernente il sistema di gestione della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro: punti 1 <input type="checkbox"/> Certificato aziendale UNI EN ISO 22000:2005 (o, eventualmente, UNI EN ISO 22000:2018) concernente il sistema di gestione per la sicurezza alimentare: punti 1 <input type="checkbox"/> Certificato aziendale UNI EN ISO 22005:2008 concernente il sistema di tracciabilità nella filiera alimentare: punti 1	3	3			3			3			3,000	0,333	1,000	3
Tempi di percorrenza Tempo di percorrenza dal centro cottura di proprietà della ditta al Comune (Il tempo di percorrenza verrà calcolato utilizzando il sito Google Maps, inserendo quale punto "partenza" l'indirizzo della sede del centro di produzione e "arrivo" quello della sede municipale del Comune di San Giorgio Ionico, sita in via Salvo d'Acquisto <input type="checkbox"/> tempo massimo compreso tra 15 (quindici) e 20 (venti) minuti: punti 0 <input type="checkbox"/> tempo massimo compreso tra 5 (cinque) e 14 (quattordici) minuti: punti 5 <input type="checkbox"/> tempo massimo inferiore a 5 (cinque) minuti: punti 10	10	10			10			10			10,000	0,100	1,000	10
Addetti alla produzione dei pasti Numero addetti alla produzione e al confezionamento dei pasti presso i centri di consumo, in misura superiore a quello previsto dall'art. 26 del Capitolato speciale <input type="checkbox"/> punti 1,50: per n. 1 Cuoco; <input type="checkbox"/> punti 1: per n. 1 Aiuto cuoco; <input type="checkbox"/> punti 0,50: per n. 1 Addetto controllo e coordinamento	3	0			0			0			0,000	#DIV/0!	#DIV/0!	0
Addetti alla somministrazione dei pasti Numero addetti alla somministrazione dei pasti presso i centri di consumo in numero superiore a quello previsto dall'art. 26 del Capitolato d'oneri (rapporto tra numero addetti e utenti) <input type="checkbox"/> 0 punti: rapporto 1/50 scuola primaria e infanzia <input type="checkbox"/> 2 punti: rapporto 1/40 scuola primaria e 1/30 scuola infanzia <input type="checkbox"/> 4 punti: rapporto 1/35 scuola primaria e 1/25 scuola dell'infanzia	4	0			0			0			0,000	#DIV/0!	#DIV/0!	0
Utilizzo del software "Schoole e suite" fornito da "Progetti e soluzioni" spa per informatizzazione del servizio rilevazione presenze e ordinazione pasti	3	3			3			3			3,000	0,333	1,000	3
Disponibilità a cedere all'Amministrazione Comunale, al termine dell'appalto, la proprietà di ogni attrezzatura (elettrodomestici, contenitori termici, carrelli scaldavivande, tavoli, ecc.), materiale (stoviglie, posateria, pentolame, utensileria, ecc) e arredo (armadietti per il personale, scaffalature ecc.) utilizzati nell'esecuzione del servizio.	3	3			3			3			3,000	0,333	1,000	3
											<b>totale Punteggio Tecnico</b>			<b>69,000</b>
<b>CRITERI</b>														
		Coeff.	Fatt. Convers.											
Piano del ciclo produttivo Descrizione esauriente del ciclo di produzione, con particolare riferimento alla preparazione, cottura e confezionamento dei pasti (sia presso il centro di cottura che presso le sedi scolastiche), che dovrà essere coerente e rispondente alle previsioni e standard minimi stabiliti nel Capitolato speciale		0,833	1,200											
Selezione e controllo dei fornitori Piano di scelta, approvvigionamento e conservazione dei generi alimentari, modalità e frequenza di consegna delle derrate alimentari ai centri di produzione pasti		0,950	1,053											



Sistema organizzativo del servizio Piano organizzativo per il trasporto, la distribuzione e la modalità di somministrazione dei pasti nei vari plessi scolastici al fine di preservarne le caratteristiche organolettiche, mantenere le temperature previste e garantirne la distribuzione nel rispetto delle tempistiche indicate nella documentazione di gara	0,867	1,154																		
Dotazione, sostituzione o introduzione di nuove attrezzature e/o interventi migliorativi su quelle esistenti per l'espletamento del servizio Proposte e interventi migliorativi e/o aggiuntivi idonei ad aumentare, sotto il profilo tecnico, l'efficienza del servizio con particolare riferimento alla funzionalità dei locali, alla fornitura di attrezzature e macchinari. In relazione a questi ultimi, dovrà essere specificato se trattasi di beni che resteranno di proprietà della stazione appaltante o se trattasi di beni concessi in uso. In caso di mancata indicazione, la proprietà dei beni si intenderà trasferita alla stazione appaltante.	0,843	1,186																		
Gestione delle emergenze Programma di gestione emergenze che la ditta si impegna ad adottare, al fine di garantire continuità e regolarità nella esecuzione del servizio, nel caso in cui: -il/i centro/i produzione pasti non sia/no in grado di funzionare per cause di forza maggiore; -sia necessario sostituire il personale causa assenza degli addetti, al fine di garantire la regolare esecuzione dell/i servizio/i	0,950	1,053																		
Piano di pulizia/sanificazione degli ambienti e di prevenzione/smaltimento dei rifiuti Modalità di pulizia/sanificazione e interventi diretti allo smaltimento, riduzione e/o recupero degli imballaggi e degli altri rifiuti derivanti dalle lavorazioni	0,950	1,053																		
Informatizzazione del servizio rilevazione presenze e ordinazione pasti Progetto tecnico con le specifiche dell'intero sistema, indicando in che modo e con quali tecnologie e certificazioni intende soddisfare quanto richiesto dall'art. 25 del Capitolato d'appalto.	0,967	1,034																		
Strumenti operativi reportistica materie prime Metodologia e strumenti operativi di reportistica adottati per agevolare il RUP nelle verifiche circa l'effettivo impiego dei prodotti biologici, a filiera corta, o altrimenti qualificati, nella misura prevista dal capitolato e/o dall'offerta tecnica, e per la più agevole correlazione tra documentazione fiscale pertinente e grammatura dei diversi prodotti previsti in menù	0,917	1,091																		
Attività di contrasto allo spreco alimentare Contratti stipulati con Enti del Terzo settore a cui donare gli alimenti per il: <input type="checkbox"/> recupero degli alimenti non somministrati e delle derrate integre; <input type="checkbox"/> recupero degli avanzi da destinare al consumo animale, al compostaggio. Verranno attribuiti: <input type="checkbox"/> punti 0: nessun contratto <input type="checkbox"/> punti 1: n. 1 contratto <input type="checkbox"/> punti 3 : n. 2 o > 2 contratti	3,000	0,333																		
Cam premianti di cui all'allegato 1, lett. C) sub b2) del decreto n. 65 del 10 marzo 2020 emanato dal Ministero dell'ambiente e tutela del territorio e del mare Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica <input type="checkbox"/> impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni – almeno Euro 5 - e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) – n. 2 punti per ogni mezzo offerto con caratteristiche migliorative Comunicazione <input type="checkbox"/> impegno ad attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto – punti 1	5,000	0,200																		
Cam premianti di cui all'allegato 1, lett. C, sub b1) del decreto n. 65 del 10 marzo 2020 emanato dal Ministero dell'ambiente e tutela del territorio e del mare <input type="checkbox"/> impegno ad utilizzare prodotti a filiera corta e/o km. 0 (N.B. Il concorrente prima di procedere all'offerta dei prodotti, deve effettuare un'attenta valutazione in ordine alla sostenibilità della fornitura) Frutta: Punti 2 <input type="checkbox"/> Punti 1: 60% della quantità annuale della derrata; <input type="checkbox"/> Punti 1,50: 80% della quantità annuale della derrata; <input type="checkbox"/> Punti 2: 100% della quantità annuale della derrata. Verdure ed Ortaggi: Punti 2 <input type="checkbox"/> Punti 1: 60% della quantità annuale della derrata; <input type="checkbox"/> Punti 1,50: 80% della quantità annuale della derrata; <input type="checkbox"/> Punti 2: 100% della quantità annuale della derrata. Formaggi freschi: Punti 2 <input type="checkbox"/> Punti 1: 60% della quantità annuale della derrata; <input type="checkbox"/> Punti 1,50: 80% della quantità annuale della derrata; <input type="checkbox"/> Punti 2: 100% della quantità annuale della derrata.	2,000	0,500																		
Qualità organizzativa del concorrente <input type="checkbox"/> Certificato aziendale UNI EN ISO 45000:2018 concernente il sistema di gestione della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro: punti 1 <input type="checkbox"/> Certificato aziendale UNI EN ISO 22000:2005 (o, eventualmente, UNI EN ISO 22000:2018) concernente il sistema di gestione per la sicurezza alimentare: punti 1 <input type="checkbox"/> Certificato aziendale UNI EN ISO 22005:2008 concernente il sistema di tracciabilità nella filiera alimentare: punti 1	3,000	0,333																		
Tempi di percorrenza Tempo di percorrenza dal centro cottura di proprietà della ditta al Comune (Il tempo di percorrenza verrà calcolato utilizzando il sito Google Maps, inserendo quale punto "partenza" l'indirizzo della sede del centro di produzione e "arrivo" quello della sede municipale del Comune di San Giorgio Ionico, sita in via Salvo d'Acquisto <input type="checkbox"/> tempo massimo compreso tra 15 (quindici) e 20 (venti) minuti: punti 0 <input type="checkbox"/> tempo massimo compreso tra 5 (cinque) e 14 (quattordici) minuti: punti 5 <input type="checkbox"/> tempo massimo inferiore a 5 (cinque) minuti: punti 10	10,000	0,100																		
Addetti alla produzione dei pasti Numero addetti alla produzione e al confezionamento dei pasti presso i centri di consumo, in misura superiore a quello previsto dall'art. 26 del Capitolato speciale ►punti 1,50: per n. 1 Cuoco: ►punti 1: per n. 1 Aiuto cuoco ►punti 0,50: per n. 1 Addetto controllo e coordinamento	0,000	#DIV/0!																		
Addetti alla somministrazione dei pasti Numero addetti alla somministrazione dei pasti presso i centri di consumo in numero superiore a quello previsto dall'art. 26 del Capitolato d'oneri (rapporto tra numero addetti e utenti) ►0 punti: rapporto 1/50 scuola primaria e infanzia ►2 punti: rapporto 1/40 scuola primaria e 1/30 scuola infanzia ►4 punti: rapporto 1/35 scuola primaria e 1/25 scuola dell'infanzia	0,000	#DIV/0!																		
Utilizzo del software "Schoole e suite" fornito da "Progetti e soluzioni" spa per Informatizzazione del servizio rilevazione presenze e ordinazione pasti	3,000	0,333																		
Disponibilità a cedere all'Amministrazione Comunale, al termine dell'appalto, la proprietà di ogni attrezzatura (elettrodomestici, contenitori termici, carrelli scaldavivande, tavoli, ecc..), materiale (stoviglie, posateria, pentolame, utensileria, ecc) e arredo (armadietti per il personale, scaffalature ecc..) utilizzati nell'esecuzione del servizio.	3,000	0,333																		