



PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE  
SCOLASTICA

**VERBALE OPERAZIONI DI GARA**

**2° seduta**  
**1° Seduta riservata**

L’anno 2021 (duemilaventuno), il giorno 16 (sedici) del mese di novembre, alle ore 9,30, si è riunita la commissione giudicatrice presso i locali del Settore Servizi alla Persona del Comune di San Cesario Sul Panaro, per l’aggiudicazione dell’appalto avente ad oggetto l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica, mediante procedura aperta, con il criterio di aggiudicazione dell’offerta economicamente più vantaggiosa di cui all’art. 83 del D.Lgs. n. 163/06 e successive modificazioni ed integrazioni.

La commissione predetta, nominata con determinazione n. 592 del 29/10/2021 del responsabile del procedimento, Responsabile del Settore Servizi alla Persona (Bovo dott.ssa Patrizia), è composta dai commissari di seguito indicati che risultano tutti presenti:

- Patrizia Tagliazucchi – Dirigente del Settore Servizi al Cittadino del Comune di Castel Franco Emilia (MO) – Presidente;
- Silvia Raggi, Dietista presso l’AUSL di Modena - Componente esperto;
- Roberta Salvatori, Istruttore Amministrativo presso l’Ufficio Istruzione del Comune di Maranello (MO) - Componente esperto;

Svolge le funzioni di segretario verbalizzante Lorenzo Prezioso, dipendente a tempo indeterminato del Comune di San Cesario sul Panaro, inquadrato nella categoria C, con assegnazione al Settore Servizi alla Persona.

RICHIAMATA la propria Determinazione n. 319 del 22/06/2021, con la quale:

- si stabiliva di indire e svolgere una procedura aperta, con applicazione del criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi degli artt. 60 e 95 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 – Codice dei contratti pubblici, per l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica, per il periodo 1^ settembre 2021 – 31 agosto 2024, presso il Nido, la Scuola dell’Infanzia e le Scuole Primarie del Comune di San Cesario sul Panaro;
- si dava atto che, in applicazione del combinato disposto di cui agli artt. 40 e 58 del D. Lgs. n. 50/2016, la procedura sia interamente svolta tramite la piattaforma regionale SATER (Sistema per gli Acquisti Telematici dell’Emilia-Romagna);
- venivano approvati i documenti di gara;
- si dava atto che il codice CIG assegnato alla gara è: 8802179BE3;
- venivano presi gli impegni di spesa per far fronte alle obbligazioni giuridiche derivanti dalla conclusione della procedura per l’acquisizione dei servizi;

RICHIAMATE, inoltre, le proprie precedenti determinazioni:

- n. 361 del 07/07/2021, con la quale si provvedeva alla rettifica degli atti di gara approvati con la precedente determinazione n. 319 del 22/06/2021, modificando in particolare:
  - DURATA DELL'APPALTO, OPZIONI E RINNOVI, del Disciplinare di gara e Art. 3 – DURATA del Capitolato Speciale d'appalto, per cui "L'appalto avrà una durata di tre anni decorrenti dal 01 gennaio 2022 fino al 31 dicembre 2024, con possibilità di rinnovo per ulteriori tre anni fino al 31 Dicembre 2027;
  - Punto 13. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA del Disciplinare di gara, per cui "L'offerta deve essere collocata sul SATER entro e non oltre il termine perentorio delle ore 17:00 del giorno 20/08/2021";
  - SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA: APERTURA DELLA BUSTA "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" E VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA del Disciplinare di gara, per cui "La prima seduta pubblica avrà luogo il giorno 26/08/2021 alle ore 10:00".
- n. 364 del 08/07/2021, con la quale si:
  - si dava atto che in sede di inserimento dei dati della gara in piattaforma per mero errore materiale è stato indicato quale importo a base di gara l'importo comprensivo degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari ad Euro 807.430,00, in luogo del corretto importo al netto degli oneri della sicurezza pari ad Euro 806.530,00;
  - si disponeva la richiesta di rettifica dell'importo sulla piattaforma SATER procedendo alla correzione ed inserimento dell'importo corretto sulla stessa, pari ad Euro 806.530,00;
  - si confermava l'importo a base di gara pari ad Euro 807.430,00, oltre iva dovuta misura di legge, di cui Euro 806.530,00 per la gestione dei servizi ed Euro 900,00 relativi ad oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, e tutti le restanti parti del bando di gara e degli atti di gara;

DATO ATTO che:

- il termine di ricezione delle offerte è stato definito per il giorno 20/08/2021 alle ore 17.00;
- sono tempestivamente pervenute n. 2 (due) offerte, da parte dei seguenti operatori economici:

Ragione Sociale	Partita Iva	Registro di Sistema	Data ricezione
SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.	01617950249	PI273190-21	18/08/2021 14:23:44
COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE SOCIETA' COOPERATIVA – DENOMINATA "CIRFOOD S.C."	00464110352	PI274541-21	20/08/2021 14:25:31

- la prima seduta virtuale, deputata alla disamina della documentazione per l'ammissione alla procedura di gara, si è tenuta il giorno 26/08/2021, presieduta dall'Autorità di gara, e che, a seguito di detta disamina, i concorrenti sono stati ammessi alle successive fasi di gara;

RICHIAMATA la determinazione n. 487 del 21/09/2021 con la quale si approva il verbale di gara della seduta del 26/08/2021 relativo alla verifica della documentazione amministrativa, presentata



dai concorrenti e risultata regolare, e si dispone, ai fini e per gli effetti di cui all'art. 29 comma 1 e 76 del D.Lgs. 50/2016, oltre che dell'art. 120 del D.Lgs. 104/2010, come modificato dall'art. 204 del D.Lgs. 50/2016, l'ammissione alla procedura di gara in oggetto degli operatori economici partecipanti;

**RICHIAMATO** il bando di gara, il disciplinare e i relativi allegati approvati con la determinazione sopra citata, i quali in particolare definiscono i requisiti generali e speciali di partecipazione alla procedura di gara, nonché i criteri e sub-criteri di valutazione delle offerte con i correlativi punteggi, sub-punteggi massimi attribuibili e ritenuti gli stessi meritevoli di approvazione;

**Il Presidente, verificata la regolare costituzione della Commissione, dichiara aperta la seduta.**

Richiamati i criteri di per la valutazione dell'offerta tecnica così come indicati nel disciplinare di gara e dato atto che:

il punteggio massimo attribuibile alle offerte tecniche è pari a 70 punti, e sarà assegnato in base ai fattori di seguito elencati:

NUM.	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX
A	<b>MODALITA' DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO</b>	20
B	<b>QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI UTILIZZATE</b>	12
C	<b>INCREMENTO UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI E PRODOTTI LOCALI A FILIERA CORTA</b>	6
D	<b>GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE</b>	6
E	<b>PROGRAMMA DI FORMAZIONE OPERATORI ADDETTI ALL'APPALTO</b>	6

<b>F</b>	<b>VALORE EDUCATIVO DEL PASTO</b>	Il concorrente dovrà delineare: Il concorrente dovrà delineare: una proposta di un progetto di educazione alimentare per promuovere una sana e corretta alimentazione, e l'adozione di strategie per evitare gli sprechi alimentari e individuare idonee soluzioni di recupero delle eccedenze alimentari, dettagliando quanto specificato e richiesto al punto successivo alla presente tabella	<b>10</b>
<b>G</b>	<b>SOSTENIBILITA' AMBIENTALE</b>	Il concorrente dovrà delineare: azioni di sostenibilità ambientale, e adozione di un piano di controllo mensile sulle acque, dettagliando quanto specificato e richiesto al punto successivo alla presente tabella	<b>4</b>
<b>H</b>	<b>ASPETTI MIGLIORATIVI</b>	Il concorrente dovrà illustrare aspetti migliorativi rispetto a quanto già previsto dal capitolato speciale d'appalto e/o eventuali proposte per servizi aggiuntivi che non comportino ulteriori costi per l'Amministrazione. La Commissione valuterà con maggior favore proposte che consentano risparmi di gestione nell'ambito delle attività previste dal presente capitolato	<b>6</b>
<b>TOTALE</b>			<b>70</b>

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento **pari a 48 punti** individuata dopo le operazioni di riparametrazione. Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

La valutazione dell'offerta tecnica avverrà sulla base dei seguenti elementi:

**Criterio A: Modalità di organizzazione e gestione del servizio (Max 20 punti)**

Il concorrente dovrà delineare:

**Organizzazione generale interna dell'operatore economico**, con specifico riferimento alla struttura organizzativa e alla presenza di figure dirigenziali, figure tecniche e di personale di supporto, inteso come complesso di tecnici che fanno parte integrante dell'impresa o che con essa abbiano rapporti continuativi di collaborazione/consulenza

**Personale impiegato per l'esecuzione del servizio** oggetto dell'appalto con riferimento alla quantità di unità impiegate, alle ore di lavoro prestate da ciascun operatore, tempi e turni di lavoro. La specificazione dovrà essere indicata in relazione alla gestione delle cucine comunali

Profilo professionale e curriculum del/i referente/i del servizio oggetto dell'appalto valutato con riferimento alle esperienze professionali prestate in funzioni di coordinamento di servizi analoghi per dimensioni e caratteristiche a quello oggetto dell'appalto sulla base della durata e dell'attinenza, nonché ai titoli di studio e alla formazione

Qualificazione professionale degli operatori che l'operatore economico s'impegna ad assegnare al servizio oggetto dell'appalto

**Organizzazione del servizio**, con specifico riferimento alla definizione puntuale e precisa in termini temporali e spaziali (es. giornata, settimana, mese tipo) della gestione delle cucine comunali

Organizzazione del servizio nella gestione delle diete speciali (diete volte a soddisfare particolari situazioni patologiche acute o croniche oppure per ragioni etico-religiose o ideologiche), con particolare riguardo alle tecniche di preparazione, alle entità delle porzioni, alla scelta delle materie prime, nel rispetto dell'alternanza delle frequenze settimanali dei piatti per evitare la monotonia



Programma gestione emergenze, che l'operatore economico s'impegna ad adottare nel caso in cui:

- il centro/i di 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 servizio

**Criterio B: Qualità delle derrate alimentari utilizzate (Max 12 punti)**

Il concorrente dovrà delineare:

**Qualità dei generi alimentari:** sarà valutata la qualità dei generi alimentari destinati alla produzione dei pasti oggetto dell'appalto esaminando la documentazione tecnica prodotta in sede di offerta, le caratteristiche specifiche, ecc.... al fine di verificarne la qualità e la rispondenza alle caratteristiche richieste nel capitolato speciale e relativi allegati

**Criteri per la selezione e il controllo** dei fornitori dei generi alimentari ed efficacia delle procedure di scelta e controllo, e modalità e frequenza di consegna delle derrate, provenienza delle merci

**Migliore qualità offerta:** se la ditta offrirà dei generi alimentari per la produzione dei pasti con caratteristiche qualitative superiori rispetto a quanto richiesto nel capitolato speciale e relativi allegati, ne sarà valutata la migliore qualità. La valutazione verrà effettuata sulla base delle schede tecniche delle derrate alimentari, allegate all'offerta tecnica, tenendo conto della quantità e della frequenza settimanale di utilizzo dei diversi prodotti

**Criterio C: Incremento utilizzo di prodotti biologici e prodotti locali a filiera corta (km zero) (Max 6 punti)**

Il concorrente dovrà, oltre a quanto già previsto dal capitolato speciale d' appalto, elencare i prodotti biologici provenienti da agricoltura locale, e tutti i prodotti provenienti da agricolture locali ed a filiera corta (km zero) nell' ambito del territorio della provincia di Modena, utilizzati nei menu proposti. Tutti i prodotti biologici dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all' interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE n. 834/2007 n. 889/2008 della Commissione e devono essere, quindi assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

**Criterio D: Gestione della Sicurezza Alimentare (Max 6 punti)**

Il concorrente dovrà delineare:

**Modalità di applicazione del sistema di autocontrollo H.A.C.C.P.**, con particolare riferimento alle strutture di controllo interne ed esterne alla ditta, all'indicazione delle figure tecniche addette ai controlli, alle modalità e tempi di attuazione dei controlli su alimenti, persone, ambienti, alle modalità di informazione all'Ente sui controlli effettuati. A tal scopo è necessario produrre il/i piano/i di autocontrollo basato/i sull'applicazione di procedure di buone prassi igieniche o requisiti e sui principi dell'haccp


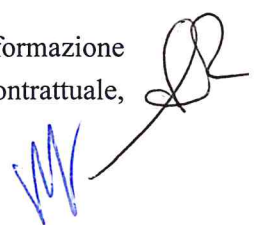
**Modalità di controllo del processo di produzione** dei pasti della fase di somministrazione, delle forniture e dei servizi erogati nell'ambito del presente appalto saranno valutate con riferimento: alla efficacia/ efficienza e completezza dei sistemi di controllo e autocontrollo come definiti in base al capitolato speciale e ai principi di cui alla vigente normativa

Certificazione di **Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare (SGSA)**, rilasciato in conformità alla normativa europea della serie UNI EN ISO22000

**Piani di pulizia e sanificazione** prodotti detergenti, disinfettanti e attrezzature utilizzate

**Criterio E: PROGRAMMA DI FORMAZIONE OPERATORI ADDETTI ALL'APPALTO (Max 6 punti)**

Il concorrente dovrà delineare: quantità e attinenza dei corsi di formazione, con esclusione della formazione obbligatoria per legge, strumenti e tempi di formazione del personale nel periodo di vigenza contrattuale,

strutture di formazione, interne ed esterne, di cui l'operatore economico si avvale per la formazione e l'aggiornamento del proprio personale e strategie e piani di intervento formativo nei confronti degli utenti del servizio

#### **Criterio F: VALORE EDUCATIVO DEL PASTO (Max 10 punti)**

Il concorrente dovrà delineare:

La proposta di un **progetto di educazione alimentare** per promuovere una sana e corretta alimentazione, di educazione alimentare e consumo consapevole, per alunni, docenti e famiglie, da realizzare in collaborazione con scuole, comune e Azienda Usl.

Saranno valutati:

- contenuti del progetto
- strumenti e metodologie utilizzati
- numero e durata azioni/incontri
- soggetti coinvolti e destinatari del progetto

L'adozione di azioni per la destinazione del cibo non somministrato e **strategie per evitare gli sprechi alimentari** e individuare idonee soluzioni di recupero delle eccedenze alimentari non commerciabili ma commestibili, e dar prova dell'impegno a destinare le eccedenze alimentari a organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuino distribuzioni gratuite agli indigenti di prodotti alimentari, a fini di beneficenza, in conformità a quanto stabilito dalle Linee guida per il recupero, la distribuzione e l'utilizzo di prodotti alimentari per fini di solidarietà sociale, approvate con deliberazione della Giunta della Regione Emilia Romagna n. 367/2014.

#### **Criterio G: SOSTENIBILITA' AMBIENTALE (Max 4 punti)**

Il concorrente dovrà delineare:

**Azioni di sostenibilità ambientale**, volte a:

- migliorare la gestione dei rifiuti per ridurre l'impatto ambientale, nel rispetto di quanto stabilito dal capitolato
- favorire e privilegiare mezzi di trasporto ecologici per il trasporto di materie prime.
- tesa a perseguire l'obiettivo di realizzare acquisti socialmente responsabili: utilizzo, qualora possibile, di lampadine a basso consumo energetico; installazione nelle rubinetterie di frangigetto, riduttori di flusso, etc...

**Adozione di un piano di controllo mensile sulle acque** di ogni plesso per verificare i parametri e gli indicatori di riferimento, curando la comunicazione all'amministrazione e, previa concertazione con l'amministrazione stessa, alle famiglie

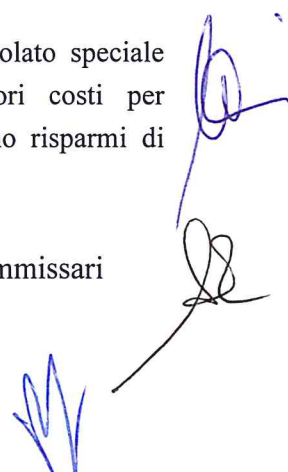
Applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta, (EMAS, ISO 14001)

#### **Criterio H: ASPETTI MIGLIORATIVI (Max 6 punti)**

Il concorrente dovrà illustrare aspetti migliorativi rispetto a quanto già previsto dal capitolato speciale d'appalto e/o eventuali proposte per servizi aggiuntivi che non comportino ulteriori costi per l'Amministrazione. La Commissione valuterà con maggior favore proposte che consentano risparmi di gestione nell'ambito delle attività previste dal presente capitolato.

La valutazione di ciascun criterio qualitativo di cui sopra verrà effettuata dai singoli commissari attribuendo dei coefficienti secondo i parametri di seguito indicati:

- contenuto insufficiente: coefficiente da 0 a 0,25
- contenuto sufficiente: coefficiente da 0,26 a 0,50
- contenuto buono: coefficiente da 0,51 a 0,75





- contenuto ottimo: coefficiente da 0,76 a 1

La commissione individua il coefficiente da attribuire calcolando, qualora la valutazione dei commissari non sia unanime, la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari (arrotondata al secondo decimale). Il coefficiente moltiplicato per il punteggio massimo previsto per ciascun elemento di valutazione darà il relativo punteggio assegnato.

Richiamato il disciplinare di gara al suo punto 18.4 ove si specifica il metodo per il calcolo dei punteggi, per quanto riguarda l'offerta tecnica: *“la somma dei punteggi assegnati per tutti i criteri in base all'applicazione dei coefficienti assegnati dalla commissione per gli elementi qualitativi dà il punteggio totale provvisorio attribuito all'offerta tecnica. Tale punteggio provvisorio, prima di ogni riparametrazione, sarà tenuto in considerazione per la verifica del raggiungimento della soglia minima prevista per l'offerta tecnica (pari a 48 punti).*

*Il punteggio definitivo sarà ottenuto dopo aver effettuato le operazioni di riparametrazione di cui al successivo punto.*

*Riparametrazioni.*

*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. La stazione appaltante procederà ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.*

*Il riparametrazione: Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra l'elemento tecnico e quello economico, se nel punteggio tecnico complessivo nessun concorrente ottiene il punteggio massimo previsto per l'offerta tecnica (pari a 70 punti), tale punteggio viene nuovamente riparametrato. La stazione appaltante procederà ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio provvisorio più alto nell'offerta tecnica il massimo punteggio previsto per lo stesso (70 punti) e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.”*

La Commissione termina le operazioni preliminari alle ore 10.30 e inizia l'esame delle offerte tecniche ammesse, in ordine di arrivo e si dà inizio alla lettura della prima offerta pervenuta, ammessa a questa fase della gara:

Ragione Sociale	Codice Fiscale	Registro di Sistema	Data ricezione
SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.	01617950249	PI273190-21	18/08/2021 14:23:44

La Commissione Giudicatrice procede all'analisi puntuale e dettagliata della documentazione presentata dal concorrente costituente il complesso della *“cd. offerta tecnica”* ed alla assegnazione dei punteggi in base parametri ed ai fattori ponderali indicati nel disciplinare di gara e sopra riportati: ogni commissario procede ad attribuire ad ogni criterio un coefficiente variabile tra 0 e 1, i calcoli sono eseguiti con l'ausilio del software excel di microsoft, utilizzando un computer non connesso in rete ( allegato a).

La Commissione decide anche di avvalersi di una griglia argomentativa ( allegato b) procedendo, sulla base dei criteri fissati nel disciplinare di gara, a motivare l'attribuzione del punteggio numerico attribuito da ogni commissario ad ogni criterio.

La Commissione prosegue con l'attribuzione del punteggio complessivo come previsto nel disciplinare di gara e ne risulta quanto contenuto nella tabella allegata al presente verbale sotto la lettera c) .

La Commissione sospende i lavori della seduta alle ore 13.30.

La Commissione riprende i lavori della seduta alle ore 14.30

La Commissione prosegue l'esame delle offerte tecniche ammesse, in ordine di arrivo e si dà inizio alla lettura della seconda offerta pervenuta, ammessa a questa fase della gara:

Ragione Sociale	Codice Fiscale	Registro di Sistema	Data ricezione
COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE SOCIETA' COOPERATIVA – DENOMINATA "CIRFOOD S.C."	00464110352	PI274541-21	20/08/2021 14:25:31

La Commissione Giudicatrice procede all'analisi puntuale e dettagliata della documentazione presentata dal concorrente costituente il complesso della "cd. offerta tecnica" ed alla assegnazione dei punteggi in base parametri ed ai fattori ponderali indicati nel disciplinare di gara e sopra riportati: ogni commissario procede ad attribuire ad ogni criterio un coefficiente variabile tra 0 e 1 , i calcoli sono eseguiti con l'ausilio del software excel di microsoft, utilizzando un computer non connesso in rete ( allegato a).

La Commissione decide anche di avvalersi di una griglia argomentativa ( allegato b) procedendo, sulla base dei criteri fissati nel disciplinare di gara, a motivare l'attribuzione del punteggio numerico attribuito da ogni commissario ad ogni criterio.

La Commissione prosegue con l'attribuzione del punteggio complessivo come previsto nel disciplinare di gara e ne risulta quanto contenuto nella tabella allegata al presente verbale sotto la lettera c) .

La Commissione Giudicatrice inizia l'analisi puntuale e dettagliata della documentazione presentata dal concorrente costituente il complesso della "cd. offerta tecnica" con le modalità precedentemente adottate per le altre offerte e dopo aver valutato i criteri A, B, C e D sospende i lavori e si aggiorna per martedì 30 novembre 2012 alle ore 9,00.

Il Presidente dichiara sciolta la seduta alle ore 18,30

Letto, confermato e sottoscritto come appresso.

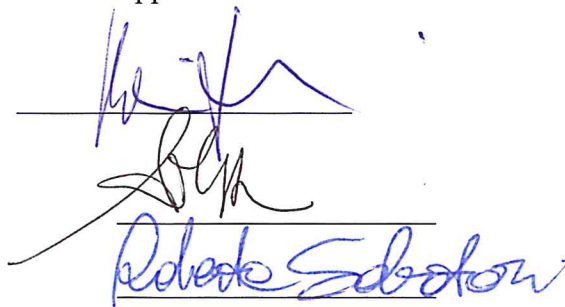
**Il Presidente**

Patrizia Tagliazucchi

**I Componenti**

Silvia Raggi

Roberta Salvatori



The image shows three handwritten signatures in blue ink. The top signature is the most stylized and appears to be the President's. Below it is a signature that looks like 'SR' or similar initials. The bottom signature is written in a more legible cursive and appears to be 'Roberta Salvatori'.





PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE  
SCOLASTICA

**VERBALE OPERAZIONI DI GARA**

**3° seduta**  
**2° Seduta riservata**

L’anno 2021 (duemilaventuno), il giorno 30 (trenta) del mese di novembre, alle ore 9,00, si è riunita la commissione giudicatrice presso i locali del Settore Servizi alla Persona del Comune di San Cesario Sul Panaro, per l’aggiudicazione dell’appalto avente ad oggetto l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica, mediante procedura aperta, con il criterio di aggiudicazione dell’offerta economicamente più vantaggiosa di cui all’art. 83 del D.Lgs. n. 163/06 e successive modificazioni ed integrazioni.

La commissione predetta, nominata con determinazione n. 592 del 29/10/2021 del responsabile del procedimento, Responsabile del Settore Servizi alla Persona (Bovo dott.ssa Patrizia), è composta dai commissari di seguito indicati che risultano tutti presenti:

- Patrizia Tagliazucchi – Dirigente del Settore Servizi al Cittadino del Comune di Castelfranco Emilia (MO) – Presidente;
- Silvia Raggi, Dietista presso l’AUSL di Modena - Componente esperto;
- Roberta Salvatori, Istruttore Amministrativo presso l’Ufficio Istruzione del Comune di Maranello (MO) - Componente esperto;

Svolge le funzioni di segretario verbalizzante Lorenzo Prezioso, dipendente a tempo indeterminato del Comune di San Cesario sul Panaro, inquadrato nella categoria C, con assegnazione al Settore Servizi alla Persona.

**RICHIAMATA** la propria Determinazione n. 319 del 22/06/2021, con la quale:

- si stabiliva di indire e svolgere una procedura aperta, con applicazione del criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi degli artt. 60 e 95 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 – Codice dei contratti pubblici, per l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica, per il periodo 1^ settembre 2021 – 31 agosto 2024, presso il Nido, la Scuola dell’Infanzia e le Scuole Primarie del Comune di San Cesario sul Panaro;
- si dava atto che, in applicazione del combinato disposto di cui agli artt. 40 e 58 del D. Lgs. n. 50/2016, la procedura sia interamente svolta tramite la piattaforma regionale SATER (Sistema per gli Acquisti Telematici dell’Emilia-Romagna);
- venivano approvati i documenti di gara;
- si dava atto che il codice CIG assegnato alla gara è: 8802179BE3;
- venivano presi gli impegni di spesa per far fronte alle obbligazioni giuridiche derivanti dalla conclusione della procedura per l’acquisizione dei servizi;

RICHIAMATA la determinazione n. 487 del 21/09/2021 con la quale si approva il verbale di gara della seduta del 26/08/2021 relativo alla verifica della documentazione amministrativa, presentata dai concorrenti e risultata regolare, e si dispone, ai fini e per gli effetti di cui all'art. 29 comma 1 e 76 del D.Lgs. 50/2016, oltre che dell'art. 120 del D.Lgs. 104/2010, come modificato dall'art. 204 del D.Lgs. 50/2016, l'ammissione alla procedura di gara in oggetto degli operatori economici partecipanti;

RICHIAMATO il bando di gara, il disciplinare e i relativi allegati approvati con la determinazione sopra citata, i quali in particolare definiscono i requisiti generali e speciali di partecipazione alla procedura di gara, nonché i criteri e sub-criteri di valutazione delle offerte con i correlativi punteggi, sub-punteggi massimi attribuibili e ritenuti gli stessi meritevoli di approvazione;

RICHIAMATO il verbale della prima seduta tecnica, seduta riservata, del 16/11/2021, nel quale si dà atto dei lavori della commissione che ha proceduto in data 16/11/2021, ad effettuare esame e valutazione della prima offerta presentata ed ammessa a questa fase di gara e ad avviare la valutazione della seconda offerta pervenuta, sospendendo la seduta dopo l'analisi dei i criteri A, B, C e D e rimandando a successiva seduta il completamento della valutazione;

**Il Presidente, verificata la regolare costituzione della Commissione, dichiara aperta la seduta.**

La Commissione prosegue l'esame delle offerte tecniche ammesse, in ordine di arrivo e si dà inizio alla lettura della seconda offerta pervenuta, ammessa a questa fase della gara:

Ragione Sociale	Codice Fiscale	Registro di Sistema	Data ricezione
COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE SOCIETA' COOPERATIVA – DENOMINATA "CIRFOOD S.C."	00464110352	PI274541-21	20/08/2021 14:25:31

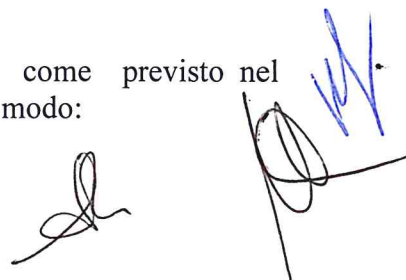
partendo dal criterio E;

La Commissione Giudicatrice procede all'analisi puntuale e dettagliata della documentazione presentata dal concorrente ed alla assegnazione dei punteggi in base parametri ed ai fattori ponderali indicati nel disciplinare di gara e sopra riportati: ogni commissario procede ad attribuire ad ogni sub elemento un coefficiente variabile tra 0 e 1 , i calcoli sono eseguiti con l'ausilio del software excel di microsoft, utilizzando un computer non connesso in rete ( allegato a).

La Commissione decide anche di avvalersi di una griglia argomentativa ( allegato b) procedendo, sulla base dei criteri fissati nel disciplinare di gara, a motivare l'attribuzione del punteggio numerico attribuito da ogni commissario ad ogni criterio.

La Commissione prosegue con l'attribuzione del punteggio complessivo come previsto nel disciplinare di gara e ne risulta quanto contenuto nella tabella allegata al presente verbale sotto la lettera c) .

La Commissione prosegue con l'attribuzione del punteggio complessivo come previsto nel disciplinare di gara, procedendo ad effettuare le riparametrazioni nel seguente modo:





RICHIAMATE, inoltre, le proprie precedenti determinazioni:

- n. 361 del 07/07/2021, con la quale si provvedeva alla rettifica degli atti di gara approvati con la precedente determinazione n. 319 del 22/06/2021, modificando in particolare:
  - DURATA DELL'APPALTO, OPZIONI E RINNOVI, del Disciplinare di gara e Art. 3 – DURATA del Capitolato Speciale d'appalto, per cui "L'appalto avrà una durata di tre anni decorrenti dal 01 gennaio 2022 fino al 31 dicembre 2024, con possibilità di rinnovo per ulteriori tre anni fino al 31 Dicembre 2027;
  - Punto 13. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA del Disciplinare di gara, per cui "L'offerta deve essere collocata sul SATER entro e non oltre il termine perentorio delle ore 17:00 del giorno 20/08/2021";
  - SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA: APERTURA DELLA BUSTA "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" E VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA del Disciplinare di gara, per cui "La prima seduta pubblica avrà luogo il giorno 26/08/2021 alle ore 10:00".
- n. 364 del 08/07/2021, con la quale si:
  - si dava atto che in sede di inserimento dei dati della gara in piattaforma per mero errore materiale è stato indicato quale importo a base di gara l'importo comprensivo degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari ad Euro 807.430,00, in luogo del corretto importo al netto degli oneri della sicurezza pari ad Euro 806.530,00;
  - si disponeva la richiesta di rettifica dell'importo sulla piattaforma SATER procedendo alla correzione ed inserimento dell'importo corretto sulla stessa, pari ad Euro 806.530,00;
  - si confermava l'importo a base di gara pari ad Euro 807.430,00, oltre iva dovuta misura di legge, di cui Euro 806.530,00 per la gestione dei servizi ed Euro 900,00 relativi ad oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, e tutti le restanti parti del bando di gara e degli atti di gara;

DATO ATTO che:

- il termine di ricezione delle offerte è stato definito per il giorno 20/08/2021 alle ore 17.00;
- sono tempestivamente pervenute n. 2 (due) offerte, da parte dei seguenti operatori economici:

Ragione Sociale	Partita Iva	Registro di Sistema	Data ricezione
SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.	01617950249	PI273190-21	18/08/2021 14:23:44
COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE SOCIETA' COOPERATIVA – DENOMINATA "CIRFOOD S.C."	00464110352	PI274541-21	20/08/2021 14:25:31

- la prima seduta virtuale, deputata alla disamina della documentazione per l'ammissione alla procedura di gara, si è tenuta il giorno 26/08/2021, presieduta dall'Autorità di gara, e che, a seguito di detta disamina, i concorrenti sono stati ammessi alle successive fasi di gara;



*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. La stazione appaltante procederà ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.*

*II riparametrazione: Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra l'elemento tecnico e quello economico, se nel punteggio tecnico complessivo nessun concorrente ottiene il punteggio massimo previsto per l'offerta tecnica (pari a 80 punti), tale punteggio viene nuovamente riparametrato. La stazione appaltante procederà ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio provvisorio più alto nell'offerta tecnica il massimo punteggio previsto per lo stesso (80 punti) e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.*

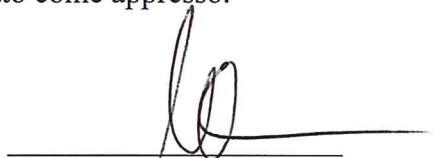
e ne risulta quanto contenuto nella tabella allegata al presente verbale sotto la lettera C)

La Commissione termina i lavori e il Presidente dichiara sciolta la seduta alle ore 12,30.

Letto, confermato e sottoscritto come appresso.

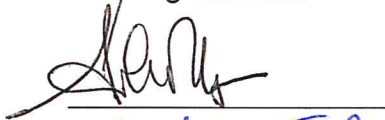
**Il Presidente**

Patrizia Tagliazucchi



**I Componenti**

Silvia Raggi



Roberta Salvatori







PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE  
SCOLASTICA

**VERBALE OPERAZIONI DI GARA**

**4° seduta**  
**Seduta pubblica virtuale**

L’anno 2021 (duemilaventuno), il giorno 30 (trenta) del mese di novembre, alle ore 13,00, si è riunita la commissione giudicatrice presso i locali del Settore Servizi alla Persona del Comune di San Cesario Sul Panaro, per l’aggiudicazione dell’appalto avente ad oggetto l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica, mediante procedura aperta, con il criterio di aggiudicazione dell’offerta economicamente più vantaggiosa di cui all’art. 83 del D.Lgs. n. 163/06 e successive modificazioni ed integrazioni.

La commissione predetta, nominata con determinazione n. 592 del 29/10/2021 del responsabile del procedimento, Responsabile del Settore Servizi alla Persona (Bovo dott.ssa Patrizia), è composta dai commissari di seguito indicati che risultano tutti presenti:

- Patrizia Tagliazucchi – Dirigente del Settore Servizi al Cittadino del Comune di Castelfranco Emilia (MO) – Presidente;
- Silvia Raggi, Dietista presso l’AUSL di Modena - Componente esperto;
- Roberta Salvatori, Istruttore Amministrativo presso l’Ufficio Istruzione del Comune di Maranello (MO) - Componente esperto;

Svolge le funzioni di segretario verbalizzante Lorenzo Prezioso, dipendente a tempo indeterminato del Comune di San Cesario sul Panaro, inquadrato nella categoria C, con assegnazione al Settore Servizi alla Persona.

**RICHIAMATA** la propria Determinazione n. 319 del 22/06/2021, con la quale:

- si stabiliva di indire e svolgere una procedura aperta, con applicazione del criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi degli artt. 60 e 95 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 – Codice dei contratti pubblici, per l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica, per il periodo 1^ settembre 2021 – 31 agosto 2024, presso il Nido, la Scuola dell’Infanzia e le Scuole Primarie del Comune di San Cesario sul Panaro;
- si dava atto che, in applicazione del combinato disposto di cui agli artt. 40 e 58 del D. Lgs. n. 50/2016, la procedura sia interamente svolta tramite la piattaforma regionale SATER (Sistema per gli Acquisti Telematici dell’Emilia-Romagna);
- venivano approvati i documenti di gara;
- si dava atto che il codice CIG assegnato alla gara è: 8802179BE3;
- venivano presi gli impegni di spesa per far fronte alle obbligazioni giuridiche derivanti dalla conclusione della procedura per l’acquisizione dei servizi;

RICHIAMATE, inoltre, le proprie precedenti determinazioni:

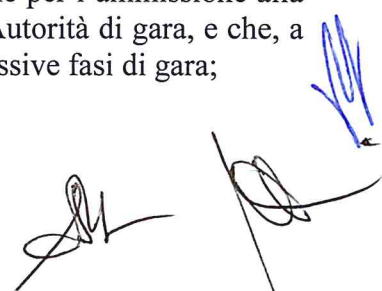
- n. 361 del 07/07/2021, con la quale si provvedeva alla rettifica degli atti di gara approvati con la precedente determinazione n. 319 del 22/06/2021, modificando in particolare:
  - DURATA DELL'APPALTO, OPZIONI E RINNOVI, del Disciplinare di gara e Art. 3 – DURATA del Capitolato Speciale d'appalto, per cui "L'appalto avrà una durata di tre anni decorrenti dal 01 gennaio 2022 fino al 31 dicembre 2024, con possibilità di rinnovo per ulteriori tre anni fino al 31 Dicembre 2027;
  - Punto 13. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA del Disciplinare di gara, per cui "L'offerta deve essere collocata sul SATER entro e non oltre il termine perentorio delle ore 17:00 del giorno 20/08/2021";
  - SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA: APERTURA DELLA BUSTA "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" E VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA del Disciplinare di gara, per cui "La prima seduta pubblica avrà luogo il giorno 26/08/2021 alle ore 10:00".
- n. 364 del 08/07/2021, con la quale si:
  - si dava atto che in sede di inserimento dei dati della gara in piattaforma per mero errore materiale è stato indicato quale importo a base di gara l'importo comprensivo degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari ad Euro 807.430,00, in luogo del corretto importo al netto degli oneri della sicurezza pari ad Euro 806.530,00;
  - si disponeva la richiesta di rettifica dell'importo sulla piattaforma SATER procedendo alla correzione ed inserimento dell'importo corretto sulla stessa, pari ad Euro 806.530,00;
  - si confermava l'importo a base di gara pari ad Euro 807.430,00, oltre iva dovuta misura di legge, di cui Euro 806.530,00 per la gestione dei servizi ed Euro 900,00 relativi ad oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, e tutti le restanti parti del bando di gara e degli atti di gara;

DATO ATTO che:

- il termine di ricezione delle offerte è stato definito per il giorno 20/08/2021 alle ore 17.00;
- sono tempestivamente pervenute n. 2 (due) offerte, da parte dei seguenti operatori economici:

Ragione Sociale	Partita Iva	Registro di Sistema	Data ricezione
SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.	01617950249	PI273190-21	18/08/2021 14:23:44
COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE SOCIETA' COOPERATIVA – DENOMINATA "CIRFOOD S.C."	00464110352	PI274541-21	20/08/2021 14:25:31

- la prima seduta virtuale, deputata alla disamina della documentazione per l'ammissione alla procedura di gara, si è tenuta il giorno 26/08/2021, presieduta dall'Autorità di gara, e che, a seguito di detta disamina, i concorrenti sono stati ammessi alle successive fasi di gara;





RICHIAMATA la determinazione n. 487 del 21/09/2021 con la quale si approva il verbale di gara della seduta del 26/08/2021 relativo alla verifica della documentazione amministrativa, presentata dai concorrenti e risultata regolare, e si dispone, ai fini e per gli effetti di cui all'art. 29 comma 1 e 76 del D.Lgs. 50/2016, oltre che dell'art. 120 del D.Lgs. 104/2010, come modificato dall'art. 204 del D.Lgs. 50/2016, l'ammissione alla procedura di gara in oggetto degli operatori economici partecipanti;

Richiamati:

- il verbale del 16/11/2021 relativo alla I seduta di esame delle offerte tecniche;
- il verbale del 30/11/2021 relativo alla II seduta di esame delle offerte tecniche;

**Il Presidente, verificata la regolare costituzione della Commissione, dichiara aperta la seduta virtuale alle ore 17,00.**

Richiamati i criteri di per la valutazione dell'offerta tecnica così come indicati nel disciplinare di gara e dato atto che, dispone:

***“18.3 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL’OFFERTA ECONOMICA***

*Quanto all’offerta economica, è attribuito all’elemento economico un coefficiente variabile da zero a uno, tramite la formula del Massimo ribasso:*

*Formula con interpolazione lineare*

$$Ci = Ra/Rmax$$

*dove:*

*Ci = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo;*

*Ra = valore del ribasso offerto dal concorrente in esame (inteso come differenza tra il valore totale dell'appalto a base di gara e il valore totale dell'appalto offerto, calcolato moltiplicando il costi unitari offerti per le quantità stimate).*

*Rmax = valore del ribasso dell'offerta più conveniente (inteso come differenza tra il valore totale dell'appalto a base di gara e il valore totale dell'offerta migliore, calcolato moltiplicando i costi unitari offerti per le quantità stimate).*

***18.4 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI***

*Il punteggio definitivo per l’offerta economica è attribuito secondo la seguente formula:*

$$Pei = 30 \times Ci \text{ (ottenuto da } Ra/Rmax)$$

*Infine, per ciascun concorrente si sommano i punteggi definitivi assegnati per l’offerta tecnica e quelli assegnati per l’offerta economica e si determina così la graduatoria finale.”*

Il presidente della Commissione, dà lettura dei punteggi delle offerte tecniche, criterio per criterio, offerta per offerta e dei punteggi riparametrati come previsto dal disciplinare di gara al suo art. **18.4 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI**, punteggi che vengono riportati di seguito:

	Ragione Sociale	Punteggio Tecnico	Punteggio Riparametrato	Punteggio Riparametrato
--	-----------------	-------------------	-------------------------	-------------------------

			Per Criterio ( 1° Rescaling )	( 2° Rescaling )
1	SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.	70,00	70,00	70,00
2	COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE SOCIETA' COOPERATIVA – DENOMINATA "CIRFOOD S.C."	65,62	65,62	65,62

Il presidente provvede poi, unitamente agli altri commissari:

- a verificare l'integrità dei plichi virtuale contenente la busta con l'Offerta Economica;
- ad aprire le buste contenenti le offerte economiche in ordine di attivo e a dare letture ribassi e a calcolare i relativi punteggi attribuiti;

Il Presidente legge, ad alta voce, l'offerta di ciascun concorrente e unitamente a tutti gli altri componenti della commissione, e la riassume nelle seguenti risultanze:

	Ragione Sociale	Ribasso offerto
1	SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.	14,60
2	COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE SOCIETA' COOPERATIVA – DENOMINATA "CIRFOOD S.C."	14,08

Si procede attraverso la piattaforma Sater all'effettuazione dei conteggi dei punti da attribuire ottenendo il seguente risultato:

	Ragione Sociale	Punteggio attribuito all'offerta economica
1	SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.	30
2	COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE SOCIETA' COOPERATIVA – DENOMINATA "CIRFOOD S.C."	28,93

Successivamente si procede a sommare il punteggio tecnico con il punteggio economico ottenendo le seguenti risultanze:

	Ragione Sociale	Punteggio attribuito all'offerta tecnica	Punteggio attribuito all'offerta economica	Punteggio totale offerta
1	SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.	70,00	30	100
2	COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE SOCIETA' COOPERATIVA – DENOMINATA "CIRFOOD S.C."	65,62	28,93	93,24

Indi, il Presidente comunica, leggendolo ad alta voce, il punteggio attribuito all'offerta in gara e la graduatoria finale per come riportato nelle precedenti tabelle.

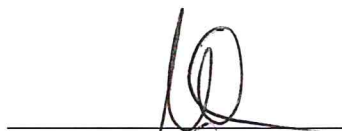
Il Presidente dichiara sciolta la seduta virtuale alle ore 13,18.



Letto, confermato e sottoscritto come appresso.

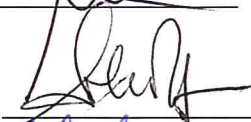
**Il Presidente**

Patrizia Tagliazucchi

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Patrizia Tagliazucchi', written over a horizontal line.

**I Componenti**

Silvia Raggi

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Silvia Raggi', written over a horizontal line.

Roberta Salvatori

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Roberta Salvatori', written over a horizontal line.

Per ogni sub elemento viene attribuito un punteggio nel modo che segue:

Punteggio attribuito a Sub elemento (i-esimo)  
per la ditta j-esima =  $C_{se} \times \text{Punteggio massimo attribuito al sub-elemento (i-esimo)}$

dove  $C_{se}$  (coefficiente riparametrato) è un valore compreso tra 0 e 1 così determinato:

ogni commissario attribuisce ad ogni sub-elemento un coefficiente variabile tra 0 e 1 secondo apposita tabella di valutazione predeterminata riportata in calce. Viene poi eseguita la media aritmetica dei coefficienti attribuiti ottenendo il coefficiente provvisorio assegnato alla ditta i-esima per quel sub-elemento. Poi si effettua una riparametrazione dei coefficienti provvisori portandoli a definitivi nel seguente modo: il coefficiente provvisorio medio più alto viene riparametrato a 1 e tutti gli altri vengono riparametrati al coefficiente medio più alto.

Il punteggio complessivo attribuito alla ditta (i-esima) sarà la sommatoria dei punteggi attribuiti a tutti i sub-elementi valutati per la medesima ditta

ATTRIBUZIONE COEFFICIENTI PROVVISORI DITTA Serenissima

busta 1

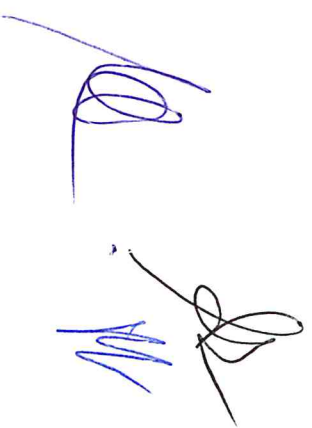
	Criterio A Punti da 0 a 20	Criterio B Punti da 0 a 12	Criterio C Punti da 0 a 6	Criterio D Punti da 0 a 6	Criterio E Punti da 0 a 6	Criterio F Punti da 0 a 10	Criterio G Punti da 0 a 4	Criterio H Punti da 0 a 6
Tagliazuochi	0,9	0,8	0,9	1	0,95	0,7	0,9	0,9
Salvatori	0,98	0,85	0,9	0,9	0,9	0,75	0,9	0,9
Raggi	0,97	0,85	0,9	0,95	0,93	0,75	0,9	0,9
Totali	2,85	2,5	2,7	2,85	2,78	2,2	2,7	2,7
Cse Provvisorio	0,95	0,83	0,90	0,95	0,93	0,73	0,90	0,90

**Tabella coefficienti**

- contenuto insufficiente: coefficiente da 0 a 0,25
- contenuto sufficiente: coefficiente da 0,26 a 0,50



- contenuto buono: coefficiente da 0,51 a 0,75
- contenuto ottimo: coefficiente da 0,76 a 1

A handwritten signature in blue ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke at the end.

Per ogni sub elemento viene attribuito un punteggio nel modo che segue:

Punteggio attribuito a Sub elemento (i-esimo)  
per la ditta j-esima =  $Cse \times \text{Punteggio massimo attribuito al sub-elemento (i-esimo)}$

dove Cse (coefficiente riparametrato) è un valore compreso tra 0 e 1 così determinato:

ogni commissario attribuisce ad ogni sub-elemento un coefficiente variabile tra 0 e 1 secondo apposita tabella di valutazione predeterminata riportata in calce. Viene poi eseguita la media aritmetica dei coefficienti attribuiti ottenendo il coefficiente provvisorio assegnato alla ditta i-esima per quel sub-elemento. Poi si effettua una riparametrazione dei coefficienti provvisori portandoli a definitivi nel seguente modo: il coefficiente provvisorio medio più alto viene riparametrato a 1 e tutti gli altri vengono riparametrati al coefficiente medio più alto.

Il punteggio complessivo attribuito alla ditta (i-esima) sarà la sommatoria dei punteggi attribuiti a tutti i sub-elementi valutati per la medesima ditta

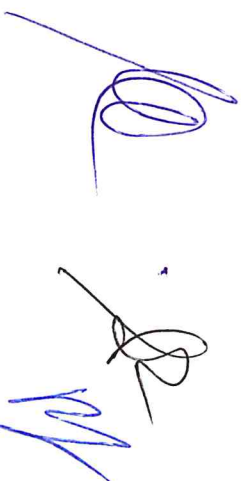
#### ATTRIBUZIONE COEFFICIENTI PROVVISORI CIR

busta 2

	Criterio A Punti da 0 a 20	Criterio B Punti da 0 a 12	Criterio C Punti da 0 a 6	Criterio D Punti da 0 a 6	Criterio E Punti da 0 a 6	Criterio F Punti da 0 a 10	Criterio G Punti da 0 a 4	Criterio H Punti da 0 a 6
Tagliacruzchi	0,85	0,8	0,9	0,85	0,75	0,7	0,9	0,8
Salvatori	0,9	0,82	0,9	0,85	0,74	0,68	0,9	0,8
Raggi	0,95	0,82	0,9	0,85	0,74	0,7	0,9	0,8
Totali	2,7	2,44	2,7	2,55	2,23	2,08	2,7	2,4
Cse Provvisorio	0,90	0,81	0,90	0,85	0,74	0,69	0,90	0,80

#### Tabella coefficienti

- contenuto insufficiente: coefficiente da 0 a 0,25
- contenuto sufficiente: coefficiente da 0,26 a 0,50
- contenuto buono: coefficiente da 0,51 a 0,75
- contenuto ottimo: coefficiente da 0,76 a 1





### CALCOLO PUNTEGGIO ATTRIBUITO ALL'ELEMENTO PREZZO

Punteggio massimo attribuito all'elemento prezzo

30,00

Il punteggio attribuito all'elemento prezzo per l'offerta i-esima è così calcolato:

$20 \times \text{coef}(i)$

dove  $\text{coef}(i)$  è un coefficiente compreso tra 0 e 1 assegnato all'offerta i-esima così determinato:

$$\text{coef}(i) = \frac{Ra}{Rmax} \text{ dove}$$

$Ci$  = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo

$Ra$  = valore del ribasso offerto dal concorrente in esame

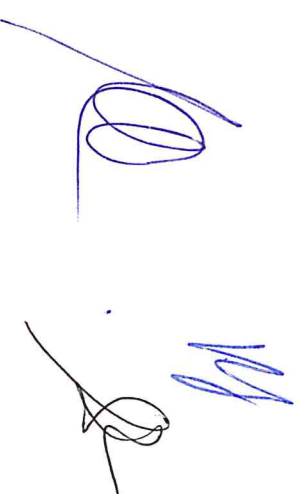
$Rmax$  = valore del ribasso dell'offerta più conveniente

Importo a base di gara

€ 806.530,00

Importi offerti dalle ditte

	Ribasso offerto	Coef(i)	Punteggio attribuito al ribasso offerto
<b>Serenissima</b>	14,60%	1,00	<b>30,00</b>
<b>Cirfood</b>	14,08%	0,96	<b>28,93</b>



RIPARAMETRAZIONE COEFFICIENTI E CALCOLO PUNTEGGI DEFINITIVI DEI SUB-ELEMENTI

Criterio A	Criterio B	Criterio C	Criterio D	Criterio E	Criterio F	Criterio G	Criterio H
Punti da 0 a 20	Punti da 0 a 12	Punti da 0 a 6	Punti da 0 a 6	Punti da 0 a 6	Punti da 0 a 10	Punti da 0 a 4	Punti da 0 a 6
Serenissima 0,95	0,83	0,90	0,95	0,93	0,73	0,90	0,90
Cirfood 0,90	0,81	0,90	0,85	0,74	0,69	0,90	0,80

Coeff. Riparam. Sub-Elemento 1	Coeff. Riparam. Sub-Elemento 2	Coeff. Riparam. Sub-Elemento 3	Coeff. Riparam. Sub-Elemento 4	Coeff. Riparam. Sub-Elemento 5	Coeff. Riparam. Sub-Elemento 6	Coeff. Riparam. Sub-Elemento 7	Coeff. Riparam. Sub- Elemento 1
Serenissima 1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Cirfood 0,95	0,98	1,00	0,89	0,80	0,95	1,00	0,89

Punteggio max Sub-Elemento 1	Punteggio max Sub-Elemento 2	Punteggio max Sub-Elemento 3	Punteggio max Sub-Elemento 4	Punteggio max Sub-Elemento 5	Punteggio max Sub-Elemento 6	Punteggio max Sub-Elemento 7	Punteggio max Sub- Elemento 1	PUNTEGGIO TOTALE	
								ELEMENTO TECNICO	Cirfood
20	12	6	6	6	10	4	6	70,00	Serenissima
								65,63	Cirfood



ALLEGATO B)

**GRIGLIA ARGOMENTATIVA REDATTA SULLA BASE DEI CRITERI FISSATI NEL DISCIPLINARE DI GARA, NECESSARIA A MOTIVARE L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO NUMERICO ATTRIBUITO DA OGNI COMMISSARIO AD OGNI CRITERIO**

**OFFERTA 1)**

Ragione Sociale	Partita Iva	Registro di Sistema	Data ricezione
SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.	01617950249	PI273190-21	18/08/2021 14:23:44

CRITERIO	DENOMINAZIONE	DESCRIZIONE
A	<b>MODALITA' DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO</b>	Il concorrente dovrà delineare: l'organizzazione generale interna dell'operatore economico, il personale impiegato per l'esecuzione del servizio, e l'organizzazione del servizio, dettagliando quanto specificato e richiesto al punto successivo alla presente tabella

**RICHIESTE DISCIPLINARE DI GARA:**

**Criterio A: Modalita' di organizzazione e gestione del servizio (Max 20 punti)**

Il concorrente dovrà delineare:

**Organizzazione generale interna dell'operatore economico**, con specifico riferimento alla struttura organizzativa e alla presenza di figure dirigenziali, figure tecniche e di personale di supporto, inteso come complesso di tecnici che fanno parte integrante dell'impresa o che con essa abbiano rapporti continuativi di collaborazione/consulenza

**Personale impiegato per l'esecuzione del servizio** oggetto dell'appalto con riferimento alla quantità di unità impiegate, alle ore di lavoro prestate da ciascun operatore, tempi e turni di lavoro. La specificazione dovrà essere indicata in relazione alla gestione delle cucine comunali

Profilo professionale e curriculum del/i referente/i del servizio oggetto dell'appalto valutato con riferimento alle esperienze professionali prestate in funzioni di coordinamento di servizi analoghi per dimensioni e caratteristiche a quello oggetto dell'appalto sulla base della durata e dell'attinenza, nonché ai titoli di studio e alla formazione

Qualificazione professionale degli operatori che l'operatore economico s'impegna ad assegnare al servizio oggetto dell'appalto

**Organizzazione del servizio**, con specifico riferimento alla definizione puntuale e precisa in termini temporali e spaziali (es. giornata, settimana, mese tipo) della gestione delle cucine comunali

Organizzazione del servizio nella gestione delle diete speciali (diete volte a soddisfare

**Criteri per la selezione e il controllo** dei fornitori dei generi alimentari ed efficacia delle procedure di scelta e controllo, e modalità e frequenza di consegna delle derrate, provenienza delle merci

**Migliore qualità offerta:** se la ditta offrirà dei generi alimentari per la produzione dei pasti con caratteristiche qualitative superiori rispetto a quanto richiesto nel capitolato speciale e relativi allegati, ne sarà valutata la migliore qualità. La valutazione verrà effettuata sulla base delle schede tecniche delle derrate alimentari, allegate all'offerta tecnica, tenendo conto della quantità e della frequenza settimanale di utilizzo dei diversi prodotti

**CONTENUTI OFFERTA:**

E' descritto un efficace ed efficiente sistema per la selezione e il controllo dei fornitori a tutti i livelli (controlli sistematici e controlli analitici, audit, rivalutazione periodica). Sono proposte offerte migliorative di buona qualità, con puntuale descrizione delle offerte, e le specifiche del produttore / fornitore.

CRITERIO	DENOMINAZIONE	DESCRIZIONE
C	<b>INCREMENTO UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI E PRODOTTI LOCALI A FILIERA CORTA</b>	Il concorrente dovrà, oltre a quanto già previsto dal capitolato speciale d'appalto, elencare i prodotti biologici provenienti da agricoltura locale, e tutti i prodotti provenienti da agricolture locali ed a filiera corta (km zero), dettagliando quanto specificato e richiesto al punto successivo alla presente tabella

**RICHIESTE DISCIPLINARE DI GARA:**

**Criterio C: Incremento utilizzo di prodotti biologici e prodotti locali a filiera corta (km zero) (Max 6 punti)**

Il concorrente dovrà, oltre a quanto già previsto dal capitolato speciale d'appalto, elencare i prodotti biologici provenienti da agricoltura locale, e tutti i prodotti provenienti da agricolture locali ed a filiera corta (km zero) nell'ambito del territorio della provincia di Modena, utilizzati nei menu proposti. Tutti i prodotti biologici dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE n. 834/2007 n. 889/2008 della Commissione e devono essere, quindi assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

**CONTENUTI OFFERTA:**

Nell'offerta sono inseriti ulteriori prodotti biologici e locali, con puntuale descrizione degli stessi e delle caratteristiche qualitative.





CRITERIO	DENOMINAZIONE	DESCRIZIONE
E	<b>PROGRAMMA DI FORMAZIONE OPERATORI ADDETTI ALL'APPALTO</b>	Il concorrente dovrà delineare: quantità e attinenza dei corsi di formazione, strumenti e tempi di formazione del personale nel periodo di vigenza contrattuale, strutture di formazione, interne ed esterne, di cui l'operatore economico si avvale e strategie e piani di intervento formativo nei confronti degli utenti del servizio, dettagliando quanto specificato e richiesto al punto successivo alla presente tabella

**RICHIESTE DISCIPLINARE DI GARA:**

**Criterio E: PROGRAMMA DI FORMAZIONE OPERATORI ADDETTI ALL'APPALTO (Max 6 punti)**

Il concorrente dovrà delineare: quantità e attinenza dei corsi di formazione, con esclusione della formazione obbligatoria per legge, strumenti e tempi di formazione del personale nel periodo di vigenza contrattuale, strutture di formazione, interne ed esterne, di cui l'operatore economico si avvale per la formazione e l'aggiornamento del proprio personale e strategie e piani di intervento formativo nei confronti degli utenti del servizio

**CONTENUTI OFFERTA:**

Il programma formativo proposto nell'offerta è strutturato su tre anni per un totale di 1638 ore. Nell'offerta è prevista formazione specifica in tema ambientale, corsi specifici per la gestione delle diete, delle fasi di distribuzione con particolare riguardo alla tipologia di utenza e alle manovre anti-soffocamento. E' proposto un portale di formazione a distanza per facilitare le attività di formazione in base agli impegni del singolo dipendente (che potrà accedere ai corsi secondo le modalità che preferisce e ai propri impegni).

CRITERIO	DENOMINAZIONE	DESCRIZIONE
F	<b>VALORE EDUCATIVO DEL PASTO</b>	Il concorrente dovrà delineare: Il concorrente dovrà delineare: una proposta di un progetto di educazione alimentare per promuovere una sana e corretta alimentazione, e l'adozione di strategie per evitare gli sprechi alimentari e individuare idonee soluzioni di recupero delle eccedenze alimentari, dettagliando quanto specificato e richiesto al punto successivo alla presente tabella

**RICHIESTE DISCIPLINARE DI GARA:**

**Criterio F: VALORE EDUCATIVO DEL PASTO (Max 10 punti)**

Il concorrente dovrà delineare:

La proposta di un **progetto di educazione alimentare** per promuovere una sana e corretta alimentazione, di educazione alimentare e consumo consapevole, per alunni,

Applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta, (EMAS, ISO 14001)

**CONTENUTI OFFERTA:**

Nell'offerta sono presenti numerose iniziative che descrivono uno sviluppato sistema orientato a sostenibilità ambientale, produzione sostenibile, azioni di contrasto agli sprechi alimentari.

Azioni mirate al contenimento dei rifiuti a tutti i livelli.

CRITERIO	DENOMINAZIONE	DESCRIZIONE
<b>H</b>	<b>ASPETTI MIGLIORATIVI</b>	Il concorrente dovrà illustrare aspetti migliorativi rispetto a quanto già previsto dal capitolato speciale d'appalto e/o eventuali proposte per servizi aggiuntivi che non comportino ulteriori costi per l'Amministrazione. La Commissione valuterà con maggior favore proposte che consentano risparmi di gestione nell'ambito delle attività previste dal presente capitolato

**RICHIESTE DISCIPLINARE DI GARA:**

**Criterio H: ASPETTI MIGLIORATIVI (Max 6 punti)**

Il concorrente dovrà illustrare aspetti migliorativi rispetto a quanto già previsto dal capitolato speciale d'appalto e/o eventuali proposte per servizi aggiuntivi che non comportino ulteriori costi per l'Amministrazione. La Commissione valuterà con maggior favore proposte che consentano risparmi di gestione nell'ambito delle attività previste dal presente capitolato.

**CONTENUTI OFFERTA:**

Sono state fatte proposte migliorative per quanto riguarda gli ambienti (arredi, attrezzature, tinteggiature, cartellonistica). E' stata fatta una proposta interessante di kit diete e altre iniziative migliorative del servizio.



Programma gestione emergenze, che l'operatore economico s'impegna ad adottare nel caso in cui:

- il centro/i di 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 servizio

#### **CONTENUTI OFFERTA:**

E' presente una struttura organizzativa articolata con figure di supporto.

L'organizzazione del personale impiegato dal punto di vista quantitativo è adeguato alla richiesta e l'organizzazione del servizio è efficace.

Buono il sistema di controlli, che prevede anche un monitoraggio delle conformità.

E' presente un protocollo puntuale e dettagliato per la gestione delle diete speciali e delle emergenze.

CRITERIO	DENOMINAZIONE	DESCRIZIONE
<b>B</b>	<b>QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI UTILIZZATE</b>	Il concorrente dovrà delineare: la qualità dei generi alimentari destinati alla produzione dei pasti, i criteri per la selezione e il controllo dei fornitori dei generi alimentari e le modalità e frequenza di consegna delle derrate, provenienza delle merci, e la migliore qualità offerta, se la ditta offrirà dei generi alimentari per la produzione dei pasti con caratteristiche qualitative superiori, dettagliando quanto specificato e richiesto al punto successivo alla presente tabella

#### **RICHIESTE DISCIPLINARE DI GARA:**

##### **Criterio B: Qualità delle derrate alimentari utilizzate (Max 12 punti)**

Il concorrente dovrà delineare:

**Qualità dei generi alimentari:** sarà valutata la qualità dei generi alimentari destinati alla produzione dei pasti oggetto dell'appalto esaminando la documentazione tecnica prodotta in sede di offerta, le caratteristiche specifiche, ecc.... al fine di verificarne la qualità e la rispondenza alle caratteristiche richieste nel capitolato speciale e relativi allegati

**Criteri per la selezione e il controllo** dei fornitori dei generi alimentari ed efficacia delle procedure di scelta e controllo, e modalità e frequenza di consegna delle derrate, provenienza delle merci

**Migliore qualità offerta:** se la ditta offrirà dei generi alimentari per la produzione dei pasti con caratteristiche qualitative superiori rispetto a quanto richiesto nel capitolato speciale e relativi allegati, ne sarà valutata la migliore qualità. La valutazione verrà effettuata sulla base delle schede tecniche delle derrate alimentari, allegate all'offerta tecnica, tenendo conto della quantità e della frequenza settimanale di utilizzo dei diversi



presente tabella

**RICHIESTE DISCIPLINARE DI GARA:**

**Criterio D: Gestione della Sicurezza Alimentare (Max 6 punti)**

Il concorrente dovrà delineare:

**Modalità di applicazione del sistema di autocontrollo H.A.C.C.P.**, con particolare riferimento alle strutture di controllo interne ed esterne alla ditta, all'indicazione delle figure tecniche addette ai controlli, alle modalità e tempi di attuazione dei controlli su alimenti, persone, ambienti, alle modalità di informazione all'Ente sui controlli effettuati. A tal scopo è necessario produrre il/i piano/i di autocontrollo basato/i sull'applicazione di procedure di buone prassi igieniche o prerequisiti e sui principi dell'haccp

**Modalità di controllo del processo di produzione** dei pasti della fase di somministrazione, delle forniture e dei servizi erogati nell'ambito del presente appalto saranno valutate con riferimento: alla efficacia/ efficienza e completezza dei sistemi di controllo e autocontrollo come definiti in base al capitolato speciale e ai principi di cui alla vigente normativa

Certificazione di **Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare (SGSA)**, rilasciato in conformità alla normativa europea della serie UNI EN ISO22000

**Piani di pulizia e sanificazione** prodotti detergenti, disinfettanti e attrezzature utilizzate

**CONTENUTI OFFERTA:**

Gestiscono la sicurezza alimentare con strutture di controllo interne ed esterne e con il sistema HACCP, sia in produzione che in sanificazione, su: derrate alimentari, ambiente e persone.

CRITERIO	DENOMINAZIONE	DESCRIZIONE
E	<b>PROGRAMMA DI FORMAZIONE OPERATORI ADDETTI ALL'APPALTO</b>	Il concorrente dovrà delineare: quantità e attinenza dei corsi di formazione, strumenti e tempi di formazione del personale nel periodo di vigenza contrattuale, strutture di formazione, interne ed esterne, di cui l'operatore economico si avvale e strategie e piani di intervento formativo nei confronti degli utenti del servizio, dettagliando quanto specificato e richiesto al punto successivo alla presente tabella

**RICHIESTE DISCIPLINARE DI GARA:**

**Criterio E: PROGRAMMA DI FORMAZIONE OPERATORI ADDETTI ALL'APPALTO (Max 6 punti)**

Il concorrente dovrà delineare: quantità e attinenza dei corsi di formazione, con esclusione della formazione obbligatoria per legge, strumenti e tempi di formazione del



previsti anche incontri per i genitori.  
 È presente un progetto per il recupero degli sprechi alimentari.

CRITERIO	DENOMINAZIONE	DESCRIZIONE
<b>G</b>	<b>SOSTENIBILITA' AMBIENTALE</b>	Il concorrente dovrà delineare: azioni di sostenibilità ambientale, e adozione di un piano di controllo mensile sulle acque, dettagliando quanto specificato e richiesto al punto successivo alla presente tabella

**RICHIESTE DISCIPLINARE DI GARA:**

**Criterio G: SOSTENIBILITA' AMBIENTALE (Max 4 punti)**

Il concorrente dovrà delineare:  
**Azioni di sostenibilità ambientale**, volte a:

- migliorare la gestione dei rifiuti per ridurre l'impatto ambientale, nel rispetto di quanto stabilito dal capitolato
- favorire e privilegiare mezzi di trasporto ecologici per il trasporto di materie prime.
- tesse a perseguire l'obiettivo di realizzare acquisti socialmente responsabili: utilizzo, qualora possibile, di lampadine a basso consumo energetico; installazione nelle rubinetterie di frangigetto, riduttori di flusso, etc...

**Adozione di un piano di controllo mensile sulle acque** di ogni plesso per verificare i parametri e gli indicatori di riferimento, curando la comunicazione all'amministrazione e, previa concertazione con l'amministrazione stessa, alle famiglie

Applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta, (EMAS, ISO 14001)

**CONTENUTI OFFERTA:**

Nell'offerta sono presenti azioni e iniziative che descrivono uno sviluppato sistema orientato a sostenibilità ambientale, produzione sostenibile, efficienza energetica e minori emissioni.

CRITERIO	DENOMINAZIONE	DESCRIZIONE
<b>H</b>	<b>ASPETTI MIGLIORATIVI</b>	Il concorrente dovrà illustrare aspetti migliorativi rispetto a quanto già previsto dal capitolato speciale d'appalto e/o eventuali proposte per servizi aggiuntivi che non comportino ulteriori costi per l'Amministrazione. La Commissione valuterà con maggior favore proposte che consentano risparmi di gestione nell'ambito delle attività previste dal presente capitolato

**RICHIESTE DISCIPLINARE DI GARA:**

particolari situazioni patologiche acute o croniche oppure per ragioni etico-religiose o ideologiche), con particolare riguardo alle tecniche di preparazione, alle entità delle porzioni, alla scelta delle materie prime, nel rispetto dell'alternanza delle frequenze settimanali dei piatti per evitare la monotonia

Programma gestione emergenze, che l'operatore economico s'impegna ad adottare nel caso in cui:

- il centro/i di 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 servizio

### CONTENUTI OFFERTA:

E' presente un diagramma che descrive l'organizzazione in maniera puntuale e la presenza di una filiale in regione a garanzia del supporto immediato e prontezza di risposte con funzioni di supporto.

Buona l'organizzazione del servizio con dettaglio delle funzioni e della qualificazione del personale.

L'offerta prevede una riorganizzazione qualitativamente e quantitativamente adeguata.

E' ben descritto un protocollo specifico delle diete speciali, da cui emerge gestione precisa e puntuale.

CRITERIO	DENOMINAZIONE	DESCRIZIONE
<b>B</b>	<b>QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI UTILIZZATE</b>	Il concorrente dovrà delineare: la qualità dei generi alimentari destinati alla produzione dei pasti , i criteri per la selezione e il controllo dei fornitori dei generi alimentari e le modalità e frequenza di consegna delle derrate, provenienza delle merci, e la migliore qualità offerta, se la ditta offrirà dei generi alimentari per la produzione dei pasti con caratteristiche qualitative superiori, dettagliando quanto specificato e richiesto al punto successivo alla presente tabella

### RICHIESTE DISCIPLINARE DI GARA:

#### Criterio B: Qualità delle derrate alimentari utilizzate (Max 12 punti)

Il concorrente dovrà delineare:

**Qualità dei generi alimentari:** sarà valutata la qualità dei generi alimentari destinati alla produzione dei pasti oggetto dell'appalto esaminando la documentazione tecnica prodotta in sede di offerta, le caratteristiche specifiche, ecc.... al fine di verificarne la qualità e la rispondenza alle caratteristiche richieste nel capitolato speciale e relativi allegati



CRITERIO	DENOMINAZIONE	DESCRIZIONE
<b>D</b>	<b>GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE</b>	Il concorrente dovrà delineare: eventuale possesso di certificazione di sistemi di sicurezza alimentare, la modalità di applicazione del sistema di autocontrollo H.A.C.C.P., la modalità di controllo del processo di produzione dei pasti, della fase di somministrazione, e i piani di pulizia e sanificazione, dettagliando quanto specificato e richiesto al punto successivo alla presente tabella

**RICHIESTE DISCIPLINARE DI GARA:**

**Criterio D: Gestione della Sicurezza Alimentare (Max 6 punti)**

Il concorrente dovrà delineare:

**Modalità di applicazione del sistema di autocontrollo H.A.C.C.P.**, con particolare riferimento alle strutture di controllo interne ed esterne alla ditta, all'indicazione delle figure tecniche addette ai controlli, alle modalità e tempi di attuazione dei controlli su alimenti, persone, ambienti, alle modalità di informazione all'Ente sui controlli effettuati. A tal scopo è necessario produrre il/i piano/i di autocontrollo basato/i sull'applicazione di procedure di buone prassi igieniche o prerequisiti e sui principi dell'haccp

**Modalità di controllo del processo di produzione** dei pasti della fase di somministrazione, delle forniture e dei servizi erogati nell'ambito del presente appalto saranno valutate con riferimento: alla efficacia/ efficienza e completezza dei sistemi di controllo e autocontrollo come definiti in base al capitolato speciale e ai principi di cui alla vigente normativa

Certificazione di **Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare (SGSA)**, rilasciato in conformità alla normativa europea della serie UNI EN ISO22000

**Piani di pulizia e sanificazione** prodotti detergenti, disinfettanti e attrezzature utilizzate

**CONTENUTI OFFERTA:**

L'offerta descrive un dettagliato sistema di monitoraggio strutturato su due livelli: uno sul processo e uno di risultato livello. L'esito dello stesso viene condiviso con il Comune. Puntuale controllo del processo con importanti analisi chimico - microbiologiche, del processo di produzione, dei piani di pulizia e sanificazione, degli sugli ambienti e delle risorse umane.

Ottima l'analisi del risultato: rilevazione del grado di soddisfazione, audit, App Quality Master, controllo erogazioni.

Ottimo sistema di controllo a 360 gradi e di relazione con l'esterno, utente finale e famiglie.

docenti e famiglie, da realizzare in collaborazione con scuole, comune e Azienda Usl.

Saranno valutati:

- contenuti del progetto
- strumenti e metodologie utilizzati
- numero e durata azioni/incontri
- soggetti coinvolti e destinatari del progetto

L'adozione di azioni per la destinazione del cibo non somministrato e **strategie per evitare gli sprechi alimentari** e individuare idonee soluzioni di recupero delle eccedenze alimentari non commerciabili ma commestibili, e dar prova dell'impegno a destinare le eccedenze alimentari a organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuino distribuzioni gratuite agli indigenti di prodotti alimentari, a fini di beneficenza, in conformità a quanto stabilito dalle Linee guida per il recupero, la distribuzione e l'utilizzo di prodotti alimentari per fini di solidarietà sociale, approvate con deliberazione della Giunta della Regione Emilia Romagna n. 367/2014.

#### **CONTENUTI OFFERTA:**

Nell'offerta sono proposte 70,50 ore di attività educativa.

La proposta è completa e, seppur orientata all'educazione alimentare, abbina corsi con elementi di sostenibilità ambientale e attenzione al contesto sociale.

La formazione è proposta prevalentemente alla comunità scolastica e alcune proposte sono rivolte alle famiglie. Rilevante la presenza di progetti contro gli sprechi alimentari e consumo idrico.

CRITERIO	DENOMINAZIONE	DESCRIZIONE
G	<b>SOSTENIBILITA' AMBIENTALE</b>	Il concorrente dovrà delineare: azioni di sostenibilità ambientale, e adozione di un piano di controllo mensile sulle acque, dettagliando quanto specificato e richiesto al punto successivo alla presente tabella

#### **RICHIESTE DISCIPLINARE DI GARA:**

##### **Criterio G: SOSTENIBILITA' AMBIENTALE (Max 4 punti)**

Il concorrente dovrà delineare:

**Azioni di sostenibilità ambientale**, volte a:

- migliorare la gestione dei rifiuti per ridurre l'impatto ambientale, nel rispetto di quanto stabilito dal capitolato
- favorire e privilegiare mezzi di trasporto ecologici per il trasporto di materie prime.
- tesse a perseguire l'obiettivo di realizzare acquisti socialmente responsabili: utilizzo, qualora possibile, di lampadine a basso consumo energetico; installazione nelle rubinetterie di frangigetto, riduttori di flusso, etc...

**Adozione di un piano di controllo mensile sulle acque** di ogni plesso per verificare i parametri e gli indicatori di riferimento, curando la comunicazione all'amministrazione e, previa concertazione con l'amministrazione stessa, alle famiglie



**OFFERTA 2)**

Ragione Sociale	Codice Fiscale	Registro di Sistema	Data ricezione
COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE SOCIETA' COOPERATIVA – DENOMINATA "CIRFOOD S.C."	00464110352	PI274541-21	20/08/2021 14:25:31

CRITERIO	DENOMINAZIONE	DESCRIZIONE
A	<b>MODALITA' DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO</b>	Il concorrente dovrà delineare: l'organizzazione generale interna dell'operatore economico, il personale impiegato per l'esecuzione del servizio, e l'organizzazione del servizio, dettagliando quanto specificato e richiesto al punto successivo alla presente tabella

**RICHIESTE DISCIPLINARE DI GARA:****Criterio A: Modalita' di organizzazione e gestione del servizio (Max 20 punti)**

Il concorrente dovrà delineare:

**Organizzazione generale interna dell'operatore economico**, con specifico riferimento alla struttura organizzativa e alla presenza di figure dirigenziali, figure tecniche e di personale di supporto, inteso come complesso di tecnici che fanno parte integrante dell'impresa o che con essa abbiano rapporti continuativi di collaborazione/consulenza

**Personale impiegato per l'esecuzione del servizio** oggetto dell'appalto con riferimento alla quantità di unità impiegate, alle ore di lavoro prestate da ciascun operatore, tempi e turni di lavoro. La specificazione dovrà essere indicata in relazione alla gestione delle cucine comunali

Profilo professionale e curriculum del/i referente/i del servizio oggetto dell'appalto valutato con riferimento alle esperienze professionali prestate in funzioni di coordinamento di servizi analoghi per dimensioni e caratteristiche a quello oggetto dell'appalto sulla base della durata e dell'attinenza, nonché ai titoli di studio e alla formazione

Qualificazione professionale degli operatori che l'operatore economico s'impegna ad assegnare al servizio oggetto dell'appalto

**Organizzazione del servizio**, con specifico riferimento alla definizione puntuale e precisa in termini temporali e spaziali (es. giornata, settimana, mese tipo) della gestione delle cucine comunali

Organizzazione del servizio nella gestione delle diete speciali (diete volte a soddisfare particolari situazioni patologiche acute o croniche oppure per ragioni etico-religiose o ideologiche), con particolare riguardo alle

tecniche di preparazione, alle entità delle porzioni, alla scelta delle materie prime, nel rispetto dell'alternanza delle frequenze settimanali dei piatti per evitare la monotonia

prodotti

**CONTENUTI OFFERTA:**

La procedura di controllo prevede la gestione delle non conformità e audit a fornitori individuati con la matrice dei rischi.

Sono proposte offerte migliorative anche se inserite in maniera sporadica.

CRITERIO	DENOMINAZIONE	DESCRIZIONE
C	<b>INCREMENTO UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI E PRODOTTI LOCALI A FILIERA CORTA</b>	Il concorrente dovrà, oltre a quanto già previsto dal capitolato speciale d'appalto, elencare i prodotti biologici provenienti da agricoltura locale, e tutti i prodotti provenienti da agricolture locali ed a filiera corta (km zero), dettagliando quanto specificato e richiesto al punto successivo alla presente tabella

**RICHIESTE DISCIPLINARE DI GARA:**

**Criterio C: Incremento utilizzo di prodotti biologici e prodotti locali a filiera corta (km zero) (Max 6 punti)**

Il concorrente dovrà, oltre a quanto già previsto dal capitolato speciale d'appalto, elencare i prodotti biologici provenienti da agricoltura locale, e tutti i prodotti provenienti da agricolture locali ed a filiera corta (km zero) nell'ambito del territorio della provincia di Modena, utilizzati nei menu proposti. Tutti i prodotti biologici dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE n. 834/2007 n. 889/2008 della Commissione e devono essere, quindi assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

**CONTENUTI OFFERTA:**

Nell'offerta è inserito un incremento di numerosi prodotti biologici e locali, inseriti con frequenza variabile nell'anno.

CRITERIO	DENOMINAZIONE	DESCRIZIONE
D	<b>GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE</b>	Il concorrente dovrà delineare: eventuale possesso di certificazione di sistemi di sicurezza alimentare, la modalità di applicazione del sistema di autocontrollo H.A.C.C.P., la modalità di controllo del processo di produzione dei pasti, della fase di somministrazione, e i piani di pulizia e sanificazione, dettagliando quanto specificato e richiesto al punto successivo alla





personale nel periodo di vigenza contrattuale, strutture di formazione, interne ed esterne, di cui l'operatore economico si avvale per la formazione e l'aggiornamento del proprio personale e strategie e piani di intervento formativo nei confronti degli utenti del servizio

#### CONTENUTI OFFERTA:

Il programma formativo proposto nell'offerta è strutturato su tre anni per un totale di 418 ore. Il piano dell'offerta formativa rimane generico, pur adeguato.

CRITERIO	DENOMINAZIONE	DESCRIZIONE
F	VALORE EDUCATIVO DEL PASTO	Il concorrente dovrà delineare: Il concorrente dovrà delineare: una proposta di un progetto di educazione alimentare per promuovere una sana e corretta alimentazione, e l'adozione di strategie per evitare gli sprechi alimentari e individuare idonee soluzioni di recupero delle eccedenze alimentari, dettagliando quanto specificato e richiesto al punto successivo alla presente tabella

#### RICHIESTE DISCIPLINARE DI GARA:

##### Criterio F: VALORE EDUCATIVO DEL PASTO (Max 10 punti)

Il concorrente dovrà delineare:

La proposta di un **progetto di educazione alimentare** per promuovere una sana e corretta alimentazione, di educazione alimentare e consumo consapevole, per alunni, docenti e famiglie, da realizzare in collaborazione con scuole, comune e Azienda UsI.

Saranno valutati:

- contenuti del progetto
- strumenti e metodologie utilizzati
- numero e durata azioni/incontri
- soggetti coinvolti e destinatari del progetto

L'adozione di azioni per la destinazione del cibo non somministrato e **strategie per evitare gli sprechi alimentari** e individuare idonee soluzioni di recupero delle eccedenze alimentari non commerciabili ma commestibili, e dar prova dell'impegno a destinare le eccedenze alimentari a organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuino distribuzioni gratuite agli indigenti di prodotti alimentari, a fini di beneficenza, in conformità a quanto stabilito dalle Linee guida per il recupero, la distribuzione e l'utilizzo di prodotti alimentari per fini di solidarietà sociale, approvate con deliberazione della Giunta della Regione Emilia Romagna n. 367/2014.

#### CONTENUTI OFFERTA:

Nell'offerta sono proposte 26 ore di attività educativa, oltre a proposte e iniziative di vario genere attuate in forma di distribuzione di materiale didattico.

La proposta presenta un coinvolgimento contenuto e non innovativo dei bambini, sono

**Criterio H: ASPETTI MIGLIORATIVI (Max 6 punti)**

Il concorrente dovrà illustrare aspetti migliorativi rispetto a quanto già previsto dal capitolato speciale d'appalto e/o eventuali proposte per servizi aggiuntivi che non comportino ulteriori costi per l'Amministrazione. La Commissione valuterà con maggior favore proposte che consentano risparmi di gestione nell'ambito delle attività previste dal presente capitolato.

**CONTENUTI OFFERTA:**

Sono state fatte proposte migliorative per quanto riguarda gli ambienti (utensili e tinteggio). Altre proposte riguardano la relazione con l'utente (*Web App Menu Chiaro* e monitoraggio soddisfazione) e l'organizzazione del servizio (distribuzione pasti e tablet).

The image shows three handwritten signatures in blue ink. The signature on the left is a cursive 'A. Lopez'. The signature in the middle is a stylized 'L' with a horizontal line extending to the right. The signature on the right is a stylized 'M'.