

COMUNE DI AREZZO

VERBALE del 26.06.2024

COMUNE DI AREZZO

PROCEDURA APERTA EX ART. 71 D.LGS. 36/2023 PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, TRASPORTO E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO – ANNI 2024/2027. CIG B138613C37. VALUTAZIONE DELL' OFFERTA TECNICA ED ECONOMICA

=====

L'anno duemilaventiquattro (2024) il giorno 26 giugno 2024 alle ore 09:00, presso i locali dell'Ufficio Servizi Sociali del Comune di Arezzo, Piazza San Domenico, 4, Arezzo, si svolge la seduta riservata della Commissione giudicatrice per la valutazione dell'offerta tecnica presentata dal concorrente ammesso alla procedura di gara descritta in oggetto.

La Commissione giudicatrice è stata nominata con provvedimento dirigenziale n. 1336 del 5 giugno 2024.

Sono presenti:

Avv. Alfonso Pisacane, Dirigente Responsabile del Servizio Welfare, educazione e servizi al cittadino;
Presidente;

Dott.ssa Beatrice Burroni – esperto giuridico amministrativo dell'Ufficio Servizi Sociali, componente esperto;

Dott. Luca Borri esperto giuridico amministrativo dell'Ufficio Servizi Sociali, componente esperto;

Luca Gionti – operatore esperto dipendente assegnato all'Ufficio Servizi Sociali, segretario con funzioni di verbalizzazione.

I componenti suddetti dichiarano di non trovarsi nelle condizioni di incompatibilità e/o di astensione di cui all'art. 93, comma 5 del D.Lgs.n. 36/2023.

Svolgimento della procedura

Il Presidente della Commissione ricorda, come risulta dal provvedimento dirigenziale n.1503 del 20 giugno 2024, che l'operatore economico ammesso alla procedura di gara e che ha presentato l'offerta tecnica é i il seguente:

1. BETADUE COOP.SOCIALE DI TIPO B SOCIETA' COOP.SOCIALE A R.L. ONLUS

La Commissione prende atto che l'appalto è riferito ai servizi ricompresi nel Libro II Parte VII Titolo I D. Lgs. n. 36/2023 "I servizi sociali e i servizi assimilati" (codice CPV 55521100-9 "servizi di fornitura pasti a domicilio") e verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 108 comma 2 lett. a) del D.Lgs. 36/2023, come segue:

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	CRITERIO PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
TOTALE	100

L'offerta tecnica sarà valutata in base ai criteri e sub criteri di valutazione descritti nel documento "Criteri e procedure di valutazione delle offerte" allegato alla lettera invito, di seguito riepilogati:

Offerta Tecnica (massimo punti 80)

L'offerta tecnico-qualitativa dovrà consistere in un progetto redatto secondo i criteri di seguito indicati, sulla cui base la Commissione tecnica giudicatrice, appositamente nominata, valuterà il progetto ed attribuirà il relativo punteggio.

La relazione tecnico-progettuale dovrà essere redatta nel limite massimo di n. 06 (sei) facciate, in formato A4, carattere Times New Roman corpo 12; dal conteggio delle facciate sono esclusi il frontespizio, l'indice, la biografia, le certificazioni e/o altra documentazione tecnica allegata dal concorrente.

La relazione dovrà illustrare nel suo complesso (progetto generale) e nelle sue articolazioni (piano analitico) il progetto di lavoro, mettendo in luce il rispetto di quanto richiesto e descritto nel capitolato d'appalto e gli elementi riferiti ai criteri di valutazione di seguito indicati.

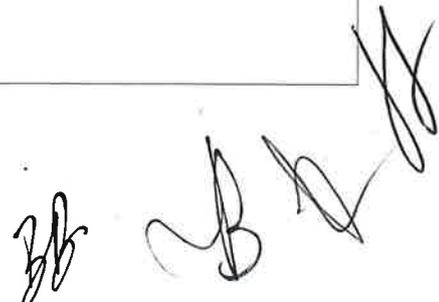
L'offerta tecnica dovrà rispettare le caratteristiche minime stabilite dal capitolato, pena l'esclusione dalla procedura di gara, nel rispetto del principio di equivalenza, di cui all'art. 79 e Allegato II.5 del D.Lgs. 36/2023.

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella tabella sottostante, con la relativa ripartizione dei punteggi. Si specifica che gli elementi di valutazione sotto riportati sono "punteggi qualitativi", vale a dire punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla Commissione giudicatrice.

I concorrenti dovranno articolare la propria offerta tecnica nel rispetto dei criteri e sub criteri sotto riportati, utilizzando gli stessi, in ordine cronologico, come titoli delle parti in cui dovrà essere organizzato il documento.

L'appaltatore sarà vincolato, nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, a quanto offerto, dichiarato e proposto nella propria offerta tecnica.

PARAMETRI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO MASSIMO 80 PUNTI
<p>1. Organizzazione e procedure operative del processo produttivo dei pasti e di loro predisposizione per la consegna del giorno.</p> <p>Il concorrente deve illustrare:</p> <ul style="list-style-type: none">• le tecniche e le modalità di organizzazione e le procedure operative del processo di produzione e confezionamento dei pasti• i sistemi di controllo della qualità che saranno attivati e le modalità di effettuazione delle verifiche di qualità• le modalità di verifica della rispondenza dei pasti giornalmente confezionati e predisposti per la consegna a quanto previsto per le consegne del giorno	Da 0 a 15 punti



<p>caso di emergenza (a titolo di esempio: mancanza di determinate materie prime, contaminazione, interruzione del servizio di energia elettrica/gas)</p>	
<p>6. Impiego ed utilizzo di derrate alimentari 100% "prodotto italiano", DOP, KMO e filiera corta nella preparazione dei pasti.</p> <p>Il concorrente deve indicare quali prodotti, con le predette caratteristiche, intende utilizzare tra le seguenti categorie, indicando produttori e provenienza delle materie prime in caso di prodotti trasformati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ortaggi, frutta, legumi e cereali: indicare specie e quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie ed essere coerente i menù stagionali • pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare specie e quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie ed essere coerente i menù stagionali 	<p>Da 0 a 7 punti:</p> <p>è assegnato 1 punto per ogni prodotto 100% "prodotto italiano", DOP, KMO e filiera corta fino ad un massimo di 7 punti</p>
<p>7. Gestione del recupero di cibo preparato in giornata e non somministrato, in linea con le disposizioni di cui alla Legge 155/2003 "disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale".</p> <p>Il concorrente deve indicare le attività di recupero del cibo che intende promuovere e le organizzazioni non lucrative di utilità sociale a cui destinerà il cibo non somministrato, allegando il protocollo sottoscritto tra fornitore e ONLUS, con cui si attesti tale impegno</p>	<p>Da 0 a 3 punti:</p> <p>è assegnato 1 punto per ogni ONLUS con cui è stato sottoscritto un protocollo</p>
<p>8. Proposte migliorative circa le modalità di espletamento del servizio rispetto a quelle minime previste nel capitolato che non comportino alcun costo aggiuntivo per l'Ente. Le proposte verranno valutate sia sulla base della qualità che della quantità degli interventi proposti</p>	<p>Da 0 a 3 punti</p>
<p>9. Modalità di incentivazione dell'inserimento di persone svantaggiate ex art. 4 L. 381/1991 o con disabilità ai sensi della L. 104/1992, anche con attivazione di tirocini.</p> <p>Il concorrente deve indicare le unità di personale</p>	<p>Da 0 a 10 punti:</p> <p>sono assegnati 2 punti per ogni unità di personale impiegato fino ad un massimo di 10 punti</p>

<ul style="list-style-type: none"> • modalità di organizzazione del servizio in caso di diete speciali, con particolare riguardo alle modalità organizzative in caso di intolleranze/allergie alimentari riconosciute 	
<p>2. Organizzazione e procedure operative dell'attività di consegna dei pasti al domicilio degli utenti.</p> <p>Il concorrente deve illustrare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il processo di gestione dell'attività di consegna dei pasti al domicilio degli utenti, con particolare riguardo alla programmazione dell'attività, alle strategie operative messe in atto per garantire i tempi di consegna • caratteristiche dei mezzi utilizzati per il trasporto e consegna dei pasti, con particolare riguardo all'idoneità per il trasporto di alimenti e all'impatto ambientale degli stessi • le caratteristiche dei contenitori utilizzati per il confezionamento e trasporto dei pasti 	Da 0 a 15 punti
<p>3. Coordinamento del servizio, documentazione interna e modalità e strumenti di rapporto con i competenti uffici comunali.</p> <p>Il concorrente deve illustrare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • le modalità organizzative che intende adottare per assicurare un efficace coordinamento del servizio, per dotarsi di un adeguato sistema di documentazione interna e garantire un'efficace e puntuale relazione, scambio di informazioni ed adempimento dei debiti informativi verso i competenti uffici comunali 	Da 0 a 10 punti
<p>4. Modalità di gestione dei rapporti con l'utenza.</p> <p>Il concorrente deve illustrare le metodologie e le azioni che intende intraprendere per gestire in modo efficace e puntuale:</p> <ul style="list-style-type: none"> • i rapporti con l'utenza funzionali alla corretta realizzazione del servizio • le modalità di gestione dei reclami • le modalità di verifica della soddisfazione degli utenti 	Da 0 a 10 punti
<p>5. Modalità di svolgimento del servizio in caso di emergenza. Descrizione delle modalità di espletamento del servizio di gestione del servizio in</p>	Da 0 a 3 punti

2) Trasformazione dei coefficienti discrezionali in coefficienti definitivi.

La Commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari in relazione al criterio/sub criterio in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo. Il punteggio ottenuto all'esito della media sarà troncato alla seconda cifra decimale.

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri/sub criteri, se nel singolo criterio/sub criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato. Il coefficiente di valore più elevato viene, quindi, riportato a 1 e tale valore più elevato vengono proporzionati i coefficienti delle altre offerte (troncamento alla seconda cifra decimale), secondo la seguente formula:

$$V(ai) = Pi/Pmax$$

dove:

- $V(ai)$ è il coefficiente definitivo della prestazione del criterio/sub criterio i dell'offerta in esame;
- Pi è il coefficiente attribuito dalla Commissione al criterio/sub criterio i dell'offerta in esame;
- $Pmax$ è il coefficiente di valore più elevato attribuito dalla Commissione al criterio/sub criterio i

3) Assegnazione di punteggio ad ogni singolo elemento di valutazione discrezionale.

A ciascun elemento di valutazione discrezionale (criterio/sub criterio) è assegnato un punteggio costituito dal prodotto tra il coefficiente $V(ai)$ ottenuto ed il punteggio massimo previsto per ciascun elemento di valutazione.

4) Punteggio finale dell'offerta tecnica.

La somma dei punteggi ottenuti per ogni elemento di valutazione determina il punteggio finale attribuito.

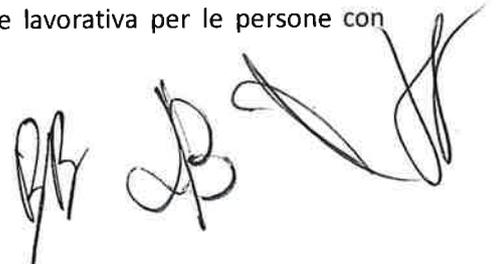
Non è prevista la riparametrizzazione del punteggio complessivo tecnico nell'ipotesi in cui nessuno dei concorrenti ottenga il punteggio tecnico massimo assegnabile.

5) Soglia di sbarramento.

Le offerte tecniche che totalizzano un punteggio inferiore a 40 punti (soglia di sbarramento) saranno automaticamente escluse, in quanto ritenute non idonee rispetto ai livelli tecnico-qualitativi richiesti per l'espletamento del servizio e, pertanto, non si procederà alla valutazione delle offerte economiche che rimarranno chiuse ed inaccessibili sulla piattaforma START.

Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato senza ricorrere alle riparametrazioni del punto 2), ossia moltiplicando, per ogni elemento di valutazione discrezionale (criterio/sub criterio), il coefficiente medio assegnato dalla commissione per il punteggio massimo previsto da assegnare all'elemento di valutazione stesso.

La Commissione procede all'apertura delle buste virtuali presenti nella piattaforma Start; accerta che il concorrente abbia predisposto l'offerta tecnica in conformità a quanto stabilito dagli atti di gara e verifica anche il corretto inserimento, negli appositi spazi informatici, delle dichiarazioni dei segreti tecnico-commerciali, dei progetti di assorbimento previsti dall'applicazione della clausola sociale e della dichiarazione in ordine alle pari opportunità generazionali e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate.



svantaggiato ex art. 4 L. 381/1991 o con disabilità ai sensi della L. 104/1992 che intende impiegare illustrando le attività finalizzate a sostenere l'integrazione e promozione effettiva della persona attraverso l'attività lavorativa	
<p>10. Attività di formazione previste per il personale da impiegare nell'appalto in oggetto, programmata per il periodo di gestione del servizio con riferimento specifico al settore d'intervento.</p> <p>È valutata la programmazione della formazione rivolta agli operatori e coordinatori del servizio, in riferimento all'attinenza del corso rispetto alle competenze specifiche necessarie per la gestione del servizio, alla qualità e durata dei corsi ed alla quantità di operatori coinvolti.</p> <p>Si precisa che ai fini dell'attribuzione del punteggio verranno valutati corsi di durata pari o superiore alle 5 ore ad esclusione di quelli obbligatori per legge.</p>	Da 0 a 4 punti

Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica.

1) Attribuzione dei coefficienti discrezionali.

A ciascun criterio/sub criterio è attribuito un coefficiente variabile da 0 (zero) a 1 (uno). Si specifica che il coefficiente può assumere i seguenti livelli di valutazione:

Giudizio	Valore del coefficiente
Ottimo	1
Più che buono	0,9
Buono	0,8
Più che sufficiente	0,7
Sufficiente	0,6
Non completamente adeguato	0,5
Limitato	0,4
Molto limitato	0,3
Minimo	0,2
Appena valutabile	0,1
Non valutabile	0

Sono ammessi anche giudizi intermedi.

La Commissione, quindi, procede alla valutazione dell'offerta tecnica. Ciascun commissario esprime il proprio giudizio, assegnando il relativo coefficiente numerico ad ogni criterio/sub criterio di valutazione, con le modalità stabilite dagli atti di gara.

La valutazione complessiva è allegata al presente atto quale parte integrante e sostanziale.

La Commissione inoltre predispone:

- la scheda riepilogativa dei punteggi ottenuti dal concorrente al fine del superamento della soglia tecnica stabilita (40 punti), anch'essa allegata al presente atto quale parte integrante e sostanziale, derivante dalla somma dei punteggi acquisiti per ogni criterio/ sub criterio di valutazione;
- la scheda riepilogativa, anch'essa allegata al presente atto quale parte integrante e sostanziale, dei punteggi definitivi ottenuti dal concorrente nell'offerta tecnica, derivante dalla somma dei punteggi acquisiti e riparametrati per ogni criterio/sub criterio di valutazione.

I punteggi assegnati, evidenziati nelle schede allegate, sono riepilogati nella seguente tabella:

Posizione	Concorrente	Punteggio soglia tecnica	Punteggio offerta tecnica riparametrato
1	BETADUE	52	68

Il concorrente è pertanto ammesso alla valutazione dell'offerta economica.

La Commissione procede, in ordine:

- 1) all'inserimento nella piattaforma telematica Start dei punteggi assegnati all' offerta tecnica presentata dal concorrente, risultante dalla valutazione di cui sopra;
- 2) all'apertura dell' offerta economica presentata dal concorrente nella medesima piattaforma.

L'offerta economica doveva essere presentata utilizzando il modulo telematico messo a disposizione dalla piattaforma Start, su cui indicare il ribasso percentuale offerto rispetto all'importo complessivo di gara, pari a € 127.500,00 al netto dell'Iva (dovevano essere indicati anche gli oneri aziendali e i costi della manodopera, stimati dai concorrenti, mentre il DUVRI non risulta necessario e conseguentemente non vi sono costi ad esso legati). **L'importo della manodopera non soggetto a ribasso è quantificato in circa € 62.550,00 IVA esclusa** per l'intera durata dell'appalto

Il criterio di valutazione dell'offerta economica, come stabilito dagli atti di gara, è il seguente:

"La determinazione dell'attribuzione dei punteggi all'elemento quantitativo avverrà attraverso l'applicazione della seguente formula (interpolazione non lineare – ai sensi delle Linee Guida ANAC n. 2/2016):

$$V_i = (R_i/R_{max})^{\alpha}$$

Dove α è esponente con valore: 0,4

R_i = ribasso percentuale offerto dal concorrente i-esimo

R_{max} = ribasso percentuale dell'offerta più conveniente

Il punteggio dell'offerta economica è calcolato automaticamente dalla piattaforma START ed è dato dal prodotto tra il coefficiente V_i (variabile da 0 a 1) calcolato con il metodo di cui sopra e il punteggio massimo attribuibile all'offerta economica che è pari a 20.

$$P_i = V_i \times 10$$

dove P_i = punteggio complessivo offerta economica del concorrente i-esimo;

V_i = coefficiente attribuito all'offerta economica del concorrente i-esimo.

La valutazione dei suddetti elementi avverrà in automatico sul sistema telematico START.

Si precisa che, ai fini dell'attribuzione del punteggio, il ribasso sarà considerato con arrotondamento alla seconda cifra decimale.

PUNTEGGIO FINALE PER AGGIUDICAZIONE

Risulterà economicamente più vantaggiosa l'offerta che avrà ottenuto l'indice di valutazione di valore più alto determinato dalla valutazione della componente tecnica (punteggio massimo 80) e di quella economica (punteggio massimo 20).

L'appalto sarà aggiudicato al soggetto che avrà ottenuto il maggior punteggio sommando i punti conseguiti sull'offerta tecnica con quelli ottenuti sull'offerta economica.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, sarà collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio nell'offerta tecnica.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, si procederà al sorteggio *off line* un seduta pubblica."

L'offerta economica presentata dal concorrente viene approvata dalla Commissione e dettagliata nella seguente tabella riepilogativa:

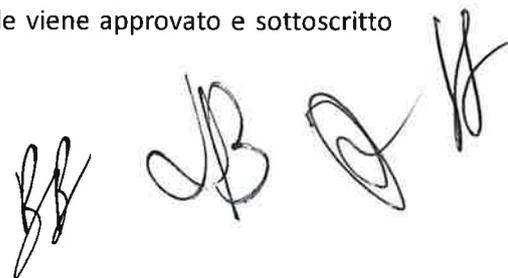
Concorrente	Importo a base di gara	Quantificazione SA del costo della manodopera non ribassabile	Offerta economica presentata	Punteggio assegnato automaticamente dalla piattaforma START
BETADUE	€ 127.500,00	€ 62.550,00	€ 127.219,50 (ribasso percentuale di 0,22%) di cui oneri di sicurezza afferenti l'impresa al netto dell'IVA:€ 1.238,00 di cui costi di manodopera al netto dell'IVA:€ 62.550,00	20

Il punteggio suddetto, sommato automaticamente dalla piattaforma telematica con il punteggio relativo all'offerta tecnica, produce il seguente prospetto, con l'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa presentata dal concorrente Betadue.

Concorrente	Punteggio offerta tecnica	Punteggio offerta economica	Punteggio finale	Offerta economicamente più vantaggiosa
Betadue	68	20	88	Betadue

La Commissione individua, pertanto, quale offerta economicamente più vantaggiosa quella presentata dall'operatore economico BETADUE e propone di aggiudicare il servizio di che trattasi allo stesso concorrente.

Alle ore 11,30 la Commissione termina i propri lavori e il presente verbale viene approvato e sottoscritto come segue:



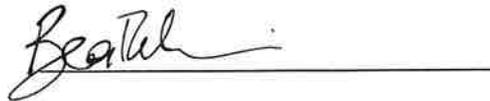
Il Presidente della Commissione

(Avv. Alfonso Pisacane)

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

I componenti esperti:

(Dott.ssa Beatrice Burroni)

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

(Dott. Luca Borri)

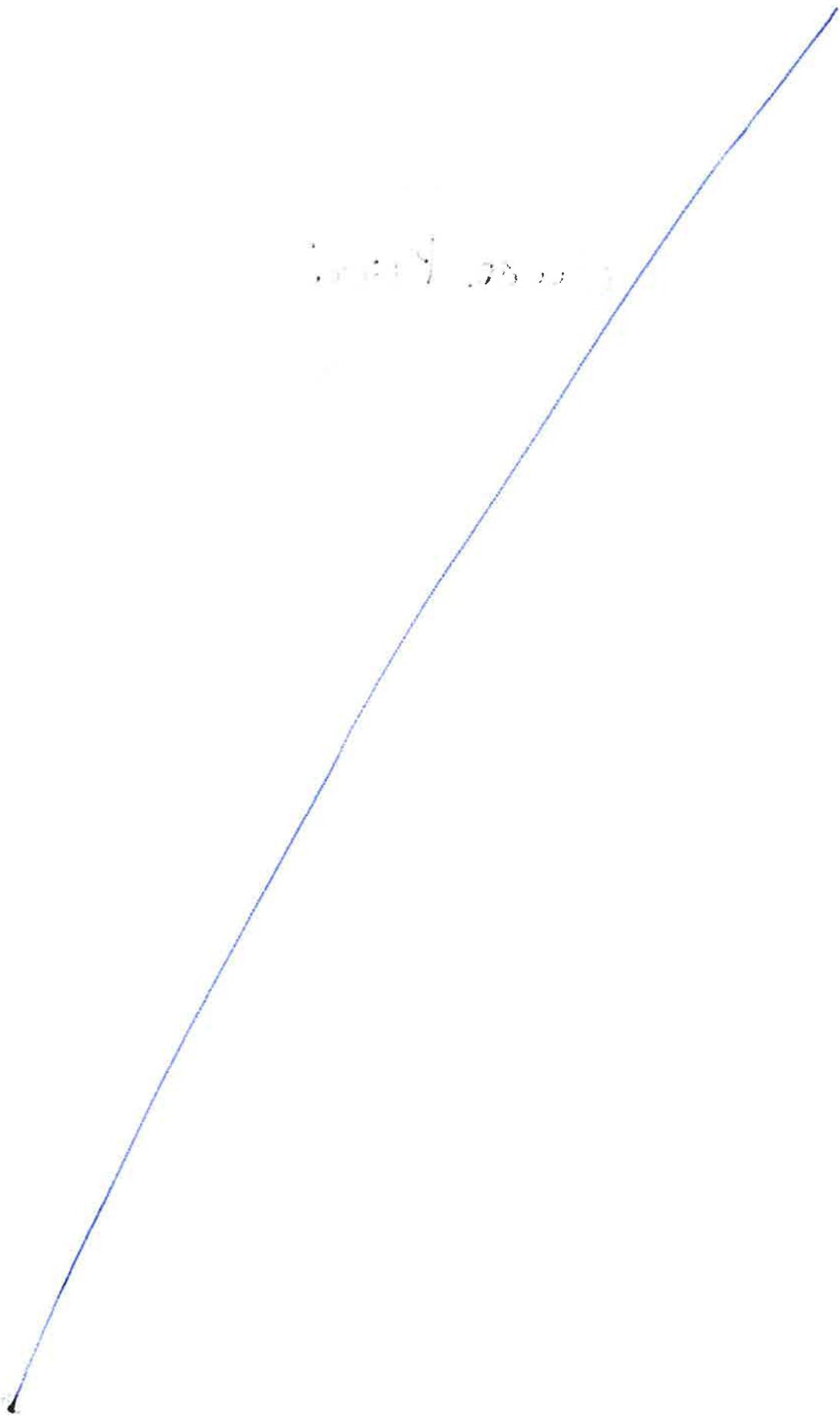
A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Luca Borri', written over a horizontal line.

Il segretario

(Luca Gionti)

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

1000000000



AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, TRASPORTO E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO ANNI 2024/2027

Valutazione delle offerte tecniche

1. Organizzazione e procedure operative del processo produttivo dei pasti e di loro predisposizione per la consegna del giorno.

Il concorrente deve illustrare:

- le tecniche e le modalità di organizzazione e le procedure operative del processo di produzione e confezionamento dei pasti;
- i sistemi di controllo della qualità che saranno attivati e le modalità di effettuazione delle verifiche di qualità;
- le modalità di verifica della rispondenza dei pasti giornalmente confezionati e predisposti per la consegna a quanto previsto per le consegne del giorno;
- modalità di organizzazione del servizio in caso di diete speciali, con particolare riguardo alle modalità organizzative in caso di intolleranze/allergie alimentari riconosciute. **MASSIMO**

15 PUNTI

	Punteggio attribuito dal Presidente (Pisacane)	Punteggio attribuito dal commissario 1 (Burroni)	Punteggio attribuito dal commissario 2 (Borri)	Sommatoria punteggi	Media aritmetica troncata seconda cifra decimale	Punteggio massimo criterio	Punteggio soglia tecnica	RICALIBRATURA AD 1 DELLA MEDIA ARITMETICA = PUNTEGGIO OTTENUTO	Punteggio max.ottenuto riparametrato
BETADUE	0,8	0,9	0,9	2,6	0,86	15	12,9	1	15

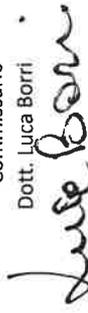


Presidente
Avv. Alfonso Pisacane

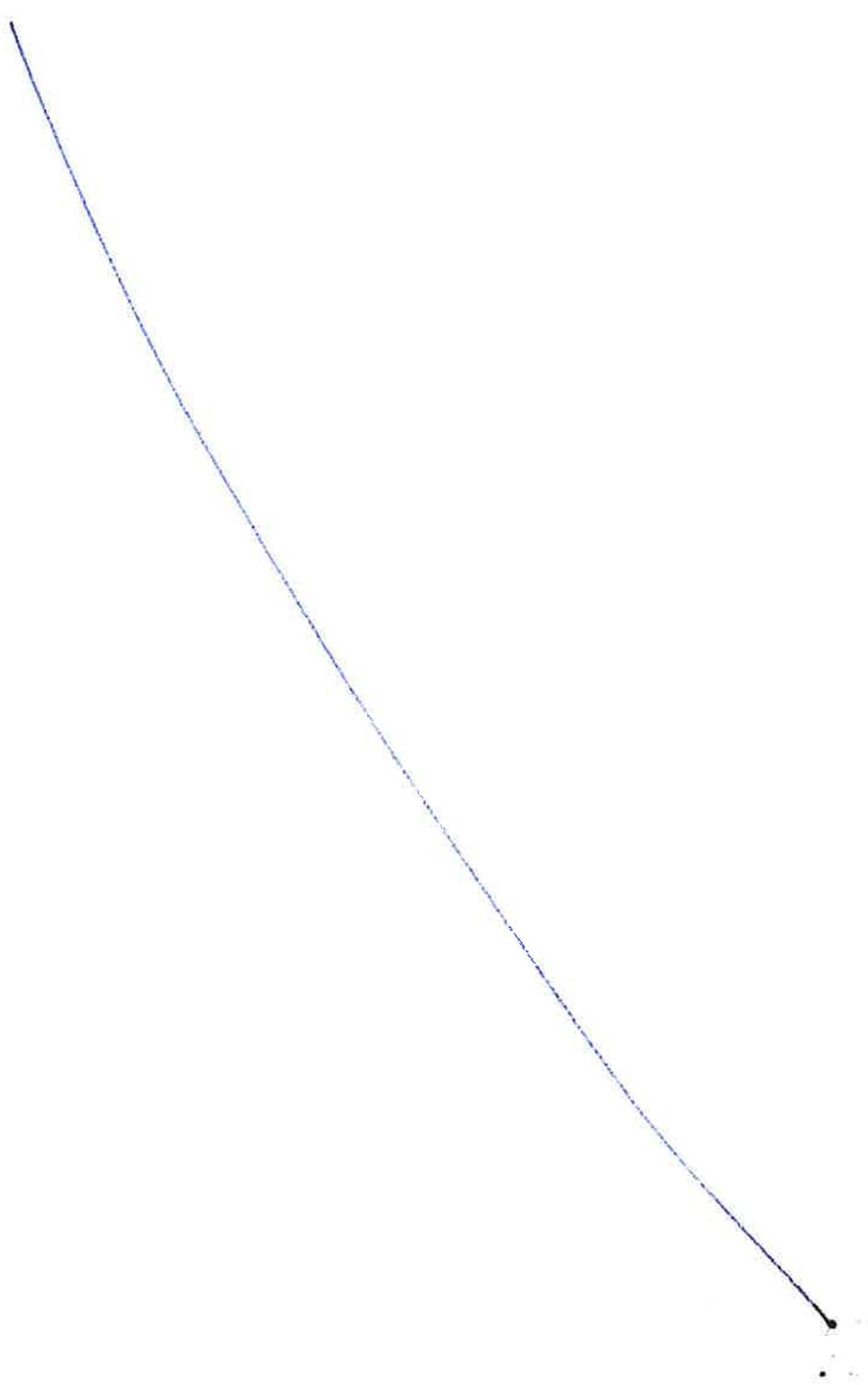


Commissario
Dott.ssa Beatrice Burroni

Commissario
Dott. Luca Borri



Handwritten text in the top left corner, possibly a page number or date.



2. Organizzazione e procedure operative dell'attività di consegna dei pasti al domicilio degli utenti.

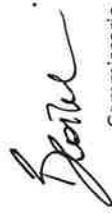
Il concorrente deve illustrare:

- il processo di gestione dell'attività di consegna dei pasti al domicilio degli utenti, con particolare riguardo alla programmazione dell'attività, alle strategie operative messe in atto per garantire i tempi di consegna;
- caratteristiche dei mezzi utilizzati per il trasporto e consegna dei pasti, con particolare riguardo all'idoneità per il trasporto di alimenti e all'impatto ambientale degli stessi;
- le caratteristiche dei contenitori utilizzati per il confezionamento e trasporto dei pasti. **MASSIMO 15 PUNTI**

Impresa concorrente	Punteggio attribuito dal Presidente (Pisacane)	Punteggio attribuito dal commissario 1 (Burroni)	Punteggio attribuito dal commissario 2 (Borri)	Sommatoria punteggi	Media aritmetica troncata seconda cifra decimale	Punteggio massimo criterio	Punteggio soglia tecnica	RICALIBRATURA AD 1 DELLA MEDIA ARITMETICA = PUNTEGGIO OTTENUTO	Punteggio max.ottenuto riparametrato
BETADUE	0,6	0,6	0,5	1,7	0,56	15	8,4	1	15



Presidente
Avv. Alfonso Pisacane

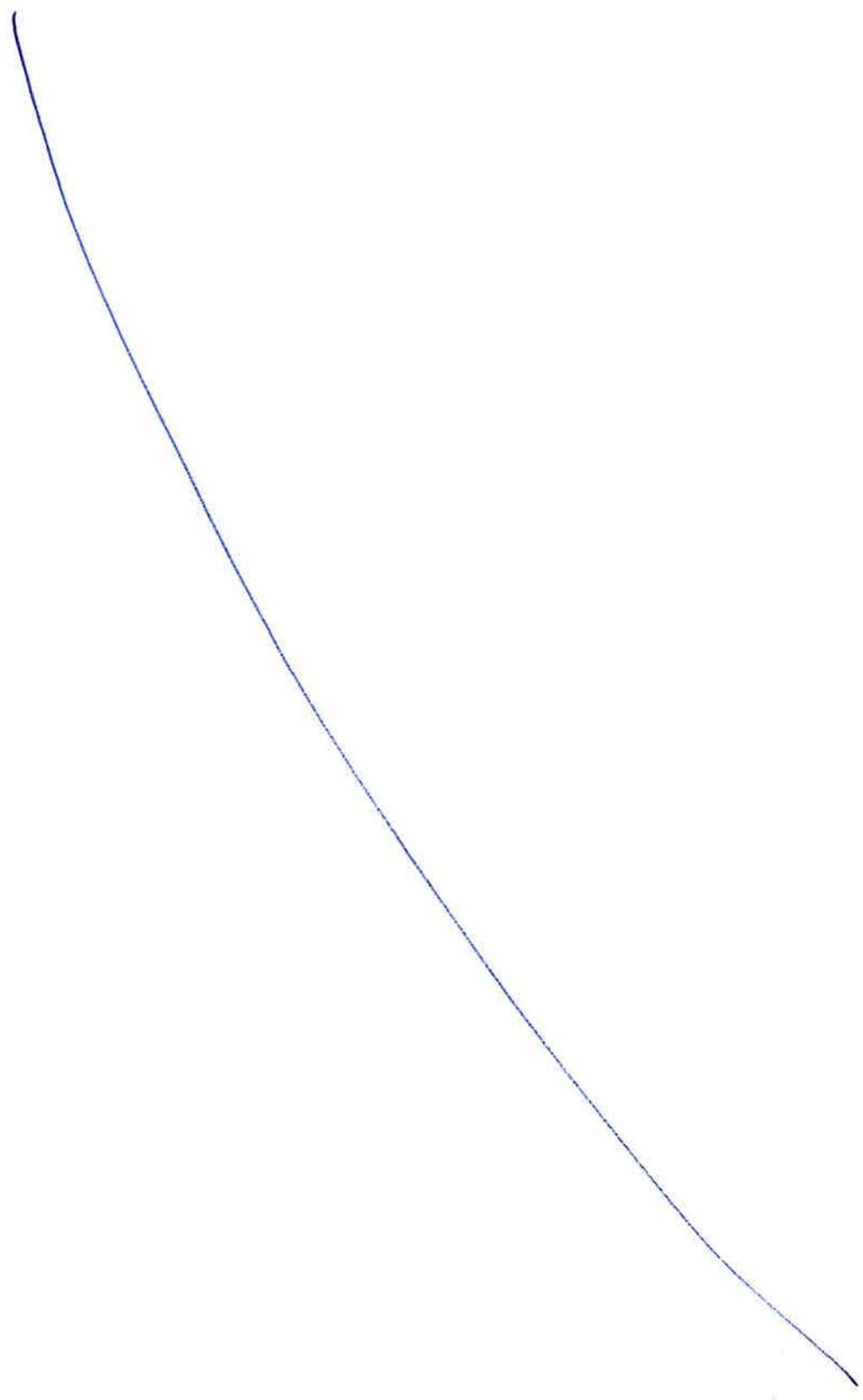


Commissario
Dott.ssa Beatrice Burroni



Commissario
Dott. Luca Borri

Handwritten text at the top left corner, possibly a page number or date.



3. Coordinamento del servizio, documentazione interna e modalità e strumenti di rapporto con i competenti uffici comunali.

Il concorrente deve illustrare:

- le modalità organizzative che intende adottare per assicurare un efficace coordinamento del servizio, per dotarsi di un adeguato sistema di documentazione interna e garantire un'efficace e puntuale relazione, scambio di informazioni ed adempimento dei debiti informativi verso i competenti uffici comunali. **MASSIMO 10 PUNTI**

Impresa concorrente	Punteggio attribuito dal Presidente (Pisacane)	Punteggio attribuito dal commissario 1 (Burroni)	Punteggio attribuito dal commissario 2 (Borri)	Sommatoria punteggi	Media aritmetica troncata seconda cifra decimale	Punteggio massimo criterio	Punteggio soglia tecnica	RICALIBRATURA AD 1 DELLA MEDIA ARITMETICA = PUNTEGGIO OTTENUTO	Punteggio max.ottenuto riparametrato
BETADUE	0,7	0,7	0,8	2,2	0,73	10	7,3	1	10



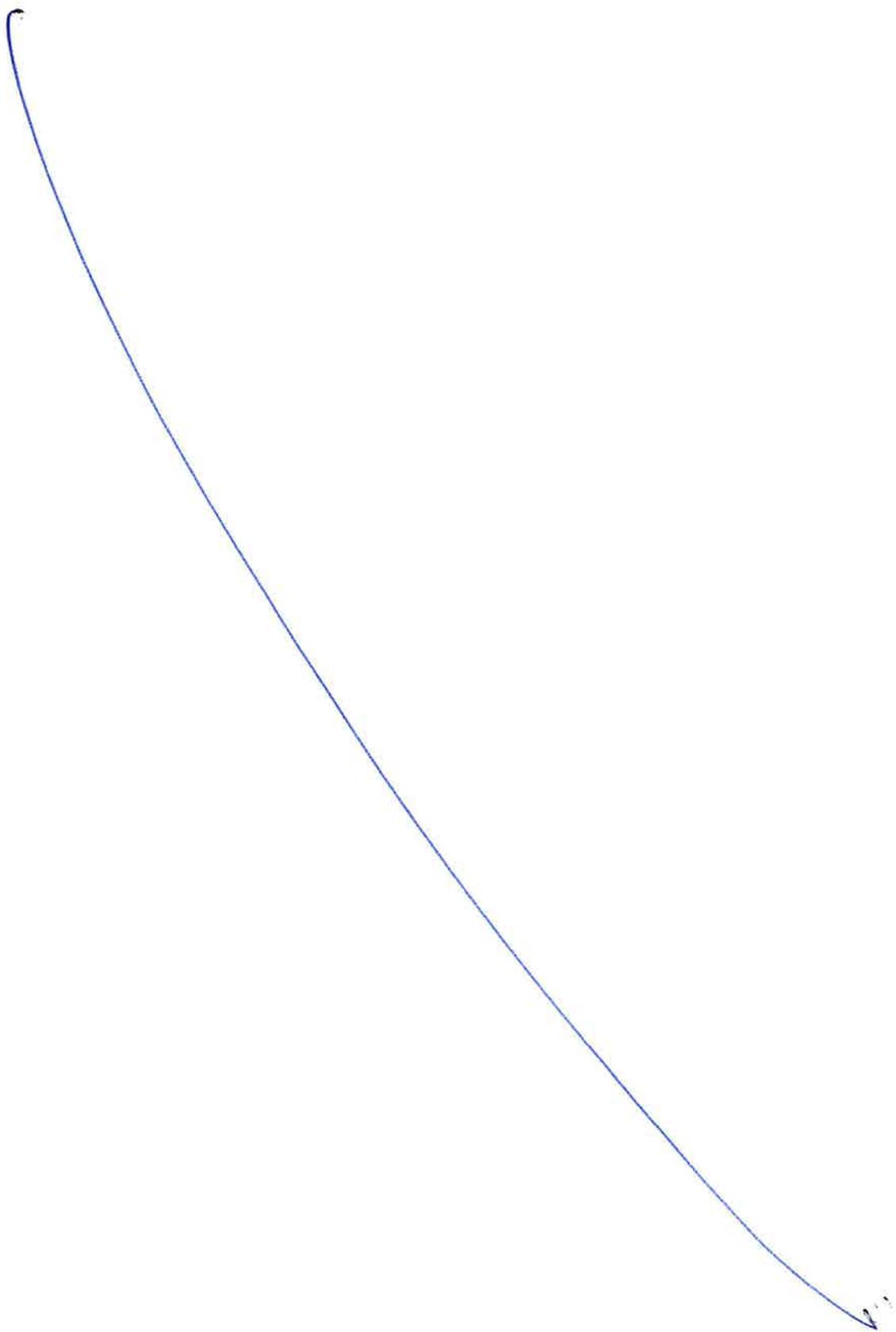
Presidente
Avv. Alfonso Pisacane



Commissario
Dott.ssa Beatrice Burroni



Commissario
Dott. Luca Borri



4. Modalità di gestione dei rapporti con l'utenza.

Il concorrente deve illustrare le metodologie e le azioni che intende intraprendere per gestire in modo efficace e puntuale:

- i rapporti con l'utenza funzionali alla corretta realizzazione del servizio;
- le modalità di gestione dei reclami;
- le modalità di verifica della soddisfazione degli utenti. **MASSIMO 10 PUNTI**

	Punteggio attribuito dal Presidente (Pisacane)	Punteggio attribuito dal commissario 1 (Burrioni)	Punteggio attribuito dal commissario 2 (Borri)	Sommatoria punteggi	Media aritmetica troncata seconda cifra decimale	Punteggio massimo criterio	Punteggio soglia tecnica	RICALIBRATURA AD 1 DELLA MEDIA ARITMETICA = PUNTEGGIO OTTENUTO	Punteggio max.ottenuto riparametrato
Impresa concorrente BETADUE	0,6	0,6	0,6	1,8	0,6	10	6	1	10



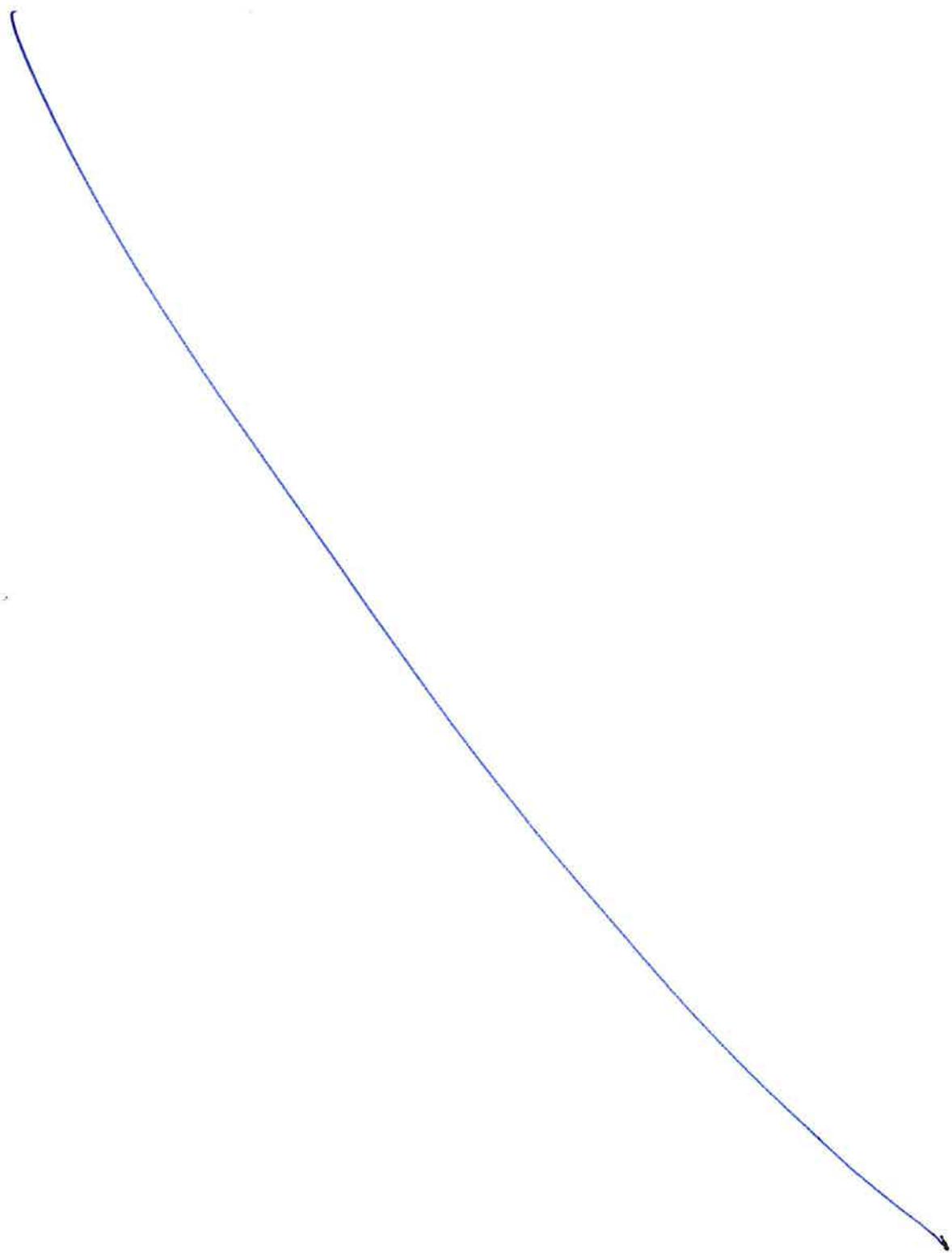
Presidente
Avv. Alfonso Pisacane



Commissario
Dott.ssa Beatrice Burrioni



Commissario
Dott. Luca Borri



0.000 0.000 0.000

5. Modalità di svolgimento del servizio in caso di emergenza. Descrizione delle modalità di espletamento del servizio di gestione del servizio in caso di emergenza (a titolo di esempio: mancanza di determinate materie prime, contaminazione, interruzione del servizio di energia elettrica/gas). MASSIMO 3 PUNTI

	Punteggio attribuito dal Presidente (Pisacane)	Punteggio attribuito dal commissario 1 (Burroni)	Punteggio attribuito dal commissario 2 (Borri)	Sommatoria punteggi	Media aritmetica troncata seconda cifra decimale	Punteggio massimo criterio	Punteggio soglia tecnica	RICALIBRATURA AD 1 DELLA MEDIA ARITMETICA = PUNTEGGIO OTTENUTO	Punteggio max.ottenuto riparametrato
Impresa concorrente BETADUE	0	0	0	0	0	3	0	0	0



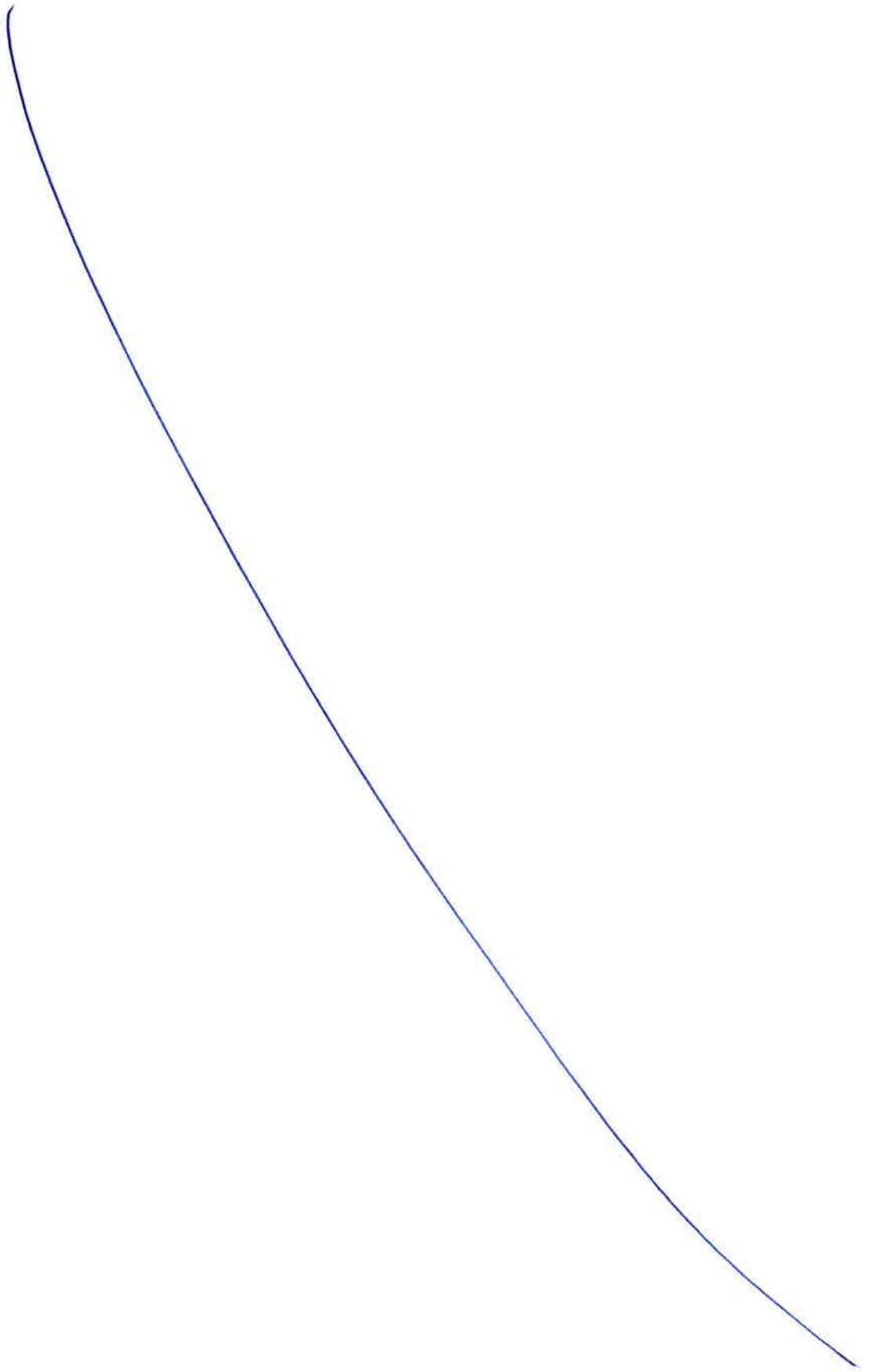
Presidente
Avv. Alfonso Pisacane



Commissario
Dott.ssa Beatrice Burroni



Commissario
Dott. Luca Borri



Handwritten text or markings in the top left corner, possibly including a date or page number.

6. Modalità di verifica e di controllo d'impiego ed utilizzo di derrate alimentari 100% "prodotto italiano", DOP, KMO e filiera corta nella preparazione dei pasti. Il concorrente deve indicare quali prodotti, aventi le predette caratteristiche, intende utilizzare tra le seguenti categorie, indicando produttori e provenienza delle materie prime in caso di prodotti trasformati:
 - ortaggi, frutta, legumi e cereali: indicare specie e quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie ed essere coerente i menù stagionali
 - pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare specie e quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie ed essere coerente i menù stagionali. Massimo 7 punti. CRITERIO QUANTITATIVO

Impresa concorrente	Punteggio attribuito dal Presidente (Pisacane)	Punteggio attribuito dal commissario 1 (Burroni)	Punteggio attribuito dal commissario 2 (Borri)	Sommatoria punteggi	Media aritmetica troncata seconda cifra decimale	Punteggio massimo criterio	Punteggio soglia tecnica	RICALIBRATURA AD 1 DELLA MEDIA ARITMETICA = PUNTEGGIO OTTENUTO	Punteggio max. ottenuto riparametrato
BETADUE	CRITERIO QUANTITATIVO			7		7			7



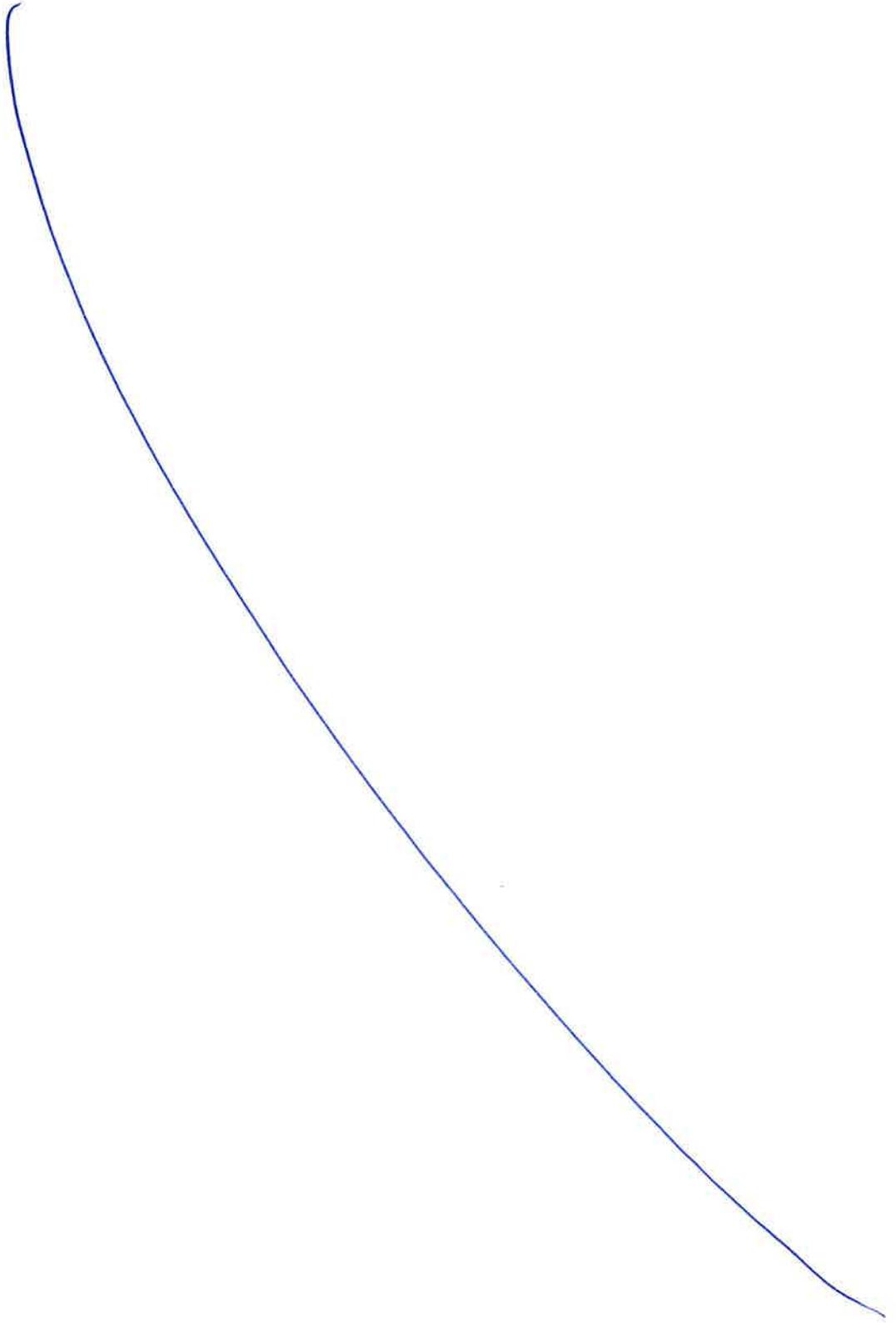
Presidente
 Avv. Alfonso Pisacane



Commissario
 Dott.ssa Beatrice Burroni



Commissario
 Dott. Luca Borri



7. Gestione del recupero di cibo preparato in giornata e non somministrato, in linea con le disposizioni di cui alla Legge 155/2003 "disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale".

Il concorrente deve indicare le attività di recupero del cibo che intende promuovere e le organizzazioni non lucrative di utilità sociale a cui destinerà il cibo non somministrato, allegando il protocollo sottoscritto tra fornitore e ONLUS, con cui si attesti tale impegno. Massimo 3 punti. CRITERIO QUANTITATIVO

Impresa concorrente	Punteggio attribuito dal Presidente (Pisacane)	Punteggio attribuito dal commissario 1 (Burroni)	Punteggio attribuito dal commissario 2 (Borri)	Sommatoria punteggi	Media aritmetica troncata seconda cifra decimale	Punteggio massimo criterio	Punteggio soglia tecnica	RICALIBRATURA AD 1 DELLA MEDIA ARITMETICA = PUNTEGGIO OTTENUTO	Punteggio max.ottenuto riparametrato
BETADUE	CRITERIO QUANTITATIVO			0	0	3	0	0	0



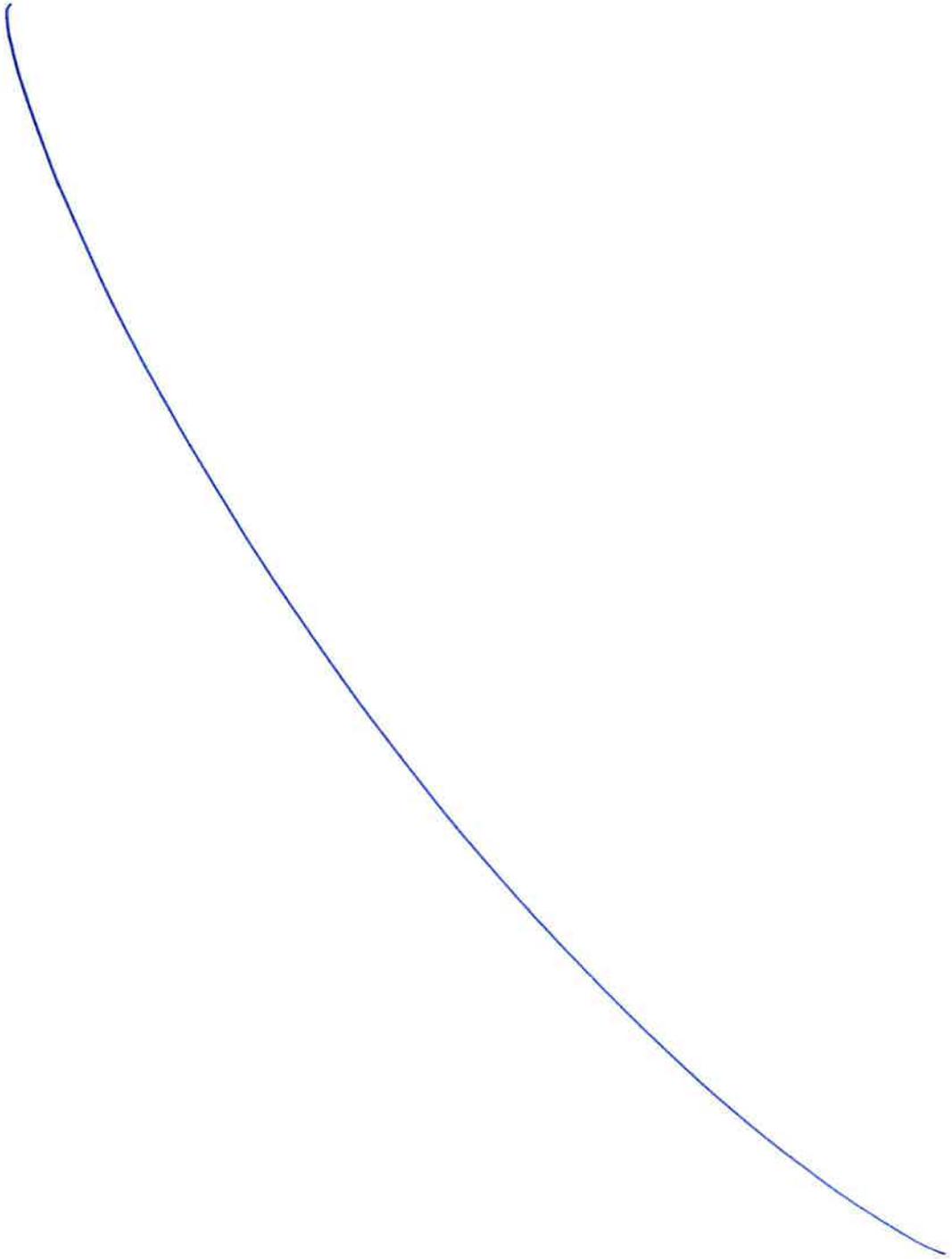
Presidente
Avv. Alfonso Pisacane



Commissario
Dott.ssa Beatrice Burroni



Commissario
Dott. Luca Borri



8. Proposte migliorative circa le modalità di espletamento del servizio rispetto a quelle minime previste nel capitolato che non comportino alcun costo aggiuntivo per l'Ente. Le proposte verranno valutate si sulla base della qualità che della quantità degli interventi proposti. Massimo 3 punti.

Impresa concorrente	Punteggio attribuito dal Presidente (Pisacane)	Punteggio attribuito dal commissario 1 (Burroni)	Punteggio attribuito dal commissario 2 (Borri)	Sommatoria punteggi	Media aritmetica troncata seconda cifra decimale	Punteggio massimo criterio	Punteggio soglia tecnica	RICALIBRATURA AD 1 DELLA MEDIA ARITMETICA = PUNTEGGIO OTTENUTO	Punteggio max.ottenuto riparametrato
BETADUE	0,8	0,8	0,8	2,4	0,8	3	2,4	1	3



Presidente
Avv. Alfonso Pisacane

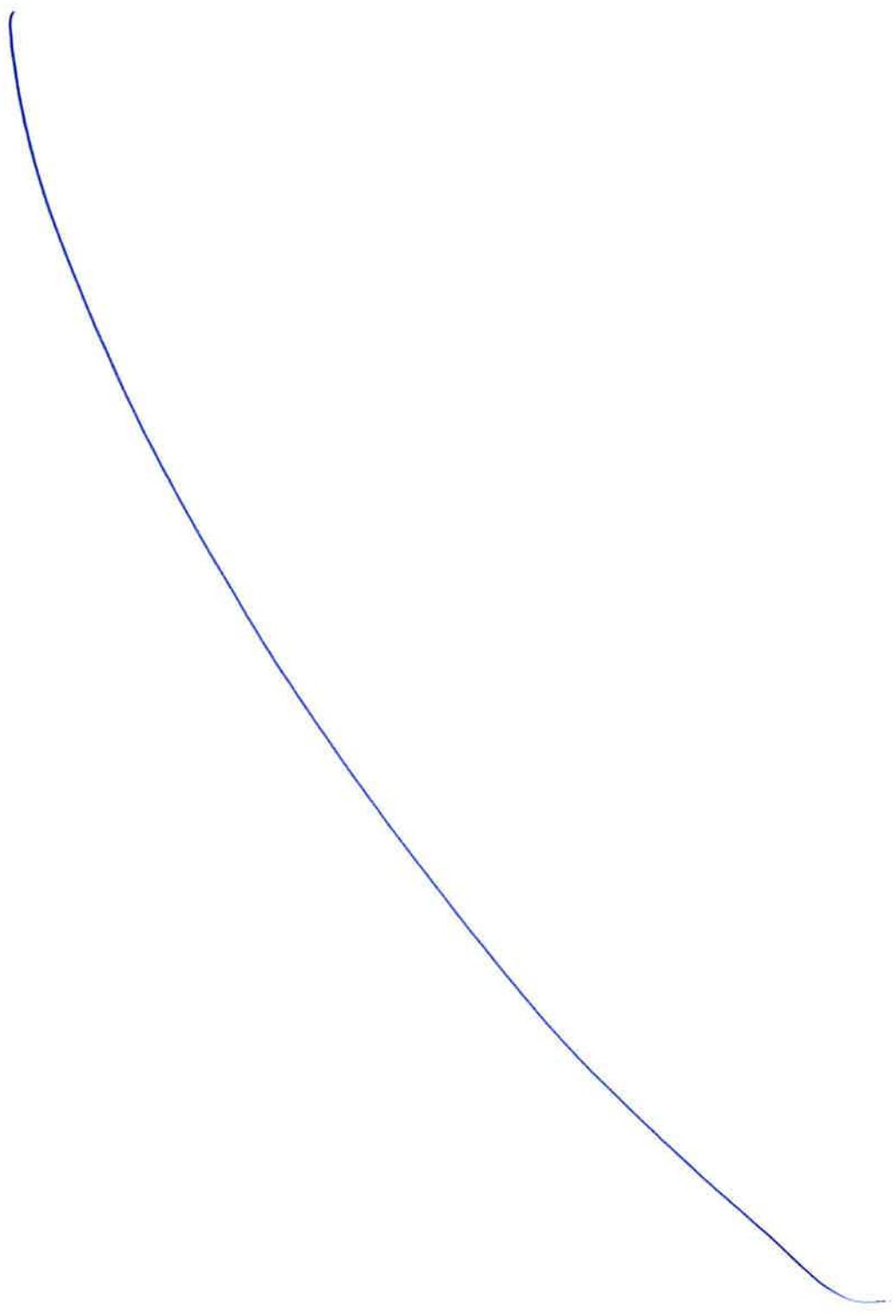


Commissario
Dott.ssa Beatrice Burroni



Commissario
Dott. Luca Borri

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10.



9. Modalità di incentivazione dell'inserimento di persone svantaggiate ex art. 4 L. 381/1991 o con disabilità ai sensi della L. 104/1992, anche con attivazione di tirocini. Il concorrente deve indicare le unità di personale svantaggiato ex art. 4 L. 381/1991 o con disabilità ai sensi della L. 104/1992 che intende impiegare illustrando le attività finalizzate a sostenere l'integrazione e promozione effettiva della persona attraverso l'attività lavorativa. Massimo 10 punti. CRITERIO QUANTITATIVO

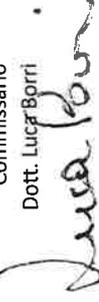
Impresa concorrente	Punteggio attribuito dal Presidente (Pisacane)	Punteggio attribuito dal commissario 1 (Burroni)	Punteggio attribuito dal commissario 2 (Borri)	Sommatoria punteggi	Media aritmetica troncata seconda cifra decimale	Punteggio massimo criterio	Punteggio soglia tecnica	RICALIBRATURA AD 1 DELLA MEDIA ARITMETICA = PUNTEGGIO OTTENUTO	Punteggio max. ottenuto riparametrato
BETADUE	CRITERIO QUANTITATIVO			8		10	8		8



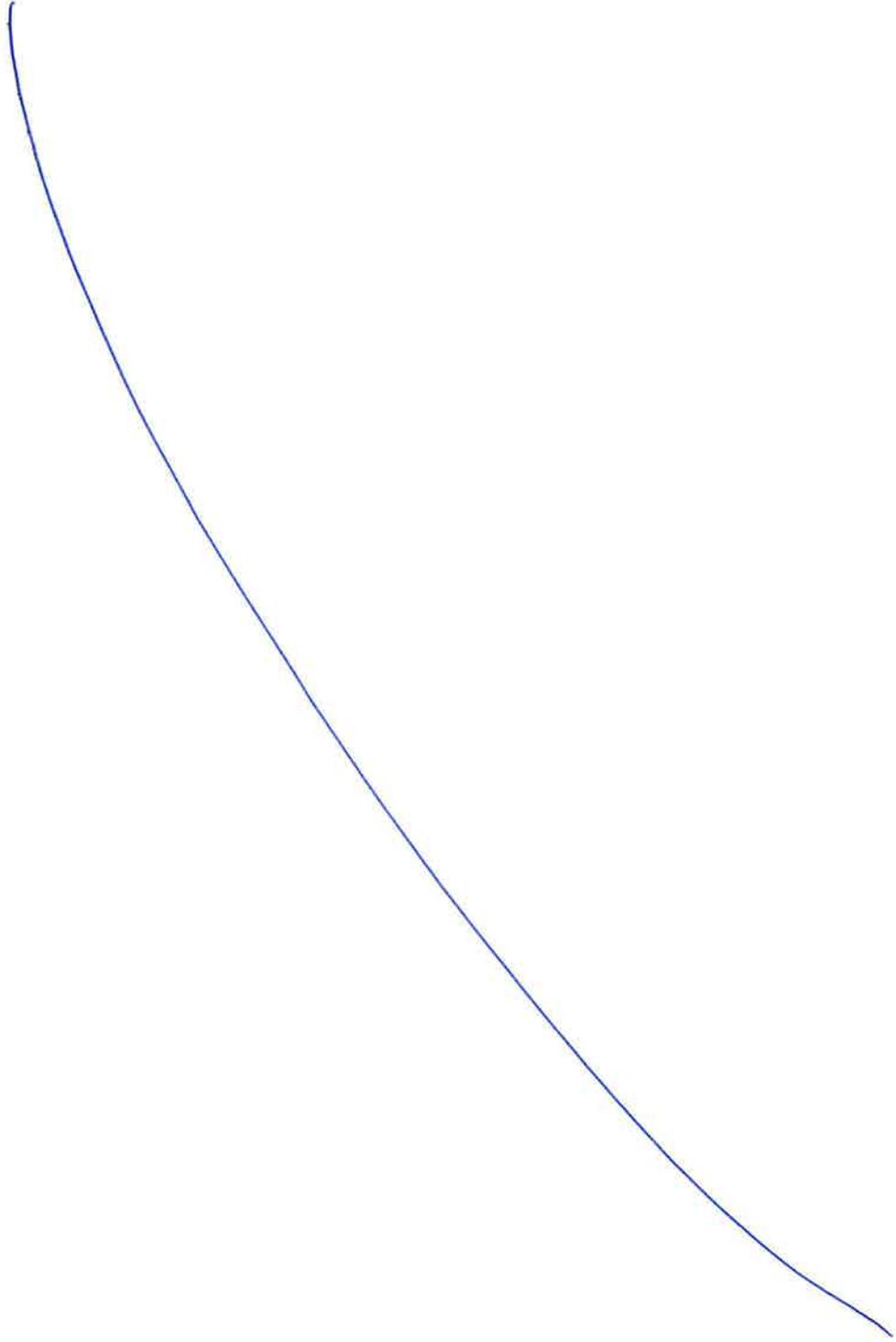
Presidente
Avv. Alfonso Pisacane



Commissario
Dott.ssa Beatrice Burroni



Commissario
Dott. Luca Borri



10. Attività di formazione previste per il personale da impiegare nell'appalto in oggetto, programmata per il periodo di gestione del servizio con riferimento specifico al settore d'intervento.

È valutata la programmazione della formazione rivolta agli operatori e coordinatori del servizio, in riferimento all'attinenza del corso rispetto alle competenze specifiche necessarie per la gestione del servizio, alla qualità e durata dei corsi ed alla quantità di operatori coinvolti.

Si precisa che ai fini dell'attribuzione del punteggio verranno valutati corsi di durata pari o superiore alle 5 ore ad esclusione di quelli obbligatori per legge. Massimo 4 punti

Impresa concorrente	Punteggio attribuito dal Presidente (Pisacane)	Punteggio attribuito dal commissario 1 (Burroni)	Punteggio attribuito dal commissario 2 (Borri)	Sommatoria punteggi	Media aritmetica troncata seconda cifra decimale	Punteggio massimo criterio	Punteggio soglia tecnica	RICALIBRATURA AD 1 DELLA MEDIA ARITMETICA = PUNTEGGIO OTTENUTO	Punteggio max.ottenuto riparametrato
BETADUE	0	0	0	0	0	4	0	0	0



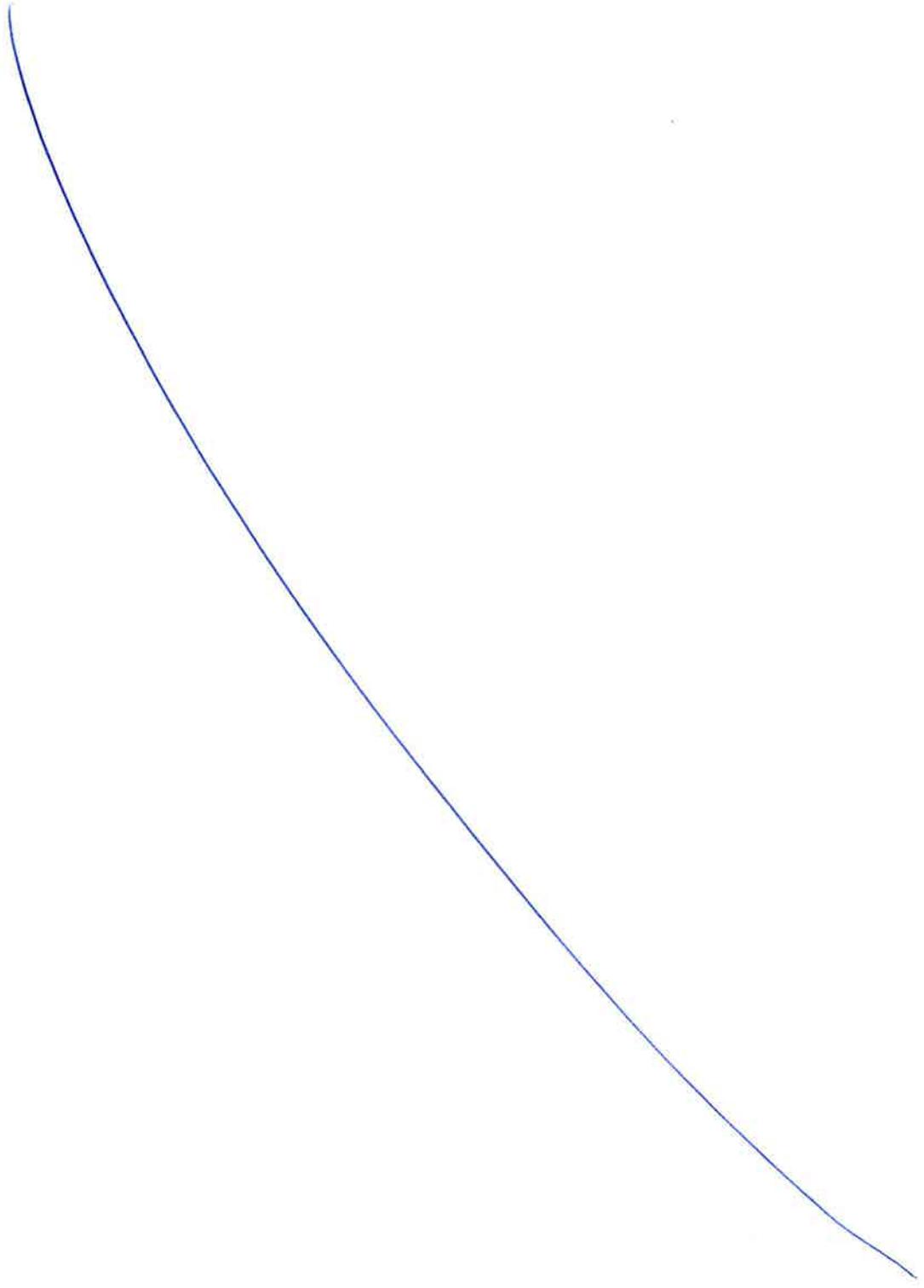
Presidente
Avv. Alfonso Pisacane



Commissario
Dott.ssa Beatrice Burroni

Commissario
Dott. Luca Borri





Punteggio soglia tecnica

Impresa concorrente	Punteggio Criterio 1	Punteggio Criterio 2	Punteggio Criterio 3	Punteggio Criterio 4	Punteggio Criterio 5	Punteggio Criterio 6	Punteggio Criterio 7	Punteggio Criterio 8	Punteggio Criterio 9	Punteggio Criterio 10	Punteggio finale
BETADUE	12,9	8,4	7,3	6	0	7	0	2,4	8	0	52



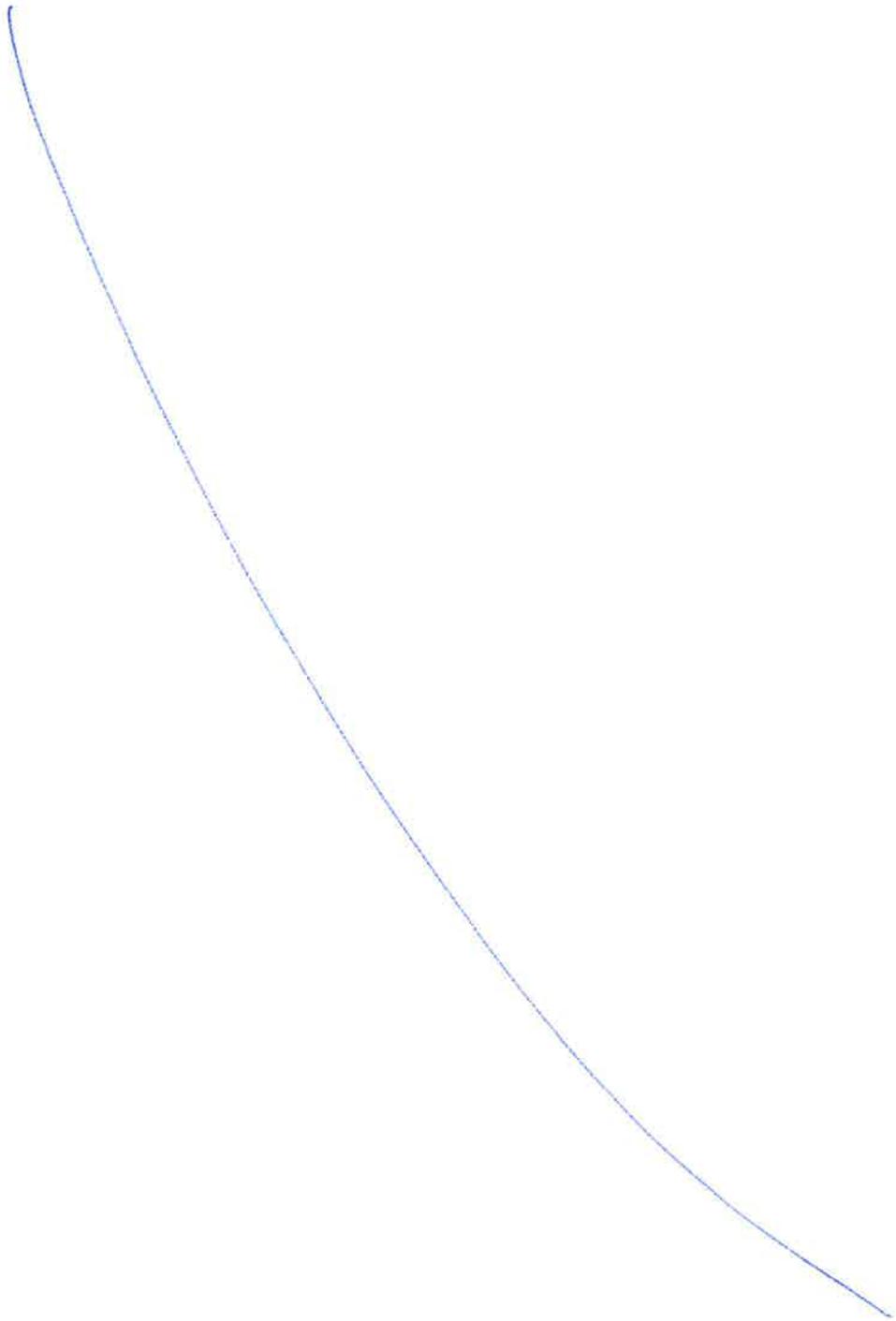
Presidente
Avv. Alfonso Pisacane



Commissario
Dott.ssa Beatrice Burrone



Commissario
Dott. Luca Borri



Punteggio offerta tecnica											
Impresa concorrente	Punteggio Criterio 1	Punteggio Criterio 2	Punteggio Criterio 3	Punteggio Criterio 4	Punteggio Criterio 5	Punteggio Criterio 6	Punteggio Criterio 7	Punteggio Criterio 8	Punteggio Criterio 9	Punteggio Criterio 10	Punteggio finale
BETADUE	15	15	10	10	0	7	0	3	8	0	68



Presidente
Avv. Alfonso Pisacane



Commissario
Dott.ssa Beatrice Burroni



Commissario
Dott. Luca Borri

