

## VERBALE UNICO DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE

nominata con provvedimento del Dirigente della Macro Area Appalti prot. n. 181128 del 16 luglio 2024 e composta da:

1. PRESIDENTE: Dott.ssa Gerolama Daniela Roschetti
2. COMMISSARIO: Dott.ssa Mattia Claudia Battaglia
3. COMMISSARIO: Dott. Pasquale Battista

Nell'ambito dell'**APPALTO SPECIFICO (ID 4383096) INDETTO DAL COMUNE REGGIO CALABRIA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA DEL CONVITTO "T. CAMPANELLA" AA.SS. 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027 – CIG B1EE505C5C NELL'AMBITO DEL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE (SDAPA) PER ALIMENTI E RISTORAZIONE (ID 2673)**

### PRIMA SEDUTA PUBBLICA

#### PREMESSO

- che con determinazione dirigenziale della Macroarea Appalti N. 3158 del 12/07/2024 è stato approvato il verbale del seggio di gara redatto a conclusione di verifica della documentazione amministrativa relativa all'appalto specifico di che trattasi - ID n. 4383096;
- che la gara è stata indetta con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 108, comma 2, D.lgs. n. 36/2023;
- che l'importo a base di gara, pari ad euro 6,98 a pasto, per un valore complessivo presunto del contratto pari ad euro 1.488.606,00, al netto dell'IVA, per l'affidamento dell'appalto del servizio sopra indicato, è superiore alla soglia comunitaria;
- che il seggio di gara, presieduto dal RUP, si è riunito e ha constatato che sono pervenute nei termini di scadenza previsti n. 3 offerte:

EP SPA P.IVA 05577471005 <i>(d'ora in poi EP)</i>
RTI COSTITUENDO COMPOSTA DA: SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A. con P. IVA 01617950249 e SERRANO' GIOVANNI S.R.L. con P. IVA 03026360804 <i>(d'ora in poi RTI Costituendo)</i>
SCAMAR S.R.L. P.IVA 02459910796 <i>(d'ora in poi SCAMAR)</i>

- che tutte e tre le ditte sono state ammesse all'apertura della busta contenente l'offerta tecnica;

- che i componenti della Commissione Giudicatrice, nominata come sopra indicato, hanno dichiarato, per lo svolgimento della funzione di Commissari nella presente procedura di gara, l'insussistenza di cause di incompatibilità, nonché delle cause di astensione di cui all'art. 93, comma 5, D.lgs. n. 36/2023;

#### TUTTO CIO' PREMESSO

la Commissione il **16 luglio 2024 alle ore 16:50** procede in seduta aperta sulla piattaforma telematica SDAPA, all'apertura della busta virtuale B – offerta tecnica di ciascuna ditta ammessa, al fine di esaminare la documentazione in essa presente.

L'elenco dei documenti è contenuto nel file denominato **"Riepilogo dei documenti presentati"** acquisito dal sistema per ciascuna ditta, che si allega al verbale per farne parte integrante e sostanziale e al quale si rimanda. (**Allegato 1.A per EP; Allegato 1.B per RTI costituendo e Allegato 1.C per SCAMAR**).

Alle ore 17:15 la Commissione chiude la seduta e si aggiorna a mercoledì 17 luglio alle ore 11 e 30.

### PRIMA SEDUTA RISERVATA

Alle ore 11 e 30 del 17 luglio 2024 la Commissione di gara si riunisce e riprende i lavori in seduta riservata

Tutta la documentazione obbligatoria delle ditte partecipanti risulta correttamente presentata.

Dalla lettura della documentazione la Commissione rileva quanto segue:

- la documentazione presentata dai tre concorrenti risulta completa;
- tutti i concorrenti hanno rispettato il limite delle 40 pagine nella formulazione del Progetto tecnico;
- la RTI costituendo ha presentato a sistema l'allegato 8 più volte senza che ciò comporti alcun problema in quanto trattasi di documenti identici;
- i concorrenti hanno aggiunto allegati che approfondiscono taluni aspetti del Progetto tecnico che dovevano essere esaustivamente trattati all'interno dello stesso. Pertanto la Commissione decide di non prendere in considerazione tali allegati in quanto verrebbe superato il limite delle 40 pagine, come previsto dal Capitolato d'Oneri.

La Commissione prende atto delle dichiarazioni dei concorrenti inserite nelle rispettive offerte tecniche e relative ai sub criteri di natura quantitativa e tabellare, controllando che la documentazione relativa alle certificazioni di qualità presentata dalle ditte sia in corso di validità.

La Commissione verifica la correttezza del punteggio assegnato automaticamente dal sistema a ciascun concorrente nel documento **denominato "Scheda di offerta" (Allegato 2.A per EP; 2.B per RTI costituendo e 2.C per SCAMAR)** tutti allegati al presente verbale per farne parte integrante e sostanziale e ai quali si rimanda per prendere visione di ogni singola voce.

Dalla lettura della documentazione risulta che tutti i punteggi attribuiti risultano corretti tranne che quelli attribuiti con riferimento al criterio A.2.2 - Analisi microbiologiche: livello di frequenza delle analisi. Per tale voce infatti il sistema ha assegnato n. 2 punti per un livello di frequenza analisi pari a 10 giorni, e n. 4 punti per un livello di frequenza di analisi pari a 20 giorni.

Conformemente a quanto previsto dalla nota del Convitto prot. n. 18194 del 24/06/2024, pubblicata nella sezione chiarimenti (chiarimento n. 8), per la frequenza di analisi pari a 10 gg. verranno assegnati 4 punti e per una frequenza di analisi pari a 20 gg. verranno assegnati n. 2 punti.

Pertanto il punteggio complessivo assegnato automaticamente dal sistema viene così rideterminato:

EP: punteggio conseguito a sistema 42,42 punteggio attribuito 44,42
RTI COSTITUENDO: punteggio conseguito a sistema 41,67 punteggio attribuito 43,67
SCAMAR punteggio conseguito a sistema 42,23 punteggio attribuito 44,23

La Commissione alle ore 16 e 15 chiude la seduta di gara e si aggiorna a domani 18 luglio 2024 per il prosieguo delle operazioni.

### SECONDA SEDUTA RISERVATA

Alle ore 09 e 30 del 18 luglio 2024 la Commissione di gara si riunisce e riprende i lavori in seduta riservata, procedendo all'esame delle singole offerte, con specifico riferimento ai sub-criteri di tipo qualitativo/discrezionale, secondo l'ordine dato

dalla piattaforma.

La Commissione procede, pertanto, all'esame del Progetto Tecnico presentato dalla EP, in particolare i sub-criteri da A.1.1 – Centro di produzione – fino a A.1.3 – Veicolazione dei pasti.

All'esito dell'esame ciascun componente procede ad assegnare il proprio coefficiente per ciascuno dei sub-criteri esaminati, come da tabella che segue.

## Commissario 1

EP SPA

A	AMBITO DI VALUTAZIONE: ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E SPECIFICHE TECNICHE DEI PRODOTTI					
n°	Criteri di Valutazione DISCREZIONALI	n.	Sub-Criteri di Valutazione	Max Punti	COEFFICIENTE	VALUTAZIONE COMMISSARIO 1
1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	1	Centro di produzione			
			a) struttura e organizzazione del processo produttivo	6	1	Molto chiara e completa la descrizione della struttura e del processo produttivo, che appaiono assolutamente soddisfacenti rispetto alle caratteristiche del servizio richiesto dal capitolato tecnico.
			b) dotazione tecnologica del centro di produzione principale	4	1	La dotazione tecnologica, per come descritta, è completa e funzionale. Dal progetto emerge che la scelta delle attrezzature installate all'interno del centro cottura si è ispirata a criteri di ECOefficienza, così garantendo il più basso impatto ambientale.
			d) centro cottura per le emergenze	2	0,2	L'operatore garantisce un centro cottura per le emergenze. La assenza di informazioni all'interno del progetto non consente di valutare in termini di sufficienza la adeguatezza della struttura e del processo produttivo rispetto alle caratteristiche del servizio da rendere.
		2	Processo di approvvigionamento delle derrate:			
			Livello qualitativo e funzionale del modello proposto	5	0,8	Il sistema di selezione dei fornitori descritto appare idoneo a garantire al servizio refezione i livelli di qualità attesi. Particolarmente accurata la descrizione delle modalità di approvvigionamento delle derrate, attenta a garantire la tracciabilità dei prodotti, attraverso la completa informatizzazione del processo, sia in fase di carico (con le RDA) che in fase di scarico (con le RDS) dal magazzino. Le soluzioni proposte sono più che adeguate alle attese.
		3	Veicolazione dei pasti:			
			a) piano dei percorsi e tempistiche di consegna	4	1	Il Piano dei percorsi proposto garantisce la tempestiva consegna dei pasti ai terminali di refezione, grazie all'impiego di 4 veicoli, incluso 1 veicolo di riserva, destinati alle 3 fasce di distribuzione pasti.
			b) attrezzature e veicoli utilizzati	3	1	Le attrezzature ed i veicoli utilizzati per il trasporto dei pasti, per numero e caratteristiche, sono idonei a garantire in modo assolutamente soddisfacente che le pietanze arrivino al terminale di refezione alla giusta temperatura, conservando inoltre la conservazione delle caratteristiche qualitative. In particolare, i veicoli sono coibentati, dotati di rilevatori GPS e sistemi di monitoraggio della temperatura.

## Commissario 2

A	AMBITO DI VALUTAZIONE: ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E SPECIFICHE TECNICHE DEI PRODOTTI					
n°	Criteri di Valutazione DISCREZIONALI	n.	Sub-Criteri di Valutazione	Max Punti	COEFFICIENTE	VALUTAZIONE COMMISSARIO 2
1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	1	Centro di produzione			
			a) struttura e organizzazione del processo produttivo	6	0,8	Il locale adibito, ubicato ad Armo s.n.c., si presenta nella descrizione completa e approfondita più che valido, così come il processo produttivo con la divisione pulito/sporco. Non si evince chiaramente l'ubicazione dell'immobile
			b) dotazione tecnologica del centro di produzione principale	4	1	Dotazioni tecnologiche descritte in modo puntuale e soddisfacente anche come contenuti
		d) centro cottura per le emergenze	2	0,2	E' presente l'accordo ma il locale in base alla descrizione presente non è valutabile	
		2	Processo di approvvigionamento delle derrate:			
			Livello qualitativo e funzionale del modello proposto	5	1	Prevede un albo dei fornitori qualificato gestito in modo informatizzato, per l'approvvigionamento si preferisce lo stoccaggio, molto adeguata la descrizione della tracciabilità interamente informatizzata.
		3	Veicolazione dei pasti:			
			a) piano dei percorsi e tempistiche di consegna	4	1	Tempo previsto 15 minuti, sono previsti 4 veicoli.
	b) attrezzature e veicoli utilizzati	3	1	I veicoli sono elettrici, isotermini con data logger portatili e geolocalizzabili sono abbondanti ed adeguati. attrezzature adeguate.		

### Commissario 3

A AMBITO DI VALUTAZIONE: ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E SPECIFICHE TECNICHE DEI PRODOTTI					
n°	Criteri di Valutazione DISCREZIONALI	n. Sub-Criteri di Valutazione	Max Punti	COEFFICIENTE	VALUTAZIONE COMMISSARIO 3
1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Centro di produzione			
		a) struttura e organizzazione del processo produttivo	6	0,8	il locale adibito, ubicato ad Armo s.n.c., si presenta nella descrizione completa e approfondita più che valido, presenta un'estensione dei locali pari a 300 mq, così come il processo produttivo con la divisione pulito/sporco. Non si evince chiaramente l'ubicazione dell'immobile
		b) dotazione tecnologica del centro di produzione principale	4	1	dotazioni tecnologiche descritte in modo puntuale e soddisfacente anche come contenuti. Ben definite le attrezzature per area di lavorazione per numero e tipologia, presente macchina per il compostaggio e digestione dei rifiuti al fine di ridurre l'impatto ambientale
		d) centro cottura per le emergenze	2	0,2	è presente l'accordo ma il locale in base alla descrizione presente non è valutabile
		Processo di approvvigionamento delle derrate:			
		2 Livello qualitativo e funzionale del modello proposto	5	0,6	Prevede un albo dei fornitori qualificato la cui descrizione non risulta adeguata, ottima gestione informatizzata delle procedure di acquisto delle derrate che permette di rintracciare la filiera produttiva e il rispetto dei tempi di conservazione
		Veicolazione dei pasti:			
		3 a) piano dei percorsi e tempistiche di consegna	4	1	ottima tempistica di consegna dei pasti
		b) attrezzature e veicoli utilizzati	3	1	Le attrezzature utilizzate e i veicoli sono abbondanti ed adeguati

La Commissione di gara chiude i lavori alle ore 13 e 30, aggiornandosi a domani 19 luglio ore 10:30

### TERZA SEDUTA RISERVATA

Alle ore 11,00 del 19 luglio 2024 la Commissione di gara si riunisce e riprende i lavori in seduta riservata, proseguendo nell'esame del Progetto Tecnico della E.P., in particolare i sub-criteri da A.1.4 – Piano e attrezzature impiegate per la somministrazione dei pasti nei terminali di refezione – e fino a A.5.3 -Piano di comunicazione e programma di educazione alimentare -.

All'esito dell'esame ciascun componente procede ad assegnare il proprio coefficiente per ciascuno dei sub-criteri esaminati, come da tabella che segue.

### Commissario 1

		4	Somministrazione dei pasti: Piano di somministrazione pasti e attrezzature impiegate nei terminali di Refezione	4	0,8	Il Piano di somministrazione pasti e le attrezzature/materiali di cui l'OE si impegna a dotarsi sono più che adeguati rispetto all'obiettivo di garantire il rispetto delle grammature, le caratteristiche qualitative dei pasti e la temperatura degli alimenti. La scelta di piatti in policarbonato a tre scomparti garantisce la riduzione dell'impatto ambientale del servizio.
2	LIVELLI DI SERVIZIO	1	Sistema di monitoraggio del servizio: adeguatezza del modello proposto.	3	0,6	Il sistema di monitoraggio e controllo che il concorrente intende adottare descrive in modo più che sufficiente i controlli per ogni fase del processo produttivo, pertanto risponde in modo adeguato alle attese. La gestione delle emergenze è affidata ad un Gruppo di Gestione delle Emergenze (GGE)
		3	Proposte migliorative degli ambienti, delle dotazioni tecnologiche di aspetti o elementi del Capitolato Tecnico a vantaggio del servizio: valore economico, livello quali-quantitativo delle proposte.	9	0,4	Proposte migliorative molto apprezzate per livello quali-quantitativo, soprattutto quelle dirette a ridurre il consumo di acqua e il consumo energetico, tuttavia manca la valorizzazione economica.
		3	Piano di comunicazione e programma di educazione alimentare: Iniziative di comunicazione sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari e per invogliare al consumo del proprio pasto.	4	0,6	Accettabili i contenuti del Piano di Comunicazione e del Programma di Educazione Alimentare, che risultano nel complesso adeguati, in particolare avuto riguardo alla scelta di: 1) attività ludico-didattiche; 2) realizzazione di Video "Cartoon" e 3) alla realizzazione di fumetti.
5 SPECIFICHE TECNICHE PREMIANTI DI CUI AI CAM (CRITERI AMBIENTALI MINIMI)				44		
totale						

## Commissario 2

			Somministrazione dei pasti:			
		4	Piano di somministrazione pasti e attrezzature Impiegate nei terminali di Refezione	4	0,8	Abbastanza adeguato ed esauriente
2	LIVELLI DI SERVIZIO		Sistema di monitoraggio del servizio:			
		1	adeguatezza del modello proposto.	3	0,6	il sistema di controllo è dettagliatamente descritto per ogni fase del processo produttivo, più sintetica la trattazione del recovery plan e della customer satisfaction
			Proposte migliorative degli ambienti, delle dotazioni tecnologiche di aspetti o elementi del Capitolato Tecnico a vantaggio del servizio:			
		3	valore economico, livello quali-quantitativo delle proposte.	9	0,4	migliorie interessanti ma prive di valutazione economica
5	SPECIFICHE TECNICHE PREMIANTI DI CUI AI CAM (CRITERI AMBIENTALI MINIMI)	3	Piano di comunicazione e programma di educazione alimentare: Iniziative di comunicazione sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari e per invogliare al consumo del proprio pasto.	4	0,4	descrizione generica appena adeguato alle attese, che rimanda però interamente all'allegato per le iniziative proposte.
totale				44		

## Commissario 3

		<b>Somministrazione dei pasti:</b>				
		4	Piano di somministrazione pasti e attrezzature Impiegate nei terminali di Refezione	4	0,8	Abbastanza adeguato ed esauriente il piano di somministrazione, tra le attrezzature messe a disposizione si aggiunge un cuoci pasta per il refettorio
2	LIVELLI DI SERVIZIO	<b>Sistema di monitoraggio del servizio:</b>				
		1	adeguatezza del modello proposto.	3	0,8	Molto ben descritte le fasi di controllo per ogni processo produttivo con indicazione in apposita scheda della tipologia, delle modalità e degli strumenti utilizzati per il controllo, accenno sulla gestione delle emergenze e dei livelli di soddisfazione
		<b>Proposte migliorative degli ambienti, delle</b>				
		3	valore economico, livello quali-quantitativo delle proposte.	9	0,4	migliorie interessanti, manca la valorizzazione economica in relazione e nell'allegato
5	SPECIFICHE TECNICHE PREMIANTI DI CUI AI CAM (CRITERI AMBIENTALI MINIMI)	3	Piano di comunicazione e programma di educazione alimentare: Iniziative di comunicazione sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari e per invogliare al consumo del proprio pasto.	4	0,6	Accenno al piano di comunicazione descritto con indicazione dei titoli delle attività da attivare e strumenti Utilizzati
totale				44		

La Commissione di gara chiude i lavori alle ore 15 e 15, aggiornandosi a lunedì 22 luglio, ore 09 e 30.

### QUARTA SEDUTA RISERVATA

Alle ore 09 e 30 del 22 luglio 2024 la Commissione di gara si riunisce e riprende i lavori in seduta riservata, procedendo con l'esame del Progetto Tecnico del R.T.I. COSTITUENDO, con riferimento a tutti i sub-criteri.

All'esito dell'esame ciascun componente procede ad assegnare il proprio coefficiente per ciascuno dei sub-criteri esaminati, come da tabella che segue.

## Commissario 1

A	AMBITO DI VALUTAZIONE: ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E SPECIFICHE TECNICHE DEI PRODOTTI						
n°	Criteri di Valutazione DISCREZIONALI	n.	Sub-Criteri di Valutazione	Max Punti	COEFFICIENTE	VALUTAZIONE COMMISSARIO 1	
1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	1	Centro di produzione				
			a) struttura e organizzazione del processo produttivo	6	0,8	Molto chiara e completa la descrizione della struttura messa a disposizione del Convitto, nelle singole zone che la compongono. La soluzione proposta nel complesso appare più che adeguata rispetto alle caratteristiche del servizio richiesto dal capitolato tecnico.	
			b) dotazione tecnologica del centro di produzione principale	4	0,6	La dotazione tecnologica, per come descritta, è completa e funzionale, pertanto è adeguata alle attese.	
			d) centro cottura per le emergenze	2	0,4	L'operatore garantisce un centro cottura per le emergenze, che, per come descritto, si presenta appena sufficiente con riguardo alle caratteristiche del servizio da rendere.	
		2	Processo di approvvigionamento delle derrate:				
			Livello qualitativo e funzionale del modello proposto	5	0,8	Il sistema di selezione dei fornitori è molto accurato, grazie anche al monitoraggio delle Non Conformità. Le modalità di approvvigionamento prevedono un ridotto impiego del magazzino, compensato da una attenzione alla "shelf life" del prodotto acquistato. Le soluzioni proposte sono più che adeguate alle attese.	
		3	Veicolazione dei pasti:				
			a) piano dei percorsi e tempistiche di consegna	4	0,8	Il Piano dei percorsi proposto garantisce la tempestiva consegna dei pasti ai terminali di refezione, grazie all'impiego di 3 veicoli, incluso 1 veicolo di riserva. Due turni di consegna sono affidati al medesimo veicolo.	
		4	b) attrezzature e veicoli utilizzati	3	0,6	Le attrezzature ed i veicoli utilizzati per il trasporto dei pasti, per numero e caratteristiche, sono adeguati a garantire che le pietanze arrivino al terminale di refezione alla giusta temperatura, conservando inoltre la conservazione delle caratteristiche qualitative.	
			Somministrazione dei pasti:				
		4	Piano di somministrazione pasti e attrezzature impiegate nei terminali di Refezione	4	1	Il Piano di somministrazione pasti e le attrezzature/materiali di cui l'OE si impegna a dotarsi sono assolutamente soddisfacenti rispetto all'obiettivo di garantire il rispetto delle grammature, le caratteristiche qualitative dei pasti e la temperatura degli alimenti. Di particolare pregio la presentazione del piatto differenziata per fascia di età del bambino, l'atlante fotografico e il piatto guida.	
2	LIVELLI DI SERVIZIO	1	Sistema di monitoraggio del servizio:				
			adeguatezza del modello proposto.	3	0,8	Il sistema di monitoraggio e controllo che il concorrente intende adottare è equilibrato ed esaustivo in ogni punto, pertanto risponde in modo più che adeguato alle attese.	
		3	Proposte migliorative degli ambienti, delle dotazioni tecnologiche di aspetti o elementi del Capitolato Tecnico a vantaggio del servizio:				
			valore economico, livello quali-quantitativo delle proposte.	9	0,6	Proposte migliorative molto apprezzate per valore economico e livello quali-quantitativo	
5	SPECIFICHE TECNICHE PREMIANTI DI CUI AI CAM (CRITERI AMBIENTALI MINIMI)	3	Piano di comunicazione e programma di educazione alimentare: Iniziative di comunicazione sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari e per invogliare al consumo del proprio pasto.	4	1	Piano di Comunicazione e Programma di Educazione Alimentare sono più che adeguati rispetto alle attese, grazie al ricorso alle mascotte e ad attività dinamiche con cartelloni.	
totale				44			

## Commissario 2

AMBITO DI VALUTAZIONE: ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E SPECIFICHE TECNICHE DEI PRODOTTI						
n°	Criteri di Valutazione DISCREZIONALI	n.	Sub-Criteri di Valutazione	Max Punti	COEFFICIENTE	VALUTAZIONE COMMISSARIO 2
1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	1	Centro di produzione			
			a) struttura e organizzazione del processo produttivo	6	0,4	La struttura si trova a Gallico. La descrizione è accurata ed è visibile sulla mappa. Appena adeguata la planimetria. Descrizione superficiale del processo e della struttura nel complesso.
			b) dotazione tecnologica del centro di produzione principale	4	1	Dotazioni tecnologiche descritte in modo puntuale e soddisfacente anche come contenuti
			d) centro cottura per le emergenze	2	0,6	La struttura è ubicata a Lazzaro ma non è individuabile su mappa, la planimetria è adeguata
		2	Processo di approvvigionamento delle derrate:			
			Livello qualitativo e funzionale del modello proposto	5	0,6	Accurata descrizione del monitoraggio delle non conformità a carico dei fornitori, anche la filiera dei prodotti è ben descritta, l'approvvigionamento dei prodotti è periodico e i tempi di approvvigionamento sono ben descritti (shelf life), meno soddisfacente la descrizione della tracciabilità dei prodotti.
		3	Veicolazione dei pasti:			
			a) piano dei percorsi e tempistiche di consegna	4	1	Piano dei percorsi adeguato a garantire la tempestiva consegna dei pasti
		4	b) attrezzature e veicoli utilizzati	3	0,6	L'OE. mette a disposizione 3 veicoli elettrici geolocalizzabili di cui uno di riserva. - contenitori adeguati, muniti di termometro e tracciati
			Somministrazione dei pasti:			
2	LIVELLI DI SERVIZIO	1	Piano di somministrazione pasti e attrezzature Impiegate nei terminali di Refezione	4	1	Particolarmente accurata e funzionale la descrizione relativa all'utilizzo delle attrezzature
			Sistema di monitoraggio del servizio:			
		3	adeguatezza del modello proposto.	3	0,8	abbastanza adeguato in ogni sua parte
			Proposte migliorative degli ambienti, delle dotazioni tecnologiche di aspetti o elementi del Capitolato Tecnico a vantaggio del servizio:			
5	SPECIFICHE TECNICHE PREMIANTI DI CUI AI CAM (CRITERI AMBIENTALI MINIMI)	3	valore economico, livello quali-quantitativo delle proposte.	9	0,6	migliorie interessanti con valorizzazione economica
			Piano di comunicazione e programma di educazione alimentare: Iniziative di comunicazione sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari e per invogliare al consumo del proprio pasto.	4	1	Piano di comunicazione molto articolato rispetto alle azioni specifiche che verranno svolte nei confronti dei diversi utenti (alunni, insegnanti e genitori). prevede materiali on line e cartacei affronta il tema della nutrizione, dell'ambiente e della dieta con strumenti adatti alle età, che sono visibili alla Commissione attraverso un link al quale accedere ai video clips
totale				44		



## Commissario 3

A AMBITO DI VALUTAZIONE: ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E SPECIFICHE TECNICHE DEI PRODOTTI					
n°	Criteri di Valutazione DISCREZIONALI	n. Sub-Criteri di Valutazione	Max Punti	COEFFICIENTE	VALUTAZIONE COMMISSARIO 3
1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Centro di produzione			
		a) struttura e organizzazione del processo produttivo	6	0,4	La struttura si trova a Gallico. La descrizione è accurata ed è visibile sulla mappa. La superficie impiegata per le attività è pari a 260 mq e il locale è individuato con indicazione del numero di foglio catastale. Pur inserendo in relazione parti della planimetria del centro di cottura manca il quadro di insieme. La descrizione definita del processo e della struttura nel complesso parziale e non esaustiva
		b) dotazione tecnologica del centro di produzione principale	4	0,8	dotazioni tecnologiche descritte in modo puntuale e soddisfacente anche come contenuti
		d) centro cottura per le emergenze	2	0,6	La struttura è ubicata a Lazzaro di Motta San Giovanni a circa 25 Km dal Convitto , la planimetria è adeguata
		Processo di approvvigionamento delle			
		2 Livello qualitativo e funzionale del modello proposto	5	1	Selezione dei fornitori accurata, predilige fornitori che rispettano l'ambiente e che siano certificati, valutazione di non conformità con personale adibito al controllo di qualità, presente un piano di approvvigionamento per tipo di derrate alimentari gestito mediante un software che ne garantisca l'efficienza
		Veicolazione dei pasti:			
		a) piano dei percorsi e tempistiche di	4	1	ottima tempistica di consegna dei pasti
		b) attrezzature e veicoli utilizzati	3	1	Le attrezzature utilizzate e i veicoli sono abbondanti ed adeguati
			Somministrazione dei pasti:		
2	LIVELLI DI SERVIZIO	4 Piano di somministrazione pasti e attrezzature Impiegate nei terminali di Refezione	4	0,8	Il piano di somministrazione prevede un'ampia descrizione delle modalità di distribuzione dei pasti con indicazioni specifiche per fasce di età, le attrezzature impiegate sono ben elencate per numero e tipologia
		Sistema di monitoraggio del servizio:			
		1 adeguatezza del modello proposto.	3	1	Ottimo il piano di controllo del servizio con ampia descrizione delle modalità di gestione, ben descritto il piano di recovery plan e del customer satisfaction
3	SPECIFICHE TECNICHE PREMIANTI DI CUI AI CAM (CRITERI AMBIENTALI MINIMI)	3 Proposte migliorative degli ambienti, valore economico, livello qualitativo delle proposte.	9	0,6	Adeguate la proposta migliorativa, la valorizzazione economica risulta interessante ma non dotata da idonee referenze
		Piano di comunicazione e programma di educazione alimentare: Iniziative di comunicazione sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari e per invogliare al consumo del proprio pasto.	4	1	Piano di comunicazione ben descritto e completo
totale			44		

La Commissione di gara chiude i lavori alle ore 17 e 15, aggiornandosi a mercoledì 24 luglio, ore 09 e 30.

### QUINTA SEDUTA RISERVATA

Alle ore 09 e 30 del 24 luglio 2024 la Commissione di gara si riunisce e riprende i lavori in seduta riservata, avviando l'esame del Progetto Tecnico della SCAMAR, in particolare dei sub-criteri da A.1.1 – Centro di produzione – e fino a A.1.4 – Piano e attrezzature impiegate per la somministrazione dei pasti nei terminali di refezione -.

All'esito dell'esame ciascun componente procede ad assegnare il proprio coefficiente per ciascuno dei sub-criteri esaminati, come da tabella che segue.

## Commissario 1

A AMBITO DI VALUTAZIONE: ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E SPECIFICHE TECNICHE DEI PRODOTTI					
n°	Criteri di Valutazione DISCREZIONALI	n. Sub-Criteri di Valutazione	Max Punti	COEFFICIENTE	VALUTAZIONE COMMISSARIO 1
1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Centro di produzione			
		a) struttura e organizzazione del processo produttivo	6	1	Molto chiara e completa la descrizione della struttura e del processo produttivo, che appaiono assolutamente soddisfacenti rispetto alle caratteristiche del servizio richiesto dal capitolato tecnico.
		b) dotazione tecnologica del centro di produzione principale	4	0,8	La dotazione tecnologica, per come descritta, è completa e funzionale. Talune attrezzature presentano tecnologie avanzate di gestione dell'energia, riducendo l'impatto ambientale del servizio.
		d) centro cottura per le emergenze	2	0,6	L'operatore garantisce un centro cottura per le emergenze, che si presenta accettabile con riguardo alle caratteristiche del servizio da rendere.
		Processo di approvvigionamento delle derrate:			
		2 Livello qualitativo e funzionale del modello proposto	5	0,8	Particolarmente accurata la selezione dei fornitori, che punta sulle certificazioni di qualità da questi possedute. Le modalità di approvvigionamento prevedono un ridotto stanziamento in magazzino, con la previsione di piattaforme distributive cui attingere in caso di emergenze. Le soluzioni proposte sono più che adeguate alle attese.
		Veicolazione dei pasti:			
		a) piano dei percorsi e tempistiche di consegna	4	0,8	Il Piano dei percorsi proposto garantisce la tempestiva consegna dei pasti ai terminali di refezione, grazie all'impiego di 4 veicoli, inclusi 2 veicoli di riserva. Due turni di consegna sono affidati al medesimo veicolo.
		b) attrezzature e veicoli utilizzati	3	0,8	Le attrezzature ed i veicoli utilizzati per il trasporto dei pasti, per numero e caratteristiche, sono più che adeguati a garantire che le pietanze arrivino al terminale di refezione alla giusta temperatura, conservando inoltre la conservazione delle caratteristiche qualitative. In particolare, i veicoli sono coibentati.
		Somministrazione dei pasti:			
4		4 Piano di somministrazione pasti e attrezzature Impiegate nei terminali di Refezione	4	0,8	Il Piano di somministrazione pasti e le attrezzature/materiali di cui l'OE si impegna a dotarsi sono più che adeguati rispetto all'obiettivo di garantire il rispetto delle grammature, le caratteristiche qualitative dei pasti e la temperatura degli alimenti. Le stoviglie sono in porcellana per i più grandi, in melamina per i più piccoli. Le posate sono in acciaio inox.

**Commissario 2**

A <b>AMBITO DI VALUTAZIONE: ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E SPECIFICHE TECNICHE DEI PRODOTTI</b>							
n°	Criteri di Valutazione DISCREZIONALI	n.	Sub-Criteri di Valutazione	Max Punti	COEFFICIENTE	VALUTAZIONE COMMISSARIO 2	
1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO		Centro di produzione				
		1	a) struttura e organizzazione del processo produttivo	6	0,8	La struttura è ubicata ad Armo, 21 Gallina. Non è geolocalizzabile chiaramente. Dalla descrizione accurata risulta valida, il ciclo produttivo è adeguato	
			b) dotazione tecnologica del centro di produzione principale	4	1	Dotazioni tecnologiche descritte in modo puntuale e soddisfacente anche come contenuti	
			d) centro cottura per le emergenze	2	0,8	Gallina, Piazza San Francesco, descrizione valida e accurata, processo produttivo adeguato	
		2	Processo di approvvigionamento delle derrate:				
			Livello qualitativo e funzionale del modello proposto	5	0,8	Descrizione accurata sia del reclutamento dei fornitori sia dell'approvvigionamento che viene fatto in prevalenza nella modalità "Just in time". la tracciabilità è adeguatamente descritta.	
		3	Veicolazione dei pasti:				
			a) piano dei percorsi e tempistiche di consegna	4	1	Piano dei percorsi adeguatamente descritto, prevede 13 minuti e 2 mezzi più uno di riserva	
			b) attrezzature e veicoli utilizzati	3	1	mezzi isotermini e attrezzature adeguate	
		4	Somministrazione dei pasti:				
			Piano di somministrazione pasti e attrezzature Impiegate nei terminali di Refezione	4	0,8	abbastanza adeguato ed esauriente	

**Commissario 3**

A <b>AMBITO DI VALUTAZIONE: ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E SPECIFICHE TECNICHE DEI PRODOTTI</b>						
n°	Criteri di Valutazione DISCREZIONALI	n.	Sub-Criteri di Valutazione	Max Punti	COEFFICIENTE	VALUTAZIONE COMMISSARIO 3
1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO		Centro di produzione			
		1	a) struttura e organizzazione del processo produttivo	6	0,8	La struttura è ubicata ad Armo, 21 Gallina. Non è geolocalizzabile chiaramente. La descrizione della struttura e dell'organizzazione del processo produttivo è accurata risulta valida è adeguata.
			b) dotazione tecnologica del centro di produzione principale	4	1	dotazioni tecnologiche descritte in modo puntuale e soddisfacente anche come contenuti presente macchina per il compostaggio e digestione dei rifiuti al fine di ridurre l'impatto ambientale
			d) centro cottura per le emergenze	2	0,8	Il centro di emergenza si trova a Gallina, Piazza San Francesco a pochi chilometri dal Convitto, descrizione valida e accurata, processo produttivo adeguato
		2	Processo di approvvigionamento delle derrate:			
			Livello qualitativo e funzionale del modello proposto	5	0,8	Selezione dei fornitori accurata, predilige fornitori che rispettano l'ambiente e che siano certificati, dichiara un elenco di fornitori abituali con indicazione delle certificazioni possedute e in particolare fornitori presenti sul territorio vicino al Convitto.
		3	Veicolazione dei pasti:			
			a) piano dei percorsi e tempistiche di consegna	4	1	ottima tempistica di consegna dei pasti
			b) attrezzature e veicoli utilizzati	3	1	Le attrezzature utilizzate e i veicoli sono abbondanti ed adeguati
		4	Somministrazione dei pasti:			
			Piano di somministrazione pasti e attrezzature Impiegate nei terminali di Refezione	4	1	Il piano di distribuzione dei pasti è adeguato. Le attrezzature utilizzate prevedono l'uso di piatti di porcellana e piatti fondi per minestre e piatti acquosi al fine di garantirne il facile trasporto con i vassoi, tra le attrezzature messe a disposizione si aggiunge un cuoci pasta per il refettorio

La Commissione di gara chiude i lavori alle ore 14 e 30, aggiornandosi a lunedì 29 luglio, ore 11 e 30.

**SESTA SEDUTA RISERVATA**

Alle ore 12 e 30 del 29 luglio 2024 la Commissione di gara si riunisce e riprende i lavori in seduta riservata, proseguendo nell'esame del Progetto Tecnico della SCAMAR, in particolare del sub-criterio A.2 – Livelli di Servizio –.

All'esito dell'esame ciascun componente procede ad assegnare il proprio coefficiente per ciascuno dei sub-criteri esaminati, come da tabella che segue.



### Commissario 1

2	LIVELLI DI SERVIZIO	Sistema di monitoraggio del servizio:				Il sistema di monitoraggio e controllo che il concorrente intende adottare è descritto in modo più che sufficiente, pertanto risponde in modo adeguato alle attese.
		1	adeguatezza del modello proposto.	3	0,6	
		3	Proposte migliorative degli ambienti, delle dotazioni tecnologiche di aspetti o elementi del Capitolato Tecnico a vantaggio del servizio:			
			valore economico, livello quali-quantitativo delle proposte.	9	0,6	Proposte migliorative molto apprezzate per valore economico e livello quali-quantitativo. Assenti, tuttavia, le referenze bancarie idonee a documentare gli impegni finanziari offerti.

### Commissario 2

2	LIVELLI DI SERVIZIO	Sistema di monitoraggio del servizio:				descrizione completa su tutti i punti, particolarmente adeguato il Recovery plan, meno soddisfacente il piano di monitoraggio e il customer satisfaction.
		1	adeguatezza del modello proposto.	3	0,6	
		3	Proposte migliorative degli ambienti, delle dotazioni tecnologiche di aspetti o elementi del Capitolato Tecnico a vantaggio del servizio:			
			valore economico, livello quali-quantitativo delle proposte.	9	0,8	migliorie di livello quali-quantitativo esauriente con valore economico.

### Commissario 3

2	LIVELLI DI SERVIZIO	Sistema di monitoraggio del servizio:				Ottimo il piano di controllo del servizio con ampia descrizione delle modalità di gestione, ben descritto il piano di recovery plan e del customer satisfaction
		1	adeguatezza del modello proposto.	3	1	
		3	Proposte migliorative degli ambienti, delle dotazioni tecnologiche di aspetti o elementi del Capitolato Tecnico a vantaggio del servizio:			
			valore economico, livello quali-quantitativo delle proposte.	9	0,8	migliorie di valore adeguato e complete, la valorizzazione economica rappresentata in allegato risulta consistente anche se non supportata da dati finanziari documentati

La Commissione di gara chiude i lavori alle ore 14 e 30, aggiornandosi a martedì 30 luglio, ore 14 e 30.

### SETTIMA SEDUTA RISERVATA

Alle ore 14 e 30 del 30 luglio 2024 la Commissione di gara si riunisce e riprende i lavori in seduta riservata, concludendo l'esame del Progetto Tecnico della SCAMAR, in particolare del sub-criterio A.5.3 – Piano di comunicazione e programma di educazione alimentare -.

All'esito dell'esame ciascun componente procede ad assegnare il proprio coefficiente per ciascuno dei sub-criteri esaminati, come da tabella che segue.

### Commissario 1

5	SPECIFICHE TECNICHE PREMIANTI DI CUI AI CAM (CRITERI AMBIENTALI MINIMI)	3	Piano di comunicazione e programma di educazione alimentare: Iniziative di comunicazione sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari e per invogliare al consumo del proprio pasto.	4	0,8	Piano di Comunicazione e Programma di Educazione Alimentare sono adeguati rispetto alle attese, grazie anche al ricorso a specifici progetti, differenziati per ordine di scuola.
	totale			44		

### Commissario 2

5	SPECIFICHE TECNICHE	3	Piano di comunicazione e programma di educazione alimentare: Iniziative di comunicazione sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari e per invogliare al consumo del proprio pasto.	4	0,8	Piano di comunicazione completo, prevede progetti finalizzati alla consapevolezza alimentare di alunni e genitori e per invogliare al consumo dei pasti
---	---------------------	---	--	---	-----	---

### Commissario 3

5	SPECIFICHE TECNICHE PREMIANTI DI CUI AI CAM (CRITERI AMBIENTALI MINIMI)	3	Piano di comunicazione e programma di educazione alimentare: Iniziative di comunicazione sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari e per invogliare al consumo del proprio pasto.	4	1	Piano di comunicazione ben descritto e completo
---	---	---	--	---	---	---

La Commissione di gara procede quindi alla elaborazione della griglia sotto riportata, recante la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari, in relazione a ciascun sub-criterio esaminato, con relativo punteggio assegnato.

A tal proposito si precisa che tutti i calcoli sono stati effettuati prendendo in considerazione fino a due cifre decimali senza alcun arrotondamento

CALCOLO COEFFICIENTI MEDI										
A	AMBITO DI VALUTAZIONE: ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E SPECIFICHE TECNICHE DEI PRODOTTI									
n°	Criteri di Valutazione DISCREZIONALI	n.	Sub-Criteri di Valutazione	Max Punti	COEFFICIENTE MEDIO EP	PUNTEGGIO EP	COEFFICIENTE MEDIO RTI	PUNTEGGIO RTI COSTITUENDO	COEFFICIENTE MEDIO SCAMAR	PUNTEGGIO SCAMAR
1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	1	Centro di produzione							
			a) struttura e organizzazione del processo	6	0,86	5,16	0,53	3,18	0,86	5,16
			b) dotazione tecnologica del centro di	4	1,00	4,00	0,80	3,20	0,93	3,72
		2	d) centro cottura per le emergenze	2	0,20	0,40	0,53	1,06	0,73	1,46
			Processo di approvvigionamento delle derrate:							
			Livello qualitativo e funzionale del modello	5	0,80	4,00	0,80	4,00	0,80	4,00
		3	Veicolazione dei pasti:							
			a) piano dei percorsi e tempistiche di	4	1,00	4,00	0,93	3,72	0,93	3,72
			b) attrezzature e veicoli utilizzati	3	1,00	3,00	0,73	2,19	0,93	2,79
		4	Somministrazione dei pasti:							
Piano di somministrazione pasti e attrezzature	4		0,80	3,20	0,93	3,72	0,86	3,44		
2	LIVELLI DI SERVIZIO	1	Sistema di monitoraggio del servizio:							
			adeguatezza del modello proposto.	3	0,66	1,98	0,86	2,58	0,73	2,19
		3	Proposte migliorative degli ambienti, delle dotazioni tecnologiche di aspetti o elementi del Capitolato Tecnico a vantaggio del servizio:							
			valore economico, livello quali-quantitativo delle proposte.	9	0,40	3,60	0,60	5,40	0,73	6,57
5	SPECIFICHE TECNICHE PREMIANTI DI CUI AI CAM (CRITERI AMBIENTALI MINIMI)	3	Piano di comunicazione e programma di educazione alimentare: Iniziative di comunicazione sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari e per invogliare al consumo del proprio pasto.	4	0,53	2,12	1,00	4,00	0,86	3,44
	TOTALE ATTRIBUITO DALLA COMMISSONE			44		31,46		33,05		36,49
	TOTALE PUNTEGGIO TABELLARE E QUANTITATIVO			46		44,42		43,67		44,23
	TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA					75,88		76,72		80,72

Il punteggio, riportato nella griglia di cui sopra, relativo ai sub-criteri di valutazione di tipo qualitativo/discrezionale, è stato sommato al punteggio restituito automaticamente dal Sistema relativo ai sub-criteri di valutazione di tipo quantitativo e tabellare, così come modificato dalla commissione nella prima seduta riservata.

Pertanto, si prende atto che i concorrenti hanno totalizzato i seguenti punteggi complessivi per l'offerta tecnica proposta:

<b>EP</b>	<b>75,88 punti</b>
<b>R.T.I. COSTITUENDO</b>	<b>76,72 punti</b>
<b>SCAMAR.</b>	<b>80,72 punti</b>

Posto che il paragrafo 25 del Capitolato d'oneri prevede che "l'offerta è esclusa in caso di mancato superamento della soglia di sbarramento per l'offerta tecnica pari al 50% del punteggio tecnico complessivo attribuibile (45 punti minimo su 90), si prende atto che tutti e tre i concorrenti hanno superato la soglia di sbarramento prevista, e sono pertanto ammessi alla successiva fase della procedura di gara, consistente nella apertura della busta economica.

La Commissione sospende i lavori alle ore 20:00 e rinvia alla seduta del 31 Luglio, ore 09:15, per la sottoscrizione del verbale.

## OTTAVA SEDUTA RISERVATA

Alle ore 09:15 del 31 luglio 2024 la Commissione di gara si riunisce e riprende i lavori in seduta riservata, procedendo alla lettura, approvazione e sottoscrizione del presente verbale.

La Commissione provvederà al caricamento sulla Piattaforma SDA.PA. dei punteggi attribuiti, come sopra riportati, alla conseguente chiusura della busta tecnica sulla piattaforma medesima, nonché alla conseguente apertura, in seduta pubblica, dell'offerta economica.

Si precisa che al punteggio assegnato sulla piattaforma per i sub-criteri di tipo discrezionale verranno aggiunti 2 punti per ogni operatore economico, tenuto conto di quanto rilevato nella prima seduta riservata del 17 luglio u.s. con riguardo al sub-criterio A.2.2 - Analisi microbiologiche: livello di frequenza delle analisi, ed allineare così il punteggio complessivo restituito dalla piattaforma per l'offerta tecnica al punteggio complessivo sopra riportato.

Allegati:

1. Riepilogo dei documenti presentati dalle ditte in sede di invio dell'offerta.
  - a. Ep
  - b. Rti Costituenda
  - c. Scamar
2. Documento di offerta tecnica generato dal sistema contenente l'offerta tecnica con valutazione tabellare
  - a. Ep
  - b. Rti Costituenda
  - c. Scamar

PRESIDENTE: Dott.ssa Gerolama Daniela Roschetti

COMMISSARIO: Dott.ssa Mattia Claudia Battaglia

COMMISSARIO: Dott. Pasquale Battista

*Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa.*

1.A. Riepilogo dei documenti presentati dalle ditte in sede di invio dell'offerta.

Documenti presentati

**EP S.P.A. Ammesso 15**

Documentazione tecnica

Tipo richiesta

00\_Relazione\_completa.pdf.p7m 3.23 MB OFFERTA TECNICA

11\_TAVOLE SINOTTICHE.pdf.p7m 279.9 KB TAVOLE SINOTTICHE

UNI-EN-ISO22000\_2018.pdf.p7m 2.28 MB UNI EN ISO 22000

12\_Accordi\_prodotti.pdf.p7m 1.94 MB ACCORDI

5\_SA\_8000.pdf.p7m 292.24 KB SA8000

13\_Asseverazione\_e\_lay\_out\_cen... 2.38 MB ASSEVERAZIONE E LAY OUT CENTRO...

4-UNI-EN-ISO\_22005\_2008.pdf.p7... 706.46 KB UNI EN ISO 2205:2008

1910-EP-SPA\_PDR125\_22.pdf.p7m 305.98 KB CERTIFICATO PARITA DI GENERE

IT01\_B3960111H\_Certifikat-4500... 214.01 KB UNI EN IO 45001

07974\_140623\_ISO14001.pdf.p7m 907.23 KB UNI EN ISO 14001

12\_Accordi\_prodotti.pdf.p7m 1.94 MB ACCORDI

RT36-Lettera-attribuzione-Rati... 207.72 KB RAITING DI LEGALITA

ALLEGATI\_OFFERTA\_TECNICA.zip.p... 10.58 MB ALLEGATI OFFERTA TECNICA

dich\_diniego.pdf.p7m 408.63 KB DINIEGO

OT\_NG4383096\_L1\_NP1502652.pdf.... 31.9 KB OT\_NG4383096\_L1\_NP1502652.pdf....

1.B. Riepilogo dei documenti presentati dalle ditte in sede di invio dell'offerta.

Documenti presentati

RTI COSTITUENDA Ammesso 21

Documentazione tecnica

Tipo richiesta

Allegato 07.pdf.p7m.p7m 298.96 KB aLLEGATO 07

Progetto Tecnico\_T\_Campanella\_... 2.56 MB Progetto tecnico

OFFERTA SEGRETTATA\_Progetto Tec... 5.91 MB Offerta segretata

Allegato 08.pdf.p7m.p7m 11.19 MB Allegato 8

Allegato 10.pdf.p7m.p7m 394.22 KB Allegato 10

Allegato 08.pdf.p7m.p7m 11.19 MB Allegato 8

Allegato 02.pdf.p7m.p7m 3.87 MB Allegato 2

Allegato 08.pdf.p7m.p7m 11.19 MB Allegato 8

Allegato 04.pdf.p7m.p7m 316.69 KB Allegato 4

Allegato 08.pdf.p7m.p7m 11.19 MB Allegato 8

Allegato 09.pdf.p7m.p7m 267.14 KB Allegato 9

Allegato 08.pdf.p7m.p7m 11.19 MB Allegato 8

Allegato 08.pdf.p7m.p7m 11.19 MB Allegato 8

Allegato 11.pdf.p7m.p7m 4.23 MB Allegato 11

Allegato 08.pdf.p7m.p7m 11.19 MB Allegato 8

Allegato 01.pdf.p7m.p7m 4.01 MB Allegato 1

Allegato 03.pdf.p7m.p7m 2.9 MB Allegato 3

Allegato 06.pdf.p7m.p7m 1.85 MB Allegato 6

Allegato 12.pdf.p7m.p7m 4.91 MB Allegato 12

OT\_NG4383096\_L1\_NP1460171.pdf.... 36.21 KB OT\_NG4383096\_L1\_NP1460171.pdf....

Allegato 05\_compressed.pdf.p7m... 975.84 KB Allegato 5

## 1.C. Riepilogo dei documenti presentati dalle ditte in sede di invio dell'offerta.

### Documenti presentati

SCAMAR S.R.L. Ammesso 24

Documentazione tecnica

Tipo richiesta

dichiarazione offerta tecnica.... 1.14 MB offerta tecnica

i\_ ISO 22005.pdf.p7m 587.44 KB iso 22005

d\_ ISO 22000.pdf.p7m 2.59 MB iso 22000

g\_ SA8000.pdf.p7m 917.54 KB sa8000

l\_Parita di genere.pdf.p7m 1.88 MB parita di genere

o\_ ISO 45001.pdf.p7m 1.64 MB iso 45001

q\_ ISO 14001.pdf.p7m 1.19 MB iso 14001

e\_ Dichiarazione punto A.5.2 C... 992.31 KB Dichiarazione dell'impegno ass...

s\_ Dichiarazione possesso Rati... 739.99 KB rating legalita

h\_ Relazione a firma di un tec... 2.76 MB relazione tecnico

r\_ Accordi preliminari con i f... 8.16 MB CONTRATTI PRELIMINARI

n\_ Dichiarazione punto A.5.1 C... 8.51 MB Dichiarazione veicoli

Allegati - Piano delle pulizie... 730.53 KB piano pulizie

Allegato - Analisi dei rischi.... 1.2 MB allegato analisi rischi

Allegato - Centro cottura di e... 2.74 MB centro cottura emergenza

Allegato - Centro di cottura.p... 2.3 MB centro cottura

Allegato - Contenitori Termici... 1.62 MB contenitori termici

Allegato - Convenzioni recuper... 1.38 MB convenzione recupero cibo

Allegato - Migliorie.pdf.p7m 5.6 MB migliorie

Allegato - Parametri microbiol... 653.11 KB parametri microbiologici

Allegato - Prodotti per le pul... 1.81 MB prodotti pulizie

OT\_NG4383096\_L1\_NP1439518.pdf.... 32.52 KB OT\_NG4383096\_L1\_NP1439518.pdf....

Offerta tecnica Scamar.pdf.p7m 4.02 MB offerta tecnica

Tavola sinottica delle miglior... 398.74 KB tavola sinottica



2.A. - Documento di offerta tecnica generato dal sistema contenente l'offerta tecnica con valutazione tabellare

## Scheda di Offerta

Stai visualizzando la scheda di offerta compilata dal concorrente selezionato e l'eventuale punteggio tabellare.

Ragione sociale/Denominazione concorrente: EP S.P.A.

Punteggio tecnico assegnato : 42.42

**Codice :** T7

**Descrizione :** Percentuale di mezzi di trasporto verdi sul totale dei mezzi di trasporto utilizzati per la veicola ...

**Valore offerto :** 100

**Punteggio assegnato :** 4

**Codice :** T0

**Descrizione :** Centro di produzione - Capacità produttiva complessiva disponibile (Rif A.1.1.c)

**Valore offerto :** 2500

**Punteggio assegnato :** 4

**Codice :** T1

**Descrizione :** Minor numero di utenti per i quali sarà garantito un addetto alla distribuzione pasti (Rif A.1.5)

**Valore offerto :** 27

**Punteggio assegnato :** 2.6

**Codice :** T26

**Descrizione :** Rating di legalità - numero di stellette possedute (Rif A.4.2)

**Valore offerto :** 3

**Punteggio assegnato :** 3

**Codice :** T2

**Descrizione :** Monte ore settimanale complessivo del personale impiegato nel servizio (Rif A.1.6)

**Valore offerto :** 390

**Punteggio assegnato :** 2.82

**Codice :** T8

**Descrizione :** Impegno utilizzo prodotti BIO - Ortaggi per almeno il 50% biologico in peso da chilometro zero e fil ...

**Valore offerto :** Si

**Punteggio assegnato : 1**

**Codice : T9**

**Descrizione :** Impegno utilizzo prodotti BIO - Frutta per almeno il 50% biologico in peso da chilometro zero e fili ...

**Valore offerto : Si**

**Punteggio assegnato : 1**

**Codice : T10**

**Descrizione :** Impegno utilizzo prodotti BIO - Legumi per almeno 50% biologica in peso da chilometro zero e filiera ...

**Valore offerto : Si**

**Punteggio assegnato : 1**

**Codice : T11**

**Descrizione :** Impegno utilizzo prodotti BIO - Cereali per almeno il 50% biologico in peso da chilometro zero e fil ...

**Valore offerto : Si**

**Punteggio assegnato : 0.25**

**Codice : T12**

**Descrizione :** Impegno utilizzo prodotti BIO - Pasta per almeno il 70 % biologica in peso da chilometro zero e fili ...

**Valore offerto : Si**

**Punteggio assegnato : 1**

**Codice : T13**

**Descrizione :** Impegno utilizzo prodotti BIO - Carne bovina per almeno il 50% biologica in peso da chilometro zero ...

**Valore offerto : Si**

**Punteggio assegnato : 0.75**

**Codice : T14**

**Descrizione :** Impegno utilizzo prodotti BIO - Carne suina per almeno il 10% biologica in peso da chilometro zero e ...

**Valore offerto : Si**

**Punteggio assegnato : 1**

**Codice : T15**

**Descrizione :** Impegno utilizzo prodotti BIO - Carne avicola per almeno il 20% biologica in peso da chilometro zero ...

**Valore offerto : Si**

**Punteggio assegnato : 0.75**

**Codice : T16**

**Descrizione :** Impegno utilizzo prodotti BIO - Formaggi e prodotti lattiero-caseari per almeno il 30% biologici in ...

**Valore offerto : Si**

**Punteggio assegnato : 1**

**Codice : T17**

**Descrizione :** Impegno utilizzo prodotti BIO - Uova 100% biologico da chilometro zero e filiera corta (Rif A.5.2)

**Valore offerto : Si**

**Punteggio assegnato : 0.5**

**Codice : T18**

**Descrizione :** Impegno utilizzo prodotti BIO - Olio extravergine per almeno il 70% biologico da chilometro zero e f...

**Valore offerto : Si**

**Punteggio assegnato : 0.5**

**Codice : T19**

**Descrizione :** Impegno utilizzo prodotti BIO - Passate e conserve di pomodoro biologici per almeno il 33% in peso d ...

**Valore offerto : Si**

**Punteggio assegnato : 0.25**

**Codice : T21**

**Descrizione :** Certificazioni di qualità ISO 22005 (Rif A.4.1)

**Valore offerto : Si**

**Punteggio assegnato : 1**

**Codice : T22**

**Descrizione :** Certificazioni di qualità ISO 22000 (Rif A.4.1)

**Valore offerto : Si**

**Punteggio assegnato : 1**

**Codice : T23**

**Descrizione :** Certificazioni di qualità ISO 14001 (Rif A.4.1)

**Valore offerto : Si**

**Punteggio assegnato : 1**

**Codice : T24**

**Descrizione :** Certificazioni di qualità ISO 45001 (Rif A.4.1)

**Valore offerto : Si**

**Punteggio assegnato : 1**

**Codice : T25**

**Descrizione :** Certificazioni di qualità SA 8000 (Rif A.4.1)

**Valore offerto : Si**

**Punteggio assegnato : 1**

**Codice : T27**

**Descrizione :** Possesso della certificazione della parità di genere (Rif B.1)

**Valore offerto :** Si

**Punteggio assegnato :** 2

**Codice :** T20

**Descrizione :** Livello di frequenza delle analisi (Rif A.2.2)

**Valore offerto :** frequenza di ogni 10 giorni

**Punteggio assegnato :** 2

**Codice :** T3

**Descrizione :** Monte ore complessivo di formazione per ciascun anno (Rif A.1.7)

**Valore offerto :** monte ore annuo da 31 a 50

**Punteggio assegnato :** 2

**Codice :** T4

**Descrizione :** Direttore tecnico - anni di esperienza nella Ristorazione collettiva posseduti nella predetta qualit ...

**Valore offerto :** oltre 10 anni

**Punteggio assegnato :** 2

**Codice :** T6

**Descrizione :** Cuoco coordinatore - anni di esperienza nella Ristorazione collettiva posseduti nella predetta quali ...

**Valore offerto :** oltre 10 anni

**Punteggio assegnato :** 2

**Codice :** T5

**Descrizione :** Responsabile del servizio di distribuzione - anni di esperienza nella Ristorazione collettiva possed ...

**Valore offerto :** oltre 6 anni

**Punteggio assegnato :** 2

2.A. - Documento di offerta tecnica generato dal sistema contenente l'offerta tecnica con valutazione tabellare

Scheda di Offerta

Stai visualizzando la scheda di offerta compilata dal concorrente selezionato e l'eventuale punteggio tabellare.

**Ragione sociale/Denominazione concorrente:**

**RTI SERENISSIMA RISTORAZIONE-SERRANO' GIOVANNI**

Punteggio tecnico assegnato : 41.67

Codice : T7

Descrizione : Percentuale di mezzi di trasporto verdi sul totale dei mezzi di trasporto utilizzati per la veicolo ...

Valore offerto : 100

Punteggio assegnato : 4

Codice : T0

Descrizione : Centro di produzione - Capacità produttiva complessiva disponibile (Rif A.1.1.c)

Valore offerto : 1500

Punteggio assegnato : 2.4

Codice : T1

Descrizione : Minor numero di utenti per i quali sarà garantito un addetto alla distribuzione pasti (Rif A.1.5)

Valore offerto : 23,66

Punteggio assegnato : 3.27

Codice : T26

Descrizione : Rating di legalità - numero di stellette possedute (Rif A.4.2)

Valore offerto : 3

Punteggio assegnato : 3

Codice : T2

Descrizione : Monte ore settimanale complessivo del personale impiegato nel servizio (Rif A.1.6)

Valore offerto : 415

Punteggio assegnato : 3

Codice : T8

Descrizione : Impegno utilizzo prodotti BIO - Ortaggi per almeno il 50% biologico in peso da chilometro zero e fil ...

Valore offerto : Si

Punteggio assegnato : 1

Codice : T9

Descrizione : Impegno utilizzo prodotti BIO - Frutta per almeno il 50% biologico in peso da chilometro zero e fili ...

Valore offerto : Si

Punteggio assegnato : 1

Codice : T10

Descrizione : Impegno utilizzo prodotti BIO - Legumi per almeno 50% biologica in peso da chilometro zero e filiera ...

Valore offerto : Si

Punteggio assegnato : 1

Codice : T11

Descrizione : Impegno utilizzo prodotti BIO - Cereali per almeno il 50% biologico in peso da chilometro zero e fil ...

Valore offerto : Si

Punteggio assegnato : 0.25

Codice : T12

Descrizione : Impegno utilizzo prodotti BIO - Pasta per almeno il 70 % biologica in peso da chilometro zero e fili ...

Valore offerto : Si

Punteggio assegnato : 1

Codice : T13

Descrizione : Impegno utilizzo prodotti BIO - Carne bovina per almeno il 50% biologica in peso da chilometro zero ...

Valore offerto : Si

Punteggio assegnato : 0.75

Codice : T14

Descrizione : Impegno utilizzo prodotti BIO - Carne suina per almeno il 10% biologica in peso da chilometro zero e ...

Valore offerto : Si

Punteggio assegnato : 1

Codice : T15

Descrizione : Impegno utilizzo prodotti BIO - Carne avicola per almeno il 20% biologica in peso da chilometro zero ...

Valore offerto : Si

Punteggio assegnato : 0.75

Codice : T16

Descrizione : Impegno utilizzo prodotti BIO - Formaggi e prodotti lattiero-caseari per almeno il 30% biologici in ...

Valore offerto : Si

Punteggio assegnato : 1

Codice : T17

Descrizione : Impegno utilizzo prodotti BIO - Uova 100% biologico da chilometro zero e filiera corta (Rif A.5.2)

Valore offerto : Si

Punteggio assegnato : 0.5

Codice : T18

Descrizione : Impegno utilizzo prodotti BIO - Olio extravergine per almeno il 70% biologico da chilometro zero e f ...

Valore offerto : Si

Punteggio assegnato : 0.5

Codice : T19

Descrizione : Impegno utilizzo prodotti BIO - Passate e conserve di pomodoro biologici per almeno il 33% in peso d ...

Valore offerto : Si

Punteggio assegnato : 0.25

Codice : T21

Descrizione : Certificazioni di qualità ISO 22005 (Rif A.4.1)

Valore offerto : Si



Punteggio assegnato : 1  
Codice : T22  
Descrizione : Certificazioni di qualità ISO 22000 (Rif A.4.1)  
Valore offerto : Si  
Punteggio assegnato : 1  
Codice : T23  
Descrizione : Certificazioni di qualità ISO 14001 (Rif A.4.1)  
Valore offerto : Si  
Punteggio assegnato : 1  
Codice : T24  
Descrizione : Certificazioni di qualità ISO 45001 (Rif A.4.1)  
Valore offerto : Si  
Punteggio assegnato : 1  
Codice : T25  
Descrizione : Certificazioni di qualità SA 8000 (Rif A.4.1)  
Valore offerto : Si  
Punteggio assegnato : 1  
Codice : T27  
Descrizione : Possesso della certificazione della parità di genere (Rif B.1)  
Valore offerto : Si  
Punteggio assegnato : 2  
Codice : T20  
Descrizione : Livello di frequenza delle analisi (Rif A.2.2)  
Valore offerto : frequenza di ogni 10 giorni  
Punteggio assegnato : 2  
Codice : T3  
Descrizione : Monte ore complessivo di formazione per ciascun anno (Rif A.1.7)  
Valore offerto : monte ore annuo da 31 a 50  
Punteggio assegnato : 2  
Codice : T4  
Descrizione : Direttore tecnico - anni di esperienza nella Ristorazione collettiva posseduti nella predetta qualif ...  
Valore offerto : oltre 10 anni  
Punteggio assegnato : 2  
Codice : T6  
Descrizione : Cuoco coordinatore - anni di esperienza nella Ristorazione collettiva posseduti nella predetta qualif ...  
Valore offerto : oltre 10 anni  
Punteggio assegnato : 2  
Codice : T5  
Descrizione : Responsabile del servizio di distribuzione - anni di esperienza nella Ristorazione collettiva possed ...  
Valore offerto : oltre 6 anni  
Punteggio assegnato : 2

SCAMAR-ALL. 2.C -Documento di offerta tecnica TABELLARE generato dal sistema

Scheda di Offerta

Stai visualizzando la scheda di offerta compilata dal concorrente selezionato e l'eventuale punteggio tabellare.

**Ragione sociale/Denominazione concorrente: SCAMAR S.R.L.**

**Punteggio tecnico assegnato : 42.23**

Codice : T7

Descrizione : Percentuale di mezzi di trasporto verdi sul totale dei mezzi di trasporto utilizzati per la veicola ...

Valore offerto : 100

Punteggio assegnato : 4

Codice : T1

Descrizione : Minor numero di utenti per i quali sara garantito un addetto alla distribuzione pasti (Rif A.1.5)

Valore offerto : 20

Punteggio assegnato : 4

Codice : T0

Descrizione : Centro di produzione - Capacità produttiva complessiva disponibile (Rif A.1.1.c)

Valore offerto : 2000

Punteggio assegnato : 3.2

Codice : T26

Descrizione : Rating di legalità - numero di stellette possedute (Rif A.4.2)

Valore offerto : 3

Punteggio assegnato : 3

Codice : T2

Descrizione : Monte ore settimanale complessivo del personale impiegato nel servizio (Rif A.1.6)

Valore offerto : 384,5

Punteggio assegnato : 2.78

Codice : T15

Descrizione : Impegno utilizzo prodotti BIO - Carne avicola per almeno il 20% biologica in peso da chilometro zero ...

Valore offerto : No

Punteggio assegnato : 0

Codice : T8

Descrizione : Impegno utilizzo prodotti BIO - Ortaggi per almeno il 50% biologico in peso da chilometro zero e fil ...

Valore offerto : Si

Punteggio assegnato : 1

Codice : T9

Descrizione : Impegno utilizzo prodotti BIO - Frutta per almeno il 50% biologico in peso da chilometro zero e fili ...

Valore offerto : Si

Punteggio assegnato : 1

Codice : T10

Descrizione : Impegno utilizzo prodotti BIO - Legumi per almeno 50% biologica in peso da chilometro zero e filiera ...

Valore offerto : Si

Punteggio assegnato : 1

Codice : T11

Descrizione : Impegno utilizzo prodotti BIO - Cereali per almeno il 50% biologico in peso da chilometro zero e fil ...

Valore offerto : Si

Punteggio assegnato : 0.25

Codice : T12

Descrizione : Impegno utilizzo prodotti BIO - Pasta per almeno il 70 % biologica in peso da chilometro zero e fili ...

Valore offerto : Si

Punteggio assegnato : 1

Codice : T13

Descrizione : Impegno utilizzo prodotti BIO - Carne bovina per almeno il 50% biologica in peso da chilometro zero ...

Valore offerto : Si

Punteggio assegnato : 0.75

Codice : T14

Descrizione : Impegno utilizzo prodotti BIO - Carne suina per almeno il 10% biologica in peso da chilometro zero e ...

Valore offerto : Si

Punteggio assegnato : 1

Codice : T16

Descrizione : Impegno utilizzo prodotti BIO - Formaggi e prodotti lattiero-caseari per almeno il 30% biologici in ...

Valore offerto : Si

Punteggio assegnato : 1

Codice : T17

Descrizione : Impegno utilizzo prodotti BIO - Uova 100% biologico da chilometro zero e filiera corta (Rif A.5.2)

Valore offerto : Si

Punteggio assegnato : 0.5

Codice : T18

Descrizione : Impegno utilizzo prodotti BIO - Olio extravergine per almeno il 70% biologico da chilometro zero e f ...

Valore offerto : Si

Punteggio assegnato : 0.5

Codice : T19

Descrizione : Impegno utilizzo prodotti BIO - Passate e conserve di pomodoro biologici per almeno il 33% in peso d ...

Valore offerto : Si

Punteggio assegnato : 0.25

Codice : T21

Descrizione : Certificazioni di qualità ISO 22005 (Rif A.4.1)

Valore offerto : Si

Punteggio assegnato : 1

Codice : T22

Descrizione : Certificazioni di qualità ISO 22000 (Rif A.4.1)

Valore offerto : Si

Punteggio assegnato : 1

Codice : T23

Descrizione : Certificazioni di qualità ISO 14001 (Rif A.4.1)

Valore offerto : Si

Punteggio assegnato : 1

Codice : T24

Descrizione : Certificazioni di qualità ISO 45001 (Rif A.4.1)

Valore offerto : Si

Punteggio assegnato : 1

Codice : T25

Descrizione : Certificazioni di qualità SA 8000 (Rif A.4.1)

Valore offerto : Si

Punteggio assegnato : 1

Codice : T27

Descrizione : Possesso della certificazione della parità di genere (Rif B.1)

Valore offerto : Si

Punteggio assegnato : 2

Codice : T20

Descrizione : Livello di frequenza delle analisi (Rif A.2.2)

Valore offerto : frequenza di ogni 10 giorni

Punteggio assegnato : 2

Codice : T3

Descrizione : Monte ore complessivo di formazione per ciascun anno (Rif A.1.7)

Valore offerto : monte ore annuo da 31 a 50

Punteggio assegnato : 2

Codice : T4

Descrizione : Direttore tecnico - anni di esperienza nella Ristorazione collettiva posseduti nella predetta qualità ...

Valore offerto : oltre 10 anni

Punteggio assegnato : 2

Codice : T6

Descrizione : Cuoco coordinatore - anni di esperienza nella Ristorazione collettiva posseduti nella predetta qualità ...

Valore offerto : oltre 10 anni

Punteggio assegnato : 2

Codice : T5

Descrizione : Responsabile del servizio di distribuzione - anni di esperienza nella Ristorazione collettiva posseduti ...

Valore offerto : oltre 6 anni

Punteggio assegnato : 2