



CONSORZIO
I CASTELLI
DELLA
SAPIENZA

Comuni di: Artena, Cave,
Galliciano nel Lazio, Genazzano, Labico,
Marcellina, Olevano Romano,
Palombara Sabina D.S.S. RMG5, Poli,
Sant'Angelo Romano D.S.S. RM 5.4
Serrone, Subiaco

Tel 06 9591300
Fax 06 88970252
cuc@castellidellasapienza.it
cuc@pec.castellidellasapienza.it

Oggetto: GARA TELEMATICA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE DEL COMUNE DI PALOMBARA SABINA E DELLE FRAZIONI DI CRETONE E STAZZANO – A.S. 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 – CIG 922573013E

*Verbale di gara n. 3
Sedute riservate dei giorni 08/09/2022 e 09/09/2022
(Valutazione offerte tecniche)*

Nei giorni 08/09/2022 dalle ore 9:00 alle ore 14:00 e 09/09/2022 dalle 15:00 alle 19:00, presso la sede del "Consorzio I Castelli della Sapienza", sita nel comune di Valmontone (RM) in Piazza Umberto Pilozzi n. 9, si è riunita, in seduta riservata, la Commissione Giudicatrice nominata con Determinazione n. 96 del 25/08/2022 del Responsabile della C.U.C. così composta:

- Presidente: Arch. Enrico Bonuccelli;
- Componente: Dott. Massimo Belli;
- Componente e segretario verbalizzante: Ing. Tiziano Schiavella

Prima di procedere alla valutazione della documentazione tecnica, il Presidente della commissione evidenzia:

- che la valutazione della documentazione tecnica comporta un'attribuzione di punteggio fino ad un massimo di 80 (ottanta) punti tecnici, come previsto nel Disciplinare di gara;
- che per gli operatori economici, qualora non abbiano conseguito un punteggio tecnico pari e superiore alla soglia minima di sbarramento dei 45 (quarantacinque) punti stabilita nel Disciplinare di gara, non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

Si procede alla valutazione della documentazione presentata dagli operatori economici concorrenti:

1 – 01337360596 – BIORISTORO ITALIA S.R.L.

#	Criterio	Punteggio
1	1.1 – Modello organizzativo impiegato dal concorrente per la gestione delle attività oggetto di gara con descrizione anche dei flussi operativi di lavoro	4.2 / 6
2	1.2 – Descrizione dei ruoli, attività, mansioni e responsabilità, del personale impiegato con descrizione delle modalità di coordinamento del servizio.	3.5 / 5
3	1.3 – Piano dei trasporti e consegna dei pasti ai terminali di consumo	3.5 / 5
4	1.4 – Piano di pulizia e sanificazione dei centri cottura e dei refettori.	3.5 / 5
5	1.5 – Modalità di gestione delle diete speciali	3.5 / 5
6	2.1 – Iniziative, interventi ed attività di educazione alimentare.	4.2 / 6
7	2.2 – Programma alimentare con proposta di un menù (da allegare) da realizzare nei corsi dell'appalto.	4.2 / 6
8	2.3 – Miglioramento delle percentuali minime previste dai CAM - D.M. 10/03/2020: a) Miglioramento della percentuale minima prevista dai CAM per pelati, polpa e passata di pomodori BIO. Il punteggio verrà assegnato proporzionalmente in base alla percentuale totale offerta per un max di 2 punti. b) Miglioramento della percentuale minima prevista dai CAM per frutta, verdura, ortaggi, legumi e cereali BIO. 2 punti per ogni incremento del 10% fino a max 2 punti. c) Miglioramento della percentuale minima prevista dai CAM per l'olio Extravergine di Oliva BIO. Verranno assegnati 2 punti per ogni incremento pari al 5% fino a max 4 punti.	8 / 8
9	3.1 – Piano di rilevazione periodica del gradimento dei pasti da parte dell'utenza	3.5 / 5
10	3.2 – Sistema di Qualità adottato per il controllo continuo del servizio erogato	2.8 / 4
11	4.1 – Progetto per la prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari	2.8 / 4
12	4.2 – Proposte migliorative inerenti al servizio oggetto di gara. Si valuterà l'utilità, la realizzabilità e l'interesse concreto	4.2 / 6

C.U.C. "I CASTELLI DELLA SAPIENZA"

13	5 – GESTIONE DELLE CRITICITA' E DELLE EMERGENZE – Descrizione delle modalità operative che l'azienda le metterà in campo per fronteggiare imprevisti ed emergenze correlate al servizio.	2.8 / 4
14	6 – FORMAZIONE DEL PERSONALE IMPIEGATO NELL'APPALTO – Organizzazione e Piano di formazione del personale impiegato nell'appalto.	2.8 / 4
15	7.1 – Possesso di Certificazione ISO 14067:2018	0 / 1
16	7.2 – Possesso di Certificazione UNI CEI EN ISO 50001:2011	1 / 1
17	7.3 – Possesso di Certificazione SA 8000:2014	1 / 1
18	7.4 – Possesso Certificazione ISO 37000	1 / 1
19	7.5 – Possesso di Registrazione EMAS	0 / 1
20	8 – Coerenza e completezza dell'Offerta Tecnica (D) – Gli operatori economici non dovranno elaborare alcuna parte progettuale al riguardo; sarà la Commissione che al termine della lettura dell'intero elaborato tecnico assegnerà il relativo punteggio.	1.5 / 2
Totale		58 / 80

2 – 00880590419 – CIMAS SRL

#	Criterio	Punteggio
1	1.1 – Modello organizzativo impiegato dal concorrente per la gestione delle attività oggetto di gara con descrizione anche dei flussi operativi di lavoro	4.2 / 6
2	1.2 – Descrizione dei ruoli, attività, mansioni e responsabilità, del personale impiegato con descrizione delle modalità di coordinamento del servizio.	3.5 / 5
3	1.3 – Piano dei trasporti e consegna dei pasti ai terminali di consumo	3.5 / 5
4	1.4 – Piano di pulizia e sanificazione dei centri cottura e dei refettori.	3.5 / 5
5	1.5 – Modalità di gestione delle diete speciali	3.5 / 5
6	2.1 – Iniziative, interventi ed attività di educazione alimentare.	3.9 / 6
7	2.2 – Programma alimentare con proposta di un menù (da allegare) da realizzare nel corso dell'appalto.	4.2 / 6
8	2.3 – Miglioramento delle percentuali minime previste dai CAM - D.M. 10/03/2020: a) Miglioramento della percentuale minima prevista dai CAM per pelati, polpa e passata di pomodori BIO. Il punteggio verrà assegnato proporzionalmente in base alla percentuale totale offerta per un max di 2 punti. b) Miglioramento della percentuale minima prevista dai CAM per frutta, verdura, ortaggi, legumi e cereali BIO. 2 punti per ogni incremento del 10% fino a max 2 punti. Miglioramento della percentuale minima prevista dai CAM per l'olio Extravergine di Oliva BIO. Verranno assegnati 2 punti per ogni incremento pari al 5% fino a max 4 punti.	8 / 8
9	3.1 – Piano di rilevazione periodica del gradimento dei pasti da parte dell'utenza	3 / 5
10	3.2 – Sistema di Qualità adottato per il controllo continuo del servizio erogato	2.8 / 4
11	4.1 – Progetto per la prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari	2.6 / 4
12	4.2 – Proposte migliorative inerenti al servizio oggetto di gara. Si valuterà l'utilità, la realizzabilità e l'interesse concreto	4.2 / 6
13	5 – GESTIONE DELLE CRITICITA' E DELLE EMERGENZE – Descrizione delle modalità operative che l'azienda le metterà in campo per fronteggiare imprevisti ed emergenze correlate al servizio.	2.6 / 4
14	6 – FORMAZIONE DEL PERSONALE IMPIEGATO NELL'APPALTO – Organizzazione e Piano di formazione del personale impiegato nell'appalto.	2.4 / 4
15	7.1 – Possesso di Certificazione ISO 14067:2018	0 / 1
16	7.2 – Possesso di Certificazione UNI CEI EN ISO 50001:2011	0 / 1
17	7.3 – Possesso di Certificazione SA 8000:2014	1 / 1
18	7.4 – Possesso Certificazione ISO 37000	1 / 1
19	7.5 – Possesso di Registrazione EMAS	0 / 1
20	8 – Coerenza e completezza dell'Offerta Tecnica (D) – Gli operatori economici non dovranno elaborare alcuna parte progettuale al riguardo; sarà la Commissione che al termine della lettura dell'intero elaborato tecnico assegnerà il relativo punteggio.	1 / 2
Totale		54.9 / 80

3 – 06448020633 – S.L.E.M. SRL

#	Criterio	Punteggio
1	1.1 – Modello organizzativo impiegato dal concorrente per la gestione delle attività oggetto di gara con descrizione anche dei flussi operativi di lavoro	3.6 / 6
2	1.2 – Descrizione dei ruoli, attività, mansioni e responsabilità, del personale impiegato con descrizione delle modalità di coordinamento del servizio.	3.5 / 5
3	1.3 – Piano dei trasporti e consegna dei pasti ai terminali di consumo	2.5 / 5

4	1.4 – Piano di pulizia e sanificazione dei centri cottura e dei refettori.	3.5 / 5
5	1.5 – Modalità di gestione delle diete speciali	3 / 5
6	2.1 – Iniziative, interventi ed attività di educazione alimentare.	3 / 6
7	2.2 – Programma alimentare con proposta di un menù (da allegare) da realizzare nel corso dell'appalto.	4.2 / 6
8	2.3 – Miglioramento delle percentuali minime previste dai CAM - D.M. 10/03/2020: a) Miglioramento della percentuale minima prevista dai CAM per pelati, polpa e passata di pomodori BIO. Il punteggio verrà assegnato proporzionalmente in base alla percentuale totale offerta per un max di 2 punti. b) Miglioramento della percentuale minima prevista dai CAM per frutta, verdura, ortaggi, legumi e cereali BIO. 2 punti per ogni incremento del 10% fino a max 2 punti. c) Miglioramento della percentuale minima prevista dai CAM per l'olio Extravergine di Oliva BIO. Verranno assegnati 2 punti per ogni incremento pari al 5% fino a max 4 punti.	8 / 8
9	3.1 – Piano di rilevazione periodica del gradimento dei pasti da parte dell'utenza	3 / 5
10	3.2 – Sistema di Qualità adottato per il controllo continuo del servizio erogato	2.4 / 4
11	4.1 – Progetto per la prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari	2.4 / 4
12	4.2 – Proposte migliorative inerenti al servizio oggetto di gara. Si valuterà l'utilità, la realizzabilità e l'interesse concreto	4.2 / 6
13	5 – GESTIONE DELLE CRITICITA' E DELLE EMERGENZE – Descrizione delle modalità operative che l'azienda le metterà in campo per fronteggiare imprevisti ed emergenze correlate al servizio.	2 / 4
14	6 – FORMAZIONE DEL PERSONALE IMPIEGATO NELL'APPALTO – Organizzazione e Piano di formazione del personale impiegato nell'appalto.	2.4 / 4
15	7.1 – Possesso di Certificazione ISO 14067:2018	0 / 1
16	7.2 – Possesso di Certificazione UNI CEI EN ISO 50001:2011	0 / 1
17	7.3 – Possesso di Certificazione SA 8000:2014	1 / 1
18	7.4 – Possesso Certificazione ISO 37000	0 / 1
19	7.5 – Possesso di Registrazione EMAS	0 / 1
20	8 – Coerenza e completezza dell'Offerta Tecnica (D) – Gli operatori economici non dovranno elaborare alcuna parte progettuale al riguardo; sarà la Commissione che al termine della lettura dell'intero elaborato tecnico assegnerà il relativo punteggio.	1 / 2
Totale		49.7 / 80

4 – 00805980158 – SODEXO ITALIA S.P.A.

#	Criterio	Punteggio
1	1.1 – Modello organizzativo impiegato dal concorrente per la gestione delle attività oggetto di gara con descrizione anche dei flussi operativi di lavoro	4.5 / 6
2	1.2 – Descrizione dei ruoli, attività, mansioni e responsabilità, del personale impiegato con descrizione delle modalità di coordinamento del servizio.	3.75 / 5
3	1.3 – Piano dei trasporti e consegna dei pasti ai terminali di consumo	3.75 / 5
4	1.4 – Piano di pulizia e sanificazione dei centri cottura e dei refettori.	3.75 / 5
5	1.5 – Modalità di gestione delle diete speciali	3.5 / 5
6	2.1 – Iniziative, interventi ed attività di educazione alimentare.	4.2 / 6
7	2.2 – Programma alimentare con proposta di un menù (da allegare) da realizzare nel corso dell'appalto.	4.2 / 6
8	2.3 – Miglioramento delle percentuali minime previste dai CAM - D.M. 10/03/2020: a) Miglioramento della percentuale minima prevista dai CAM per pelati, polpa e passata di pomodori BIO. Il punteggio verrà assegnato proporzionalmente in base alla percentuale totale offerta per un max di 2 punti. b) Miglioramento della percentuale minima prevista dai CAM per frutta, verdura, ortaggi, legumi e cereali BIO. 2 punti per ogni incremento del 10% fino a max 2 punti. c) Miglioramento della percentuale minima prevista dai CAM per l'olio Extravergine di Oliva BIO. Verranno assegnati 2 punti per ogni incremento pari al 5% fino a max 4 punti.	8 / 8
9	3.1 – Piano di rilevazione periodica del gradimento dei pasti da parte dell'utenza	3.5 / 5
10	3.2 – Sistema di Qualità adottato per il controllo continuo del servizio erogato	2.8 / 4
11	4.1 – Progetto per la prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari	3.2 / 4
12	4.2 – Proposte migliorative inerenti al servizio oggetto di gara. Si valuterà l'utilità, la realizzabilità e l'interesse concreto	4.8 / 6
13	5 – GESTIONE DELLE CRITICITA' E DELLE EMERGENZE – Descrizione delle modalità operative che l'azienda le metterà in campo per fronteggiare imprevisti ed emergenze correlate al servizio.	3 / 4

[Handwritten signature]

14	6 – FORMAZIONE DEL PERSONALE IMPIEGATO NELL'APPALTO – Organizzazione e Piano di formazione del personale impiegato nell'appalto.	2.8 / 4
15	7.1 – Possesso di Certificazione ISO 14067:2018	1 / 1
16	7.2 – Possesso di Certificazione UNI CEI EN ISO 50001:2011	1 / 1
17	7.3 – Possesso di Certificazione SA 8000:2014	1 / 1
18	7.4 – Possesso Certificazione ISO 37000	1 / 1
19	7.5 – Possesso di Registrazione EMAS	1 / 1
20	8 – Coerenza e completezza dell'Offerta Tecnica (D) – Gli operatori economici non dovranno elaborare alcuna parte progettuale al riguardo; sarà la Commissione che al termine della lettura dell'intero elaborato tecnico assegnerà il relativo punteggio.	1.5 / 2
Totale		62.25 / 80

5 – 00124140211 – DUSSMANN SERVICE S.R.L.

#	Criterio	Punteggio
1	1.1 – Modello organizzativo impiegato dal concorrente per la gestione delle attività oggetto di gara con descrizione anche dei flussi operativi di lavoro	4.2 / 6
2	1.2 – Descrizione dei ruoli, attività, mansioni e responsabilità, del personale impiegato con descrizione delle modalità di coordinamento del servizio.	3.5 / 5
3	1.3 – Piano dei trasporti e consegna dei pasti ai terminali di consumo	3.5 / 5
4	1.4 – Piano di pulizia e sanificazione dei centri cottura e dei refettori.	3.5 / 5
5	1.5 – Modalità di gestione delle diete speciali	3.5 / 5
6	2.1 – Iniziative, interventi ed attività di educazione alimentare.	4.2 / 6
7	2.2 – Programma alimentare con proposta di un menù (da allegare) da realizzare nel corso dell'appalto.	4.2 / 6
8	2.3 – Miglioramento delle percentuali minime previste dai CAM - D.M. 10/03/2020: d) Miglioramento della percentuale minima prevista dai CAM per pelati, polpa e passata di pomodori BIO. Il punteggio verrà assegnato proporzionalmente in base alla percentuale totale offerta per un max di 2 punti. e) Miglioramento della percentuale minima prevista dai CAM per frutta, verdura, ortaggi, legumi e cereali BIO. 2 punti per ogni incremento del 10% fino a max 2 punti. Miglioramento della percentuale minima prevista dai CAM per l'olio Extravergine di Oliva BIO. Verranno assegnati 2 punti per ogni incremento pari al 5% fino a max 4 punti.	8 / 8
9	3.1 – Piano di rilevazione periodica del gradimento dei pasti da parte dell'utenza	3.5 / 5
10	3.2 – Sistema di Qualità adottato per il controllo continuo del servizio erogato	2.8 / 4
11	4.1 – Progetto per la prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari	3 / 4
12	4.2 – Proposte migliorative inerenti al servizio oggetto di gara. Si valuterà l'utilità, la realizzabilità e l'interesse concreto	4.5 / 6
13	5 – GESTIONE DELLE CRITICITA' E DELLE EMERGENZE – Descrizione delle modalità operative che l'azienda le metterà in campo per fronteggiare imprevisti ed emergenze correlate al servizio.	3 / 4
14	6 – FORMAZIONE DEL PERSONALE IMPIEGATO NELL'APPALTO – Organizzazione e Piano di formazione del personale impiegato nell'appalto.	2.8 / 4
15	7.1 – Possesso di Certificazione ISO 14067:2018	1 / 1
16	7.2 – Possesso di Certificazione UNI CEI EN ISO 50001:2011	1 / 1
17	7.3 – Possesso di Certificazione SA 8000:2014	1 / 1
18	7.4 – Possesso Certificazione ISO 37000	1 / 1
19	7.5 – Possesso di Registrazione EMAS	1 / 1
20	8 – Coerenza e completezza dell'Offerta Tecnica (D) – Gli operatori economici non dovranno elaborare alcuna parte progettuale al riguardo; sarà la Commissione che al termine della lettura dell'intero elaborato tecnico assegnerà il relativo punteggio.	1.5 / 2
Totale		60.7 / 80

Handwritten signature

Handwritten signature

6 – 00464110352 – CIR FOOD – COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE S.C.

#	Criterio	Punteggio
1	1.1 – Modello organizzativo impiegato dal concorrente per la gestione delle attività oggetto di gara con descrizione anche dei flussi operativi di lavoro	4.2 / 6
2	1.2 – Descrizione dei ruoli, attività, mansioni e responsabilità, del personale impiegato con descrizione delle modalità di coordinamento del servizio.	3.5 / 5
3	1.3 – Piano dei trasporti e consegna dei pasti ai terminali di consumo	3.5 / 5
4	1.4 – Piano di pulizia e sanificazione dei centri cottura e dei refettori.	3.5 / 5
5	1.5 – Modalità di gestione delle diete speciali	3.5 / 5
6	2.1 – Iniziative, interventi ed attività di educazione alimentare.	4.2 / 6
7	2.2 – Programma alimentare con proposta di un menù (da allegare) da realizzare nel corso dell'appalto.	4.2 / 6
8	2.3 – Miglioramento delle percentuali minime previste dai CAM - D.M. 10/03/2020: a) Miglioramento della percentuale minima prevista dai CAM per pelati, polpa e passata di pomodori BIO. Il punteggio verrà assegnato proporzionalmente in base alla percentuale totale offerta per un max di 2 punti. b) Miglioramento della percentuale minima prevista dai CAM per frutta, verdura, ortaggi, legumi e cereali BIO. 2 punti per ogni incremento del 10% fino a max 2 punti. c) Miglioramento della percentuale minima prevista dai CAM per l'olio Extravergine di Oliva BIO. Verranno assegnati 2 punti per ogni incremento pari al 5% fino a max 4 punti.	8 / 8
9	3.1 – Piano di rilevazione periodica del gradimento dei pasti da parte dell'utenza	3.25 / 5
10	3.2 – Sistema di Qualità adottato per il controllo continuo del servizio erogato	2.6 / 4
11	4.1 – Progetto per la prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari	2.8 / 4
12	4.2 – Proposte migliorative inerenti al servizio oggetto di gara. Si valuterà l'utilità, la realizzabilità e l'interesse concreto	3.9 / 6
13	5 – GESTIONE DELLE CRITICITA' E DELLE EMERGENZE – Descrizione delle modalità operative che l'azienda le metterà in campo per fronteggiare imprevisti ed emergenze correlate al servizio.	2.4 / 4
14	6 – FORMAZIONE DEL PERSONALE IMPIEGATO NELL'APPALTO – Organizzazione e Piano di formazione del personale impiegato nell'appalto.	2.6 / 4
15	7.1 – Possesso di Certificazione ISO 14067:2018	1 / 1
16	7.2 – Possesso di Certificazione UNI CEI EN ISO 50001:2011	1 / 1
17	7.3 – Possesso di Certificazione SA 8000:2014	1 / 1
18	7.4 – Possesso Certificazione ISO 37000	1 / 1
19	7.5 – Possesso di Registrazione EMAS	1 / 1
20	8 – Coerenza e completezza dell'Offerta Tecnica (D) – Gli operatori economici non dovranno elaborare alcuna parte progettuale al riguardo; sarà la Commissione che al termine della lettura dell'intero elaborato tecnico assegnerà il relativo punteggio.	1 / 2
Totale		58.15 / 80

7 – 07864721001 – VIVENDA S.P.A.

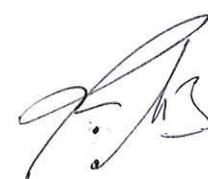
#	Criterio	Punteggio
1	1.1 – Modello organizzativo impiegato dal concorrente per la gestione delle attività oggetto di gara con descrizione anche dei flussi operativi di lavoro	4.8 / 6
2	1.2 – Descrizione dei ruoli, attività, mansioni e responsabilità, del personale impiegato con descrizione delle modalità di coordinamento del servizio.	4 / 5
3	1.3 – Piano dei trasporti e consegna dei pasti ai terminali di consumo	4.25 / 5
4	1.4 – Piano di pulizia e sanificazione dei centri cottura e dei refettori.	4 / 5
5	1.5 – Modalità di gestione delle diete speciali	3.75 / 5
6	2.1 – Iniziative, interventi ed attività di educazione alimentare.	4.5 / 6
7	2.2 – Programma alimentare con proposta di un menù (da allegare) da realizzare nel corso dell'appalto.	4.8 / 6
8	2.3 – Miglioramento delle percentuali minime previste dai CAM - D.M. 10/03/2020: a) Miglioramento della percentuale minima prevista dai CAM per pelati, polpa e passata di pomodori BIO. Il punteggio verrà assegnato proporzionalmente in base alla percentuale totale offerta per un max di 2 punti. b) Miglioramento della percentuale minima prevista dai CAM per frutta, verdura, ortaggi, legumi e cereali BIO. 2 punti per ogni incremento del 10% fino a max 2 punti. c) Miglioramento della percentuale minima prevista dai CAM per l'olio Extravergine di Oliva BIO. Verranno assegnati 2 punti per ogni incremento pari al 5% fino a max 4 punti.	8 / 8

9	3.1 – Piano di rilevazione periodica del gradimento dei pasti da parte dell'utenza	3.75 / 5
10	3.2 – Sistema di Qualità adottato per il controllo continuo del servizio erogato	2.8 / 4
11	4.1 – Progetto per la prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari	3.4 / 4
12	4.2 – Proposte migliorative inerenti al servizio oggetto di gara. Si valuterà l'utilità, la realizzabilità e l'interesse concreto	5.1 / 6
13	5 – GESTIONE DELLE CRITICITA' E DELLE EMERGENZE – Descrizione delle modalità operative che l'azienda le metterà in campo per fronteggiare imprevisti ed emergenze correlate al servizio.	3.4 / 4
14	6 – FORMAZIONE DEL PERSONALE IMPIEGATO NELL'APPALTO – Organizzazione e Piano di formazione del personale impiegato nell'appalto.	2.8 / 4
15	7.1 – Possesso di Certificazione ISO 14067:2018	1 / 1
16	7.2 – Possesso di Certificazione UNI CEI EN ISO 50001:2011	1 / 1
17	7.3 – Possesso di Certificazione SA 8000:2014	1 / 1
18	7.4 – Possesso Certificazione ISO 37000	1 / 1
19	7.5 – Possesso di Registrazione EMAS	1 / 1
20	8 – Coerenza e completezza dell'Offerta Tecnica (D) – Gli operatori economici non dovranno elaborare alcuna parte progettuale al riguardo; sarà la Commissione che al termine della lettura dell'intero elaborato tecnico assegnerà il relativo punteggio.	1.5 / 2
Totale		65.85 / 80

8 – 02787771217 – RI.CA.SRL

#	Criterio	Punteggio
1	1.1 – Modello organizzativo impiegato dal concorrente per la gestione delle attività oggetto di gara con descrizione anche dei flussi operativi di lavoro	3.6 / 6
2	1.2 – Descrizione dei ruoli, attività, mansioni e responsabilità, del personale impiegato con descrizione delle modalità di coordinamento del servizio.	3.5 / 5
3	1.3 – Piano dei trasporti e consegna dei pasti ai terminali di consumo	3 / 5
4	1.4 – Piano di pulizia e sanificazione dei centri cottura e dei refettori.	3.5 / 5
5	1.5 – Modalità di gestione delle diete speciali	3.5 / 5
6	2.1 – Iniziative, interventi ed attività di educazione alimentare.	4.2 / 6
7	2.2 – Programma alimentare con proposta di un menù (da allegare) da realizzare nel corso dell'appalto.	4.5 / 6
8	2.3 – Miglioramento delle percentuali minime previste dai CAM - D.M. 10/03/2020: d) Miglioramento della percentuale minima prevista dai CAM per pelati, polpa e passata di pomodori BIO. Il punteggio verrà assegnato proporzionalmente in base alla percentuale totale offerta per un max di 2 punti. e) Miglioramento della percentuale minima prevista dai CAM per frutta, verdura, ortaggi, legumi e cereali BIO. 2 punti per ogni incremento del 10% fino a max 2 punti. Miglioramento della percentuale minima prevista dai CAM per l'olio Extravergine di Oliva BIO. Verranno assegnati 2 punti per ogni incremento pari al 5% fino a max 4 punti.	7 / 8
9	3.1 – Piano di rilevazione periodica del gradimento dei pasti da parte dell'utenza	3.5 / 5
10	3.2 – Sistema di Qualità adottato per il controllo continuo del servizio erogato	2.8 / 4
11	4.1 – Progetto per la prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari	2.4 / 4
12	4.2 – Proposte migliorative inerenti al servizio oggetto di gara. Si valuterà l'utilità, la realizzabilità e l'interesse concreto	3.6 / 6
13	5 – GESTIONE DELLE CRITICITA' E DELLE EMERGENZE – Descrizione delle modalità operative che l'azienda le metterà in campo per fronteggiare imprevisti ed emergenze correlate al servizio.	2 / 4
14	6 – FORMAZIONE DEL PERSONALE IMPIEGATO NELL'APPALTO – Organizzazione e Piano di formazione del personale impiegato nell'appalto.	2.4 / 4
15	7.1 – Possesso di Certificazione ISO 14067:2018	0 / 1
16	7.2 – Possesso di Certificazione UNI CEI EN ISO 50001:2011	0 / 1
17	7.3 – Possesso di Certificazione SA 8000:2014	1 / 1
18	7.4 – Possesso Certificazione ISO 37000	0 / 1
19	7.5 – Possesso di Registrazione EMAS	0 / 1
20	8 – Coerenza e completezza dell'Offerta Tecnica (D) – Gli operatori economici non dovranno elaborare alcuna parte progettuale al riguardo; sarà la Commissione che al termine della lettura dell'intero elaborato tecnico assegnerà il relativo punteggio.	1 / 2
Totale		51.5 / 80

Vice R



In base a quanto previsto dal Disciplinare di gara, la Commissione Giudicatrice dà atto che gli operatori partecipanti hanno conseguito un punteggio tecnico superiore alla soglia minima di sbarramento dei 45 punti, e pertanto, sono ammessi alla successiva fase di gara.

#	Codice Fiscale	Ragione Sociale	Riepilogo
1	01337360596	BIORISTORO ITALIA S.R.L.	58.00
2	00880590419	CIMAS SRL	54.90
3	06448020633	S.L.EM. SRL	49.70
4	00805980158	SODEXO ITALIA S.P.A.	62.25
5	00124140211	DUSSMANN SERVICE S.R.L.	60.70
6	00464110352	CIR FOOD – COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE S.C.	58.15
7	07864721001	VIVENDA S.P.A.	65.85
8	02787771217	RI.CA.SRL	51.50

I lavori della Commissione giudicatrice, in seduta riservata, vengono chiusi alle ore 19:00 del 09/09/2022 previa redazione, lettura e sottoscrizione del presente verbale:

- Presidente: Arch. Enrico Bonuccelli 
- Componente: Dott. Massimo Belli 
- Componente e segretario verbalizzante: Ing. Tiziano Schiavella 