



# COMUNE DI CASTELCOVATI

Via Chiari, 60 - 25030 CASTELCOVATI (BS)

Tel. 030.7080319 - Fax: 030.7080304

Area Amministrativa Generale

pec: [protocollo@pec.comune.castelcovati.bs.it](mailto:protocollo@pec.comune.castelcovati.bs.it)

**PROCEDURA APERTA AI FINI L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO - PERIODO DAL 01.01.2020 AL 31.12.2021 - CIG: 8030394AC2 - (con facoltà di opzione di rinnovo del servizio per un massimo di ulteriori anni 2 (due), sino alla data del 31.12.2023)**

## **VERBALE DI GARA N. 2 - SECONDA SEDUTA SEGRETA**

Il giorno **VENDISEI** del mese di **NOVEMBRE** dell'anno **DUEMILADICIANNOVE** (26/11/2019), alle ore 09.15, presso la sede del Comune di Castelcovati sito in via Chiari n. 60 – ufficio segreteria – si è riunita, in seduta riservata, la Commissione giudicatrice per l'esame delle offerte tecniche relative alla gara di appalto per l'affidamento della concessione di cui in oggetto.

Sono presenti i signori:

- Dott. Rigosa Silvio, Presidente della commissione di gara;

- Dott.ssa Metelli Amneris, commissario della gara;

- Sig.ra Festa Maria Simona, commissario della gara;

nominati con atto di determinazione del Responsabile dell'Area Amministrativa Generale n. 353 del 14/11/2019

Il Commissario Dott.ssa Metelli Amneris assume le funzioni di segretario verbalizzante.

I componenti la Commissione dichiarano l'insussistenza delle cause di incompatibilità ex artt. 51 e 52 c.p.c., art. 77 D. Lgs. n. 50/2016, art. 6 bis L. n. 241/1990, art. 35 bis e 53, comma 5, D. Lgs. n. 165/2001, presentando la documentazione allegata alla presente.

Il Presidente, constatata la presenza di tutti i componenti della Commissione, dichiara valida la riunione e dà inizio ai lavori.

**DOPODICHE',**

**PREMESSO CHE:**

1. con determinazione n.299 del 03.10.2019 è stata adottata la relativa determinazione a contrattare, il capitolato speciale, il bando/disciplinare di gara e relativi allegati ed è stata indetta la gara d'appalto mediante procedura aperta, del servizio di cui in oggetto ai sensi degli artt. 60 e D. Lgs. n. 50/2016;

2. in data 16/10/2019, la documentazione integrale della gara è stata pubblicata sul sistema di intermediazione telematica di Regione Lombardia denominato "Sintel", ai sensi della L.R. 33/2007 e ss.mm.ii. (al quale è possibile accedere attraverso l'indirizzo internet: [www.ariaspa.it](http://www.ariaspa.it)), sul sito Internet del Comune – sezione "Amministrazione Trasparente", all'albo pretorio del Comune di Castelcovati, sul sito web del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti;

3. in data 16/10/2019, l'avviso di gara è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana;

4. entro il termine ultimo per la presentazione delle offerte sulla piattaforma informatica Sintel, fissato per le ore 12.00.00 del 08 novembre 2019, sono pervenute le seguenti n. 02 (due) offerte:

N.	Denominazione sociale dell'offerente, Indirizzo, P.I./C.F.	n. id. assegnato dalla piattaforma Sintel	Giorno e ora di presentazione dell'offerta
01	Markas srl CF: 01174800217	1573202213682	venerdì 8 novembre 2019 9.36.53 CET
02	CIR food S.C. CF: 00464110352	1573202532569	venerdì 8 novembre 2019 9.42.12 CET

5. in data 20 novembre 2019, ore 9:40, si è tenuta la prima seduta di gara, aperta al pubblico, per la verifica della conformità di quanto presentato alle condizioni riportate nel bando di gara e della documentazione amministrativa. In esito alla stessa, sono state ammesse alla gara i seguenti operatori economici:

N.	Denominazione sociale dell'offerente, Indirizzo, P.I./C.F.	n. id. assegnato dalla piattaforma Sintel	Giorno e ora di presentazione dell'offerta
01	Markas srl CF: 01174800217	1573202213682	venerdì 8 novembre 2019 9.36.53 CET
02	CIR food S.C. CF: 00464110352	1573202532569	venerdì 8 novembre 2019 9.42.12 CET

Nella medesima seduta, il delegato del RUP ha proceduto a verificare il contenuto delle offerte tecniche secondo quanto previsto dal bando/disciplinare di gara e dalla vigente legislazione, prendendo atto visivamente della documentazione presentata dai concorrenti;

### **TUTTO CIO' PREMESSO E CONSIDERATO**

Nel luogo e nell'ora predetti, la Commissione giudicatrice si è riunita per effettuare, in seduta riservata, le operazioni riguardanti la valutazione delle offerte tecniche.

Preliminarmente, il Presidente fa presente che:

- l'aggiudicazione avverrà secondo il criterio di cui all'art. 95 del D. Lgs.n. 50/2016, in favore del concorrente che avrà formulato l'offerta "economicamente più vantaggiosa" in base ai seguenti criteri di valutazione:
  - Offerta tecnica: max 70/100 punti
  - Offerta economica: max 30/100 punti
- La griglia di valutazione contenente i criteri di cui al Capo 16, punto 16.1 rubricato "*criteri di valutazione dell'offerta tecnica*" del disciplinare di gara, a causa di errore materiale, è stata oggetto, in data 23.10.2019, di comunicazione di rettifica per errata correzione limitatamente alle lettere H) ed N), allegata al presente verbale alla lettera A) di cui si terrà conto nelle odierne valutazioni;
- La valutazione dell'Offerta Tecnica avviene distintamente per ciascuno degli elementi a valutazione di tipo qualitativo e discrezionale dei quali è composta, in base alla documentazione che costituisce l'Offerta Tecnica contenuta nella Busta B - Busta dell'Offerta. La valutazione è basata sui criteri di preferenza che premiano le proposte, le soluzioni, le offerte, in relazione ai singoli elementi e sub-elementi dell'Offerta tecnica che, a seconda delle singole fattispecie e del libero apprezzamento tecnico-discrezionale dei componenti della Commissione giudicatrice, in relazione all'intervento oggetto dell'affidamento, risultano:
  - meglio coerenti e rispondenti alle aspettative della Stazione appaltante;
  - maggiormente significative sotto i diversi profili previsti nel contenuto dell'offerta tecnica;
  - maggiormente efficaci, efficienti e prestazionali in funzione dei risultati attesi;
  - maggiormente convincenti nell'illustrazione e nella dimostrazione delle caratteristiche oggetto della proposta tecnica;

- Ai fini dell'attribuzione delle preferenze non sono considerati gli aspetti dell'Offerta Tecnica che:
  - siano la mera ripetizione della disciplina legislativa o regolamentare o una mera reiterazione di provvedimenti di ANAC o di altre autorità a contenuto vincolante, ivi compresi i decreti ministeriali di settore, e non abbiano alcun carattere di autonomia;
  - non siano riferiti ad alcuno degli elementi o dei sub-elementi, a prescindere dal loro valore intrinseco;
- I punteggi dell'offerta tecnica saranno assegnati utilizzando il metodo aggregativo compensatore di cui alla seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti

W<sub>i</sub> = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V(a)<sub>i</sub> = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero ed uno;

Σ<sub>n</sub> = sommatoria.

In particolare:

a) ciascun commissario, a suo insindacabile giudizio, attribuisce a ciascun singolo sub-elemento che compone l'elemento di valutazione un coefficiente, compreso tra 0 (zero) e 1 (uno), commisurato al gradimento espresso per l'offerta esaminanda, secondo la seguente scala di valori:

Valore coefficiente	Giudizio commissione	
<b>0</b>	<b>assente/irrilevante</b>	L'elemento oggetto di valutazione è ritenuto non significativo, poco pertinente e/o irrilevante rispetto a quanto richiesto dal capitolato e disciplinare
<b>0,20</b>	<b>modesto</b>	appena percepibile o appena sufficiente
<b>0,40</b>	<b>discreto</b>	aspetti positivi discretamente apprezzabili
<b>0,60</b>	<b>buono</b>	aspetti positivi evidenti ma inferiori a soluzioni ottimali
<b>0,80</b>	<b>ottimo</b>	aspetti positivi elevati o buona rispondenza alle aspettative
<b>1,00</b>	<b>eccellente</b>	aspetti positivi molto elevati e eccellente rispondenza alle aspettative

b) per ciascun singolo sub-elemento che compone l'elemento di valutazione è effettuata la media dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario ed è individuato il relativo coefficiente definitivo, riportando ad 1 (uno) la media (o la somma) di valore più elevato e proporzionando a tale media di valore più elevato, le medie delle altre offerte, mediante interpolazione lineare, secondo la formula:

dove:	<b>V(a)<sub>i</sub> = P<sub>i</sub> / P<sub>max</sub></b>
V(a) <sub>i</sub>	è il coefficiente della prestazione del sub-elemento (i) dell'offerta (a) compreso tra 0 (zero) e 1 (uno);
P <sub>i</sub>	è la media dei coefficienti attribuiti dai commissari del sub-elemento (i) dell'offerta (a) in esame;
P <sub>max</sub>	è la media di valore più elevato dei coefficienti attribuiti dai commissari al sub-elemento (i) tra tutte le offerte;

- c) a ciascun singolo sub-elemento che compone l'elemento di valutazione è assegnato un punteggio (cosiddetto indice di valutazione) costituito dal prodotto del relativo coefficiente definitivo per il sub-peso o per il peso previsto;
- d) a ciascun singolo elemento di valutazione è assegnato un punteggio (cosiddetto indice di valutazione) costituito dalla somma dei punteggi già attribuiti ai sub-elementi che lo compongono;
- f) all'Offerta Tecnica è attribuito il punteggio complessivo pari alla somma dei punteggi attribuiti ai singoli elementi di valutazione che la compongono;

- se l'Offerta Tecnica, non ottiene un punteggio pari o superiore a 30 punti, l'offerta è esclusa e non si procede all'apertura della Busta C - Busta dell'Offerta economica.

Il Presidente della Commissione giudicatrice procede all'apertura della busta informatica delle offerte tecniche e:

- consegna ai commissari la scheda per l'attribuzione, a discrezione di ciascun commissario, dei relativi coefficienti e le indicazioni rituali per ogni elemento e sub-elemento di valutazione in conformità al disciplinare di gara;
- invita ciascun commissario a procedere alle valutazioni delle offerte tecniche, elemento per elemento, secondo le modalità prescritte dalla norma regolamentare e dal bando/disciplinare di gara, già nota.

I commissari di gara procedono quindi all'esame della documentazione tecnica contenuta nei file pervenuti sul sistema informatico e non essendo state riscontrate irregolarità o cause di esclusione, procedono oltre.

Ciascun documento viene quindi esaminato e valutato dai membri della commissione procedendo nell'ordine indicato nel bando/disciplinare di gara; ciascun commissario, a suo insindacabile giudizio, ed in applicazione di quanto previsto nel bando/disciplinare di gara, attribuisce i coefficienti numerici previsti dal bando/disciplinare di gara per ogni criterio e sub-criterio di valutazione.

Il Presidente della Commissione giudicatrice, dato atto che le valutazioni delle offerte tecniche sono concluse, raccoglie la scheda di valutazione di ciascun commissario e procede, unitamente ai commissari stessi, per ogni elemento e sub-elemento di valutazione al calcolo del punteggio assegnato ai concorrenti. Dà atto che gli elementi di valutazione, la griglia di valutazione con i criteri per l'attribuzione dei punteggi e la graduatoria finale sono riportati negli Allegati B) e B1), che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente verbale.

I punteggi attribuiti complessivamente dalla Commissione all'offerta tecnica delle ditte ammesse viene riassunta come segue:

<b>Concorrente offerta tecnica:</b>	<b>punteggio tecnico</b>
<b>Markas srl CF: 01174800217</b>	<b>57,2881</b>
<b>CIR food S.C. CF: 00464110352</b>	<b>66,00</b>

In base a quanto stabilito nel bando di gara, si dà atto del raggiungimento, da parte di tutti i concorrenti, del punteggio minimo pari a 30 punti richiesto dal bando/disciplinare di gara al fine dell'ammissione alla successiva fase di gara, consistente nell'apertura delle offerte economiche.

Il Presidente della Commissione giudicatrice, infine:

- provvede alla chiusura delle valutazioni delle offerte tecniche, nonché alla stesura del presente verbale ed i relativi allegati A), B) e B1);
- dà atto che trasmetterà il presente verbale al competente organo della Stazione appaltante, che provvederà alla convocazione degli offerenti ammessi, con le modalità previste dal bando/disciplinare di gara, al fine di procedere all'apertura delle buste dell'offerta economica, alla formazione della graduatoria finale e alla proposta di aggiudicazione.

Il Presidente dichiara chiusa la seduta segreta alle ore 14.20

Del che si è redatto il presente verbale, che si compone di n. 05 pagine compresa la presente, oltre n.3 allegati e che, letto ed approvato, viene sottoscritto come segue:

Il Presidente  
f.t. Dott. Silvio Rigosa

Il Commissario  
f.to Sig.ra Maria Simona Festa

Il Commissario e verbalizzante  
f.to Dott.ssa Amneris Metelli



## COMUNE DI CASTELCOVATI

Via Chiari, 60 - 25030 CASTELCOVATI (BS)  
 Tel. 030.7080319 - Fax: 030.7080304  
 Area Amministrativa Generale  
 pec: [protocollo@pec.comune.castelcovati.bs.it](mailto:protocollo@pec.comune.castelcovati.bs.it)

**GARA PER L'ESPLETAMENTO DI PROCEDURA APERTA AI FINI  
 DELL'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE,  
 CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO PER IL  
 PERIODO 01 GENNAIO 2020 AL 31 DICEMBRE 2021  
 - C.I.G.: 8030394AC2 -**

### COMUNICAZIONE RETTIFICA PER ERRATA CORRIGE

\*\*\*\*\*

Al Capo 16 , punto 16.1. "*Criteria di valutazione dell'offerta tecnica*" del disciplinare di gara, con riferimento alla griglia di attribuzione del punteggio tecnico, a causa di errore materiale, le griglie di cui alla lettera H) ed N) dovranno essere sostituite con le seguenti griglie di attribuzione dei punteggi:

<b>PROGETTO ORGANIZZATIVO GESTIONALE - PARAMETRI QUALITÀ -</b>		<b>Punteggio tecnico assegnabile</b>
	<b>Peso</b>	<b>Sub Peso</b>

<b>H) LOCALIZZAZIONE DEL CENTRO COTTURA:</b>		
La ditta dovrà indicare la distanza chilometrica dal centro cottura alla sede del Comune di Castelcovati -Via Chiari,60 (calcolata utilizzando <a href="http://www.via.michelin.it">www.via.michelin.it</a> )	<b>MAX 7 PUNTI</b>	
a) centro cottura fino 10 km		<b>7 punti</b>
b) centro cottura superiore a 10 e fino 20 km		<b>5 punti</b>
c) centro cottura superiore a 20 e fino 30 km		<b>2 punti</b>
d) centro cottura superiore 30 km		<b>0 punti</b>

<b>N) NUMERO DEI PASTI OFFERTI GRATUITAMENTE DALL'AGGIUDICATARIO (oltre a quelli compresi nell'appalto) PER CIASCUN ANNO DI SERVIZIO (anche durante eventuale periodo di rinnovo), senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale *( + 1 giorno per l'anno bisestile);</b>		
	<b>MAX 6 PUNTI</b>	
a) da 365* pasti annui		<b>Punti 1</b>
b) da 730* pasti annui		<b>Punti 3</b>
c) da 1095* pasti annui		<b>Punti 6</b>

Restano invariate le altre lettere ed i punteggi previsti nella griglia di cui al punto 16.1. del Bando/disciplinare di gara.

<b>PROGETTO ORGANIZZATIVO GESTIONALE</b> <b>- PARAMETRI QUALITÀ -</b>		<b>Punteggio tecnico assegnabile</b>
	<b>Peso</b>	<b>Sub Peso</b>
<b>A) SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO:</b> Verrà valutata la chiarezza e completezza dell'offerta tecnica gestionale in relazione al servizio nel suo complesso, nelle componenti evidenziate nel capitolato speciale d'appalto	<b>MAX 11 PUNTI</b>	
<b>Progetto organizzativo:</b> che illustri modalità di organizzazione e svolgimento del servizio pasti a domicilio nel suo complesso, nelle componenti evidenziate nel capitolato speciale d'appalto, tenuto conto delle diverse fasi (approvvigionamento, rintracciabilità, conservazione, preparazione, cottura e distribuzione), compresa l'indicazione del numero degli operatori addetti al trasporto e consegna pasti, l'organizzazione operativa della raccolta degli ordini, la predisposizione di moduli e protocolli di raccolta degli ordini, le tempistiche di percorrenza, le modalità di controllo e la tipologia dei contenitori utilizzati, tipologia e frequenza di somministrazione questionario soddisfazione ospiti e comunicazione dei risultati al Comune)		<b>Fino a 11 punti</b>
<b>B) GESTIONE DEGLI IMPREVISTI/DELLE EMERGENZE:</b>	<b>MAX 4 PUNTI</b>	
<b>B1) Gestione di imprevisti, emergenze:</b> illustrazione modalità organizzative e tempistiche di gestione degli imprevisti, emergenze e modifiche di servizio, _comprese quelle derivanti dalla sostituzione del personale (es:per ferie, malattie ecc) ed alla eventuale sostituzione del mezzo per guasto ed individuazione;		<b>Fino a 3 punti</b>
<b>B2) <u>Disponibilità centro cottura di emergenza ( per tutta la durata dell'appalto) :</u></b> di dimensioni e potenzialità tecnica produttiva adeguata alla fornitura oggetto dell'appalto per far fronte ad eventuali emergenze del centro di cottura individuato per la produzione dei pasti. La ditta dovrà indicare la distanza chilometrica dal centro cottura alla sede del Comune di Castelcovati -Via Chiari,60 (calcolata utilizzando <a href="http://www.via.michelin.it">www.via.michelin.it</a> )		a) disponibilità di centro cottura emergenza idoneo ubicato ad una distanza >45 Km: 0 punti  b) disponibilità di centro cottura emergenza idoneo ubicato ad una distanza = o < 45 Km: 1 punti
<b>C) VALUTAZIONE MENU' PROPOSTI E QUALITA' :</b>	<b>MAX 12 PUNTI</b>	
<b>C1)</b> Dovranno essere allegati i menù (autunno/inverno - primavera/estate), sottoscritti da un consulente tecnico-nutrizionale, che si intendono offrire all'utenza		<b>Fino a 5 punti</b>

<p>con presenza di tutti i piatti base, varietà di proposte nelle 4 settimane, con un numero di alternative nella e nella scelta dei pasti quotidiani che non può essere inferiore a 3 (con allegazione anche dell'elenco e delle schede tecniche delle derrate alimentari utilizzate;</p>		
<p><b>C2) Utilizzo del 100%</b> dei prodotti (DOP, IGP, BIOLOGICI, indicati di fianco</p> <p>Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori</p>		<p><b>1 Punto: Formaggi DOP o IGP;</b></p> <p><b>1 Punto: Verdura e frutta biologici;</b></p> <p><b>1 Punto: Farine e olio extravergine di oliva - biologici;</b></p>
<p><b>C3) Utilizzo del 100%</b> dei prodotti agricoli a fianco indicati a Km zero</p> <p>Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori</p>		<p><b>1 Punto: Formaggi latte e derivati;</b></p> <p><b>1 Punto: Carni e salumi;</b></p> <p><b>1 Punto: Verdure e legumi freschi, patate</b></p> <p><b>1 Punto: Frutta (escluse banane, agrumi e mele)</b></p>
<p><b>D) MENU' PER DIETE SPECIALI PER RICORRENZE E MENU' TIPICI, TRADIZIONALI E PER RICORRENZE</b></p>	<p><b>MAX 4 PUNTI</b></p>	
<p>Modalità di gestione delle diete speciali, nonchè dei menù per utenze e ricorrenze particolari e menù tipici e tradizionali</p>		<p><b>Fino a 4 punti</b></p>



<b>E) PIANO DI AUTOCONTROLLO E DELLA SICUREZZA HACCP</b>	<b>MAX 4 PUNTI</b>	
<b>E1) protocollo di autocontrollo sulle materie prime e sui prodotti finiti</b> per l'individuazione dei principali parametri biotossicologici e/o chimici ( <b>con piano di campionamento analitico e specifico e tempi</b> ); <b>analisi dei rischi del processo di produzione e distribuzione del pasto in ogni sua fase</b> , con individuazione dei punti critici e dei sistemi di prevenzione e correzione; <b>modalità di referto periodico all'Amministrazione appaltante</b> in ordine all'esito dei controlli di qualità del servizio;		<b>Fino a 2 punti</b>
<b>E2) protocollo di sanificazione ambientale</b> (ambienti, attrezzature, utensili) che indichi <b>tempi, metodi, campionamenti e classi di prodotti utilizzati</b> per gli interventi (incluse schede tenciche di sicurezza), comprensivo di un programma di autocontrollo dei punti critici ambientali; <b>modalità di referto periodico all'Amministrazione appaltante</b> in ordine all'esito dei controlli di qualità del servizio;		<b>Fino a 2 punti</b>
<b>F) ESPERIENZA DEL PERSONALE INTERNO ED OPERANTE NEL CENTRO COTTURA DEDICATO :</b>	<b>MAX 4 PUNTI</b>	
<b>F1)</b> presenza di cuoco dedicato al servizio con esperienza almeno triennale presso centri di cottura nella ristorazione scolastica o analoga;		<b>2 punti</b>
<b>F2)</b> presenza di dietista interno o incaricato (necessario esibire qualsiasi forma di incarico) destinato al servizio oggetto del capitolato speciale d'appalto		<b>2 punti</b>
<b>G) CERTIFICAZIONI</b> (ulteriori rispetto certificazione minima richiesta "UNI EN ISO 9001:2008")	<b>MAX 7 PUNTI</b>	
<b>G1)</b> Impresa dotata di certificazione UNI EN ISO 22000:2005 "Sistema di gestione della sicurezza alimentare";		<b>2 punti</b>
<b>G2)</b> Impresa dotata di certificazione UNI EN ISO 22005:2008 "Sistema di gestione della rintracciabilità di filiera".		<b>2 punti</b>
<b>G3)</b> Impresa dotata di certificazione UNI 10854:1999 - Sistema di Autocontrollo HACCP		<b>1 punti</b>
<b>G4)</b> Impresa dotata di certificazione OHSAS 18001:2007 - Sicurezza		<b>1 punti</b>
<b>G5)</b> Impresa dotata di certificazione SA 8000:2008 - Responsabilità Etica e Sociale		<b>1 punti</b>

<b>H) LOCALIZZAZIONE DEL CENTRO COTTURA:</b>		
La ditta dovrà indicare la distanza chilometrica dal centro cottura alla sede del Comune di Castelvovati -Via Chiari,60 (calcolata utilizzando www.via michelin.it)	<b>MAX 7 PUNTI</b>	
a) centro cottura fino 10 km		<b>7 punti</b>
b) centro cottura superiore a 10 e fino 20 km		<b>5 punti</b>
c) centro cottura superiore a 20 e fino 30 km		<b>2 punto</b>
d) centro cottura superiore 30 km		<b>0 punti</b>
<b>I) RISPETTO DELL'AMBIENTE:</b>	<b>MAX 4 PUNTI</b>	
<b>I1)</b> Adozione misure per ridurre l'impatto ambientale nello svolgimento del servizio comprovato dalla <u>registrazione EMAS</u> o dalla <u>certificazione UNI EN ISO 14001:2004</u> o da altra analoga certificazione riconosciuta valida		<b>2 punti</b>
<b>I2)</b> Utilizzo di mezzi di trasporto pasti con riferimento alla motorizzazione: - Elettrici, Gpl o gas naturale, ibridi Motorizzazione a benzina o diesel (punti 0) <i>(allegare libretto di circolazione)</i>		<b>2 punti (Elettrici,GPL , gas naturale, Ibridi)</b>
<b><u>L) CONTENIMENTO DELLO SPRECO ALIMENTARE:</u></b>	<b>MAX 3 PUNTI</b>	
Proposte di riduzione, recupero degli alimenti (nel rispetto della Legge n.155/2003, Legge n.166/2016) in favore di associazioni, enti o istituzioni		<b>Fino a 3 punti</b>
<b>M) PROPOSTE MIGLIORATIVE/INNOVATIVE RISPETTO AI REQUISITI MINIMI PREVISTI DAL CAPITOLATO SPECIALE, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale</b>	<b>MAX 4 PUNTI</b>	
La valutazione terrà conto delle proposte migliorative/innovative, ovvero di servizi aggiuntivi rispetto a quelli previsti nel capitolato speciale d'appalto che possano aumentare l'efficacia e la qualità degli interventi stessi e migliorare la qualità del servizio. La descrizione delle migliorie dovrà essere chiara, completa di obiettivi, tempi e modi di realizzazione. La valutazione sarà complessiva tenendo conto di tutti gli elementi migliorativi proposti.		<b>Fino a 4 punti</b>
<b>N) NUMERO DEI PASTI OFFERTI GRATUITAMENTE</b>		

<b>DALL'AGGIUDICATARIO (oltre a quelli compresi nell'appalto) PER CIASCUN ANNO DI SERVIZIO (anche durante eventuale periodo di rinnovo), senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale</b> *( + 1 giorno per l' anno bisestile);	<b>MAX 6 PUNTI</b>	
a) da 365* pasti annui		<b>Punti 1</b>
b) da 730* pasti annui		<b>Punti 3</b>
c) da 1095* pasti annui		<b>Punti 6</b>
<b>TOTALE</b>	<b>70 PUNTI</b>	

**ELEMENTO A** 11,00

ELEMENTO A				max 3,00			
	Com. 1	Com. 2	Com. 3	Tot	Media	Coeff. Finale	Punti
Offer.							
A	0,80	0,80	0,80	2,40	0,8000	0,8000	8,8000
B	1,00	1,00	1,00	3,00	1,0000	1,0000	11,0000

ALLEGATO B1)

**ELEMENTO A**

PUNTI TOTALI	
8,8000	A
11,0000	B

**ELEMENTO B** 4,00

Subelemento B1)				max 2,80			
	Com. 1	Com. 2	Com. 3	Tot	Media	Coeff. Finale	Punti
Offer.							
A	0,80	0,80	0,80	2,40	0,8000	0,8571	2,5714
B	1,00	1,00	0,80	2,80	0,9333	1,0000	3,0000

**Subelemento B2)**  
Sub peso 1,00  
FISSO

	a)cottura >45km 0 p.	a)cottura <45km 1 p.	Punti
Offer.			
A	0,0	1,0	1,0
B	0,0	1,0	1,0

**ELEMENTO B**

PUNTI TOTALI	
3,5714	A
4,0000	B

**ELEMENTO C** 12,00

Subelemento C1)				max 2,40			
	Com. 1	Com. 2	Com. 3	Tot	Media	Coeff. Finale	Punti
Offer.							
A	0,60	0,80	0,60	2,00	0,6667	0,8333	4,1667
B	0,80	0,80	0,80	2,40	0,8000	1,0000	5,0000

**Subelemento C2)**  
Sub peso 3,00  
FISSO

	Formaggi.1p	Verd.frut.1 p.	Farine,olio 1p	Punti
Offer.				
A	1,00	0,00	1,00	2,00
B	1,00	1,00	1,00	3,00

**Subelemento C3)**  
Sub peso 4,00  
FISSO

	Formaggi 1 punto	Carni salumi 1 punto	Verdure legumi 1punto	Frutta 1 punto	Punti
Offer.					
A	1,0	1,0	1,0	1,0	4,0
B	1,0	1,0	1,0	1,0	4,0

**ELEMENTO C**

PUNTI TOTALI	
10,1667	A
12,0000	B

**ELEMENTO D** 4,00

Subelemento D)				max 2,40			
	Com. 1	Com. 2	Com. 3	Tot	Media	Coeff. Finale	Punti
Offer.							
A	0,80	0,80	0,80	2,40	0,8000	1,0000	4,0000
B	0,60	0,60	0,60	1,80	0,6000	0,7500	3,0000

**ELEMENTO D**

PUNTI TOTALI	
4,0000	A
3,0000	B

**ELEMENTO E** 4,00

Subelemento E1)				max 2,40			
	Com. 1	Com. 2	Com. 3	Tot	Media	Coeff. Finale	Punti
Offer.							
A	0,60	0,60	0,60	1,80	0,6000	0,7500	1,5000
B	0,80	0,80	0,80	2,40	0,8000	1,0000	2,0000

**Subelemento E2)**  
Sub peso 2,00

	Com. 1	Com. 2	Com. 3	Tot	Media	Coeff. Finale	Punti
Offer.							
A	0,60	0,60	0,60	1,80	0,6000	0,7500	1,5000
B	0,80	0,80	0,80	2,40	0,8000	1,0000	2,0000

**ELEMENTO E**

PUNTI TOTALI	
3,0000	A
4,0000	B

**ELEMENTO F** 4,00

Subelemento F1)				FISSO			
	Sub peso 2,00			Tot	Media	Coeff. Finale	Punti
Offer.							
A				2,0			2,0
B				2,0			2,0

**Subelemento F2)**  
Sub peso 2,00  
FISSO

	Sub peso 2,00			Tot	Media	Coeff. Finale	Punti
Offer.							
A				2,00			2,0
B				2,00			2,0

**ELEMENTO F**

PUNTI TOTALI	
4,0000	A
4,0000	B

**ELEMENTO G** 7,00

Subelemento G1)				Sub peso 2,00			
	FISSO			Tot	Media	Coeff. Finale	Punti
Offer.							
A				2,00			2,0
B				2,00			2,0

**Subelemento G2)**  
Sub peso 2,00

	Sub peso 2,00			Tot	Media	Coeff. Finale	Punti
Offer.							
A				2,00			2,0
B				2,00			2,0

**Subelemento G3)**  
Sub peso 1,00

	Sub peso 1,00		Tot	Media	Coeff. Finale	Punti
Offer.						
A			1,00			1,0000
B			1,00			1,0000

**Subelemento G4)**  
Sub peso 1,00

	Sub peso 1,00		Tot	Media	Coeff. Finale	Punti
Offer.						
A			1,00			1,0000
B			1,00			1,0000

**ELEMENTO G**

PUNTI TOTALI	
2,0000	A
2,0000	B

FISSO

Punti

Subelemento G5  
Sub peso 1,00

Offer.				
A	1,00	1,0000	7,000	A
B	1,00	1,0000	7,000	B

**ELEMENTO H** 7,00  
Subelementi a) b) c) d)  
Sub peso

FISSO Punti

Offer.	a) centro cottura fino 10Km 7 p.	b) cottura >10 fino 20Km 5 p.	c) cottura >20 fino 30Km 2 p.	c) cottura >20 fino 30Km 0 p.	
A	7,00				7,0
B	7,00				7,0

**ELEMENTO H**  
PUNTI TOTALI

7,000	A
7,000	B

**ELEMENTO I** 4,00  
Subelementi a) b) c) d)  
Sub peso

FISSO Punti

Offer.	I1) EMAS;UNI EN ISO ecc	I2) mezzi trasporto	
A	2,00	2,00	4,00
B	2,00	2,00	4,00

**ELEMENTO I**  
PUNTI TOTALI

4,000	A
4,000	B

**ELEMENTO L** 3,00  
Subelemento  
Sub peso

			max				
			2,40				
Offer.	Com. 1	Com. 2	Com. 3	Tot	Media	Coeff. Finale	Punti
A	0,80	0,80	0,60	2,20	0,7333	0,9167	2,7500
B	0,80	0,80	0,80	2,40	0,8000	1,0000	3,0000

**ELEMENTO L**  
PUNTI TOTALI

2,750	A
3,000	B

**ELEMENTO M** 4,00  
Subelemento  
Sub peso

			max				
			2,40				
Offer.	Com. 1	Com. 2	Com. 3	Tot	Media	Coeff. Finale	Punti
A	0,60	0,60	0,60	1,80	0,6000	0,7500	3,0000
B	0,80	0,80	0,80	2,40	0,8000	1,0000	4,0000

**ELEMENTO M**  
PUNTI TOTALI

3,000	A
4,000	B

**ELEMENTO N** 6,00  
Subelementi a) b) c)  
Sub peso

FISSO Punti

Offer.	a) da 365 pasti annui punti: 1	b) da 730 pasti annui : 3 p	c) da 1095 pasti annui: 6 punti	
A	0,00	0,00	0,00	0,00
B		3,00		3,00

**ELEMENTO N**  
PUNTI TOTALI

0,000	A
3,000	B

**RIEPILOGO**

Offer.	ELEMENTO A	ELEMENTO B	ELEMENTO C	ELEMENTO D	ELEM. E	ELEM. F	ELEMENTO G	ELEM. H	ELEM. I	ELEMENTO L	ELEM. M	ELEM. N	PUNTI TOTALI
A	8,8000	3,5714	10,1667	4,0000	3,0000	4,0000	7,0000	7,0000	4,0000	2,7500	3,0000	0,0000	57,2881
B	11,0000	4,0000	12,0000	3,0000	4,0000	4,0000	7,0000	7,0000	4,0000	3,0000	4,0000	3,0000	66,0000

**LEGENDA**

Offer. A:	MARKAS
Offer. B:	CIR FOOD