

PROCEDURA APERTA PER AFFIDAMENTO PER LA FORNITURA DI PRODOTTI ALIMENTARI E DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE PASTI IN ASPORTO PER I SERVIZI PER L'INFANZIA COMUNALI E STATALI. ANNI SCOLASTICI 2019/20 - 2020/21- 2021/22.

“VERBALE DI SEDUTA DI GARA RISERVATA PER LA VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA QUALITATIVA”

Mercoledì 17 luglio 2019 alle ore 14,30 la Commissione di gara si riunisce presso l'ufficio del Servizio Personale di Via San Pietro Martire 3 per iniziare la valutazione delle offerte tecniche qualitative presentate entro il termine del 12/07/2019 ore 13:00.

La Commissione giudicatrice è composta, come da atto di nomina R.U.I.D. 117 del 16/07/2019, dai seguenti membri:

- Dott.ssa Battistina Giubbani, Dirigente Servizio Gestione e Sviluppo del Personale e dell'Organizzazione e Dirigente ad interim di Istituzione Scuole e Nidi d'Infanzia, in qualità di Presidente di gara;
- Dott.ssa Maddalena Tedeschi, Responsabile di Unità Organizzativa Complessa, in qualità di membro esperto interno;
- Dott.ssa Daniela Lanzi, Responsabile di Unità Organizzativa Complessa, in qualità di membro esperto interno.

Ogni Commissario dichiara di non essere in alcun conflitto di interessi rispetto al concorrente della procedura, a norma dell'art. 77 del Codice dei contratti pubblici.

La Commissione prende atto che, come in dettaglio alla determina R.U.A.D. n° 1138 del 15/07/2019, l'unico Operatore Economico partecipante, **CIR FOOD S.C.**, con sede a Reggio Emilia in Via Nobel 19 – C.F. e P.IVA 00464110352 – P.G.n. 136827 del 12.07.2019, ha presentato documentazione amministrativa completa, e pertanto viene ammesso al prosieguo di gara, in relazione a Istituzione Scuole e Nidi d'Infanzia per i seguenti lotti:

LOTTO 2 (ISTITUZIONE SCUOLE E NIDI D'INFANZIA del COMUNE DI REGGIO EMILIA): Servizio di somministrazione pasti in asporto per i servizi per l'infanzia comunali e statali. Anni scolastici: 2019/2020-2020/2021-2021/2022. Durata 36 mesi. Periodo: dal 26/08/2019 – 25/08/2022, con servizio attivo in corrispondenza dei calendari scolastici dei tre anni scolastici di riferimento - Codice unico di intervento CUI dell'appalto: S00145920351201900074 – CPV 55524000-9 – **CIG 7921590EDA** – **importo a base asta: Euro 1.050.680,00** al netto d'IVA, di cui € 514.500,00 per costo della manodopera comprensivo di tutti gli oneri diretti e riflessi e nessun onere per costi connessi alla



LOTTO 3 (ISTITUZIONE SCUOLE E NIDI D'INFANZIA del COMUNE DI REGGIO

[Handwritten signatures]

EMILIA): Fornitura di prodotti alimentari per i servizi per l'infanzia comunali e statali. Anni scolastici: 2019/2020-2020/2021-2021/2022. Durata 36 mesi. Periodo: dal 26/08/2019 – 25/08/2022, con servizio attivo in corrispondenza dei calendari scolastici dei tre anni scolastici di riferimento - Codice unico di intervento CUI dell'appalto: F00145920351201900024 – CPV: 15000000-8 - **CIG 7921603996** – **importo a base asta: Euro 2.835.000,00** al netto d'IVA e nessun onere per costi connessi alla sicurezza.



I Commissari riconoscono che l'offerta (busta B) è stata previamente siglata dal Responsabile del Procedimento della procedura unica di affidamento in ogni foglio, in occasione della seduta pubblica di apertura dei plichi.

La Commissione ha ritenuto fondamentale ripercorrere preliminarmente i documenti di gara e prende atto di quanto espressamente indicato nel disciplinare di gara in merito ai criteri per la valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa che si riportano di seguito (art. 17 del capitolato di gara lotto 2 e art 16 del capitolato di gara lotto 3):

LOTTO 2 – SOMMINISTRAZIONE PASTI DA ASPORTO per i servizi per l'infanzia comunali e statali

PUNTEGGIO MASSIMO

A- Offerta tecnica QUALITATIVA 60

17.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA QUALITATIVA

"L'offerta tecnico-qualitativa dovrà avvenire tramite la presentazione di una relazione descrittiva, composta da massimo 15 (quindici) facciate in A4, tipo carattere Arial, dimensione carattere 12 oltre alle schede tecniche. Dalla 15° facciata non verrà ulteriormente analizzata l'offerta.

Si precisa che si procederà ad esclusione dei concorrenti che non raggiungano un punteggio complessivo pari ad almeno **43**(quarantatré) punti su **60** disponibili, per gli elementi di valutazione di natura tecnica qualitativa, secondo quanto disposto nel presente capitolato. Il punteggio minimo sarà calcolato dopo la riparametrazione."

Il punteggio dell'Offerta Tecnica Qualitativa è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con le relative ripartizioni dei punteggi (art 17).

A. ELEMENTI QUALITATIVI PUNTI MASSIMI 60

OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA SUI SEGUENTI ELEMENTI:

A. ELEMENTI QUALITATIVI	60	
A.1 ORGANIZZAZIONE DELLA DITTA E MODALITÀ DI COORDINAMENTO DEL SERVIZIO	Fino a 10	
A.1.1 _ Staff dedicato al servizio	4	Con riferimento all'organizzazione aziendale il concorrente è invitato a proporre un quadro del personale che intende dedicare al servizio in

[Handwritten signatures and initials]



		oggetto, descrivendone profili professionali e fornendo SINTETICI curricula al fine di consentire una visione delle competenze che verranno messe a disposizione del presente appalto.
A.1.2 _ Gestione e formazione del personale dedicato	3	Tutto il personale addetto alle lavorazioni dovrà avere la formazione di base a norma di legge in materia di sicurezza ed igienico-sanitaria, con particolare riguardo alle procedure previste dal sistema di autocontrollo HACCP . Questa unica formazione equivale ad un punteggio pari a 0. Verranno valutati corsi aggiuntivi che il personale ha effettuato negli ultimi 5 anni e/o che il concorrente si impegna a mettere in atto dall'inizio dell'appalto, entro i primi 6 mesi. Verrà inoltre valutato il possesso di Certificazione per "sistemi di gestione e salute nei luoghi di lavoro" secondo la norma OHSAS 18001:2007 o la norma ISO 45001
A.1.3 _ Sistemi di verifica e controllo della qualità che la ditta si impegna a garantire	3	Il concorrente dovrà indicare quali meccanismi di controllo intende mettere in atto. Il maggiore punteggio corrisponderà al sistema che meglio garantisce la periodicità e la trasparenza nelle verifiche
A.2 GESTIONE DEL SERVIZIO	Fino a 40	
A.2.1 _ Progettazione e gestione del servizio con particolare riferimento alle modalità di produzione/confezionamento dei pasti	15	I concorrenti dovranno indicare quali modalità di produzione e confezionamento intendono mettere in atto. Il maggiore punteggio corrisponderà al sistema che garantisce maggiore varietà e sostenibilità (minore impatto ambientale) dei prodotti utilizzati per la produzione dei pasti migliorando le qualità organolettiche.
A.2.2 _ Gestione delle diete speciali	7	Il punteggio maggiore verrà assegnato al concorrente che illustri modalità di intervento con la maggiore flessibilità e varietà del menù nel rispondere ad esigenze speciali
A.2.3 _ Caratteristiche del centro pasti in relazione alle caratteristiche del servizio(potenzialità n. pasti...)	3	Il punteggio verrà assegnato in rapporto alla maggiore potenzialità di ogni centro pasti di far fronte al servizio rivolto all'utenza prescolastica
A.2.4 _ Politiche di gestione e selezione dei fornitori di materia prima	5	Il concorrente è invitato ad illustrare il sistema di approvvigionamento delle materie prime dettagliando in particolare i criteri prevalenti di scelta dei fornitori nel rispetto delle caratteristiche previste nel punto 5.3.1 dell'allegato 1 al D.M. 25 luglio 2011" Adozione criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti". Il maggior punteggio verrà assegnato al concorrente più rispondente a tali requisiti.
A.2.5 _ Gestione delle emergenze	5	Il maggior punteggio verrà assegnato al concorrente in grado di rispondere nel minor tempo possibile alla emergenza (determinata da inagibilità del proprio centro pasti/ da improvvise richieste non programmate / scioperi o chiusure



		delle strutture comunali segnalate con breve preavviso...) e che offre qualità/varietà migliore.
A. 2.6 _ Sistemi ed attrezzature per la gestione delle consegne ed agevolazioni a favore del personale delle scuole d'infanzia nella movimentazione degli stessi.	5	Il concorrente è invitato a descrivere eventuali soluzioni a tutela della salute dei lavoratori nelle scuole d'infanzia statali e comunali relativamente alla movimentazione manuale dei carichi (es. peso dei colli, logistica nella consegna, attrezzature..)
A.3 OBIETTIVI DI MIGLIORAMENTO PROPOSTI DALLA DITTA	Fino a 10	
A.3.1 _ Innovazioni significative nel sistema di informatizzazione di prenotazione dei pasti	3	Sarà attribuito il punteggio maggiore alla proposta di informatizzazione della prenotazione dei pasti più agevole e meno impattante per il personale delle scuole
A.3.2 _ Attività finalizzate all'informazione alle famiglie sul pasto fornito e sulle modalità di organizzazione del servizio: Incontri-laboratorio aggiuntivi ai 12 richiesti	3	Il punteggio più alto viene attribuito al concorrente con l'offerta maggiore rispetto a quanto già previsto da capitolato.
A.3.3 _ Altro	4	La Commissione si riserva di valutare altre proposte purchè attinenti all'appalto

La Commissione procede quindi alla lettura del progetto tecnico qualitativo definendo di seguire nella valutazione la griglia prevista nel disciplinare di gara.

A. ELEMENTI QUALITATIVI Fino a 60

A.1 ORGANIZZAZIONE DELLA DITTA E MODALITÀ DI COORDINAMENTO DEL SERVIZIO Fino a 10

A.1.1 _ Staff dedicato al servizio fino a 4 punti

La proposta è buona rispetto alla relativa richiesta.
 Indice di valutazione commissario 1: 0,8
 Indice di valutazione commissario 2: 0,8
 Indice di valutazione commissario 3: 0,8
 Indice medio di valutazione: 0,8
 Punteggio attribuito non riparametrato: 3,2
 Punteggio attribuito riparametrato: 4

A.1.2 _ Gestione e formazione del personale dedicato fino a 3 punti

La proposta è discreta rispetto alla relativa richiesta.
 Indice di valutazione commissario 1: 0,7
 Indice di valutazione commissario 2: 0,7
 Indice di valutazione commissario 3: 0,7
 Indice medio di valutazione: 0,7
 Punteggio attribuito non riparametrato: 2,1
 Punteggio attribuito riparametrato: 3





A.2.3 _ Sistemi di verifica e controllo della qualità che la ditta si impegna a garantire fino a 3 punti

La proposta è discreta rispetto alla relativa richiesta.

Indice di valutazione commissario 1: 0,7

Indice di valutazione commissario 2: 0,8

Indice di valutazione commissario 3: 0,6

Indice medio di valutazione: 0,7

Punteggio attribuito non riparametrato: 2,1

Punteggio attribuito riparametrato: 3

A.2 GESTIONE DEL SERVIZIO Fino a 40

A.2.1 _ Progettazione e gestione del servizio con particolare riferimento alle modalità di produzione/confezionamento dei pasti fino a 15 punti

La proposta è ottima rispetto alla richiesta.

Indice di valutazione commissario 1: 0,8

Indice di valutazione commissario 2: 0,9

Indice di valutazione commissario 3: 1

Indice medio di valutazione: 0,9

Punteggio attribuito non riparametrato: 13,5

Punteggio attribuito riparametrato: 15

A.2.2 _ Gestione delle diete speciali fino a 7 punti

La proposta è ottima rispetto alla richiesta.

Indice di valutazione commissario 1: 0,9

Indice di valutazione commissario 2: 0,9

Indice di valutazione commissario 3: 0,9

Indice medio di valutazione: 0,9

Punteggio attribuito non riparametrato: 6,3

Punteggio attribuito riparametrato: 7

A.2.3 _ Caratteristiche del centro

pasti in relazione alle caratteristiche del servizio (potenzialità n. pasti...) fino a 3 punti

La proposta è eccellente rispetto alla richiesta.

Indice di valutazione commissario 1: 1

Indice di valutazione commissario 2: 1

Indice di valutazione commissario 3: 1

Indice medio di valutazione: 1

Punteggio attribuito non riparametrato: 3

Punteggio attribuito riparametrato: 3

A.2.4 _ Politiche di gestione e selezione dei fornitori di materia prima fino a 5 punti

La proposta è eccellente rispetto alla richiesta.

Indice di valutazione commissario 1: 1



Indice di valutazione commissario 2: 1
Indice di valutazione commissario 3: 1
Indice di medio valutazione: 1
Punteggio attribuito non riparametrato: 5
Punteggio attribuito riparametrato: 5

A.2.5 - Gestione delle emergenze fino a 5 punti

La proposta è eccellente rispetto alla richiesta.

Indice di valutazione commissario 1: 1
Indice di valutazione commissario 2: 1
Indice di valutazione commissario 3: 1
Indice medio di valutazione: 1
Punteggio attribuito non riparametrato: 5
Punteggio attribuito riparametrato: 5

A. 2.6 - Sistemi ed attrezzature per la gestione delle consegne ed agevolazioni a favore del personale delle scuole d'infanzia nella movimentazione degli stessi fino a 5 punti

La proposta è eccellente rispetto alla richiesta.

Indice di valutazione commissario 1: 1
Indice di valutazione commissario 2: 1
Indice di valutazione commissario 3: 1
Indice di valutazione medio: 1
Punteggio attribuito non riparametrato: 5
Punteggio attribuito riparametrato: 5

A.3 OBIETTIVI DI MIGLIORAMENTO PROPOSTI DALLA DITTA Fino a 10

A.3.1 _ Innovazioni significative nel sistema di informatizzazione di prenotazione dei pasti fino a 3 punti

La proposta è eccellente rispetto alla richiesta.

Indice di valutazione commissario 1: 1
Indice di valutazione commissario 2: 1
Indice di valutazione commissario 3: 1
Indice medio di valutazione: 1
Punteggio attribuito non riparametrato: 3
Punteggio attribuito riparametrato: 3

A.3.2 _ Attività finalizzate all'informazione alle famiglie sul pasto fornito e sulle modalità di organizzazione del servizio: Incontri-laboratorio aggiuntivi ai 12 richiesti fino a 3 punti

La proposta è eccellente rispetto alla richiesta.

Indice di valutazione commissario 1: 1
Indice di valutazione commissario 2: 1
Indice di valutazione commissario 3: 1
Indice medio di valutazione: 1
Punteggio attribuito non riparametrato: 3
Punteggio attribuito riparametrato: 3

[Handwritten signatures and initials]
6

Istit
 del Cr
 Reggio
 19

A.2.3 _ Altro fino a 4 punti

La proposta è eccellente rispetto alla richiesta.

Indice di valutazione commissario 1: 1

Indice di valutazione commissario 2: 1

Indice di valutazione commissario 3: 1

Indice medio di valutazione: 1

Punteggio attribuito non riparametrato: 4

Punteggio attribuito riparametrato: 4

L'offerta tecnica qualitativa relativa al **Lotto 2** viene valutata congrua poiché è stato raggiunto un punteggio superiore a 43 punti su 60 prima della riparametrazione.

Tabella riepilogativa valutazione per Lotto 2

OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA SUI SEGUENTI ELEMENTI:

elementi di valutazione fino a 60 punti

Titolo dell'offerta	Punteggio massimo	Indice medio di valutazione	Punteggio attribuito non riparametrato	Punteggio attribuito riparametrato
A.1.1 _ Staff dedicato al servizio	Fino a 4 punti	0,8	3,2	4
A.1.2 _ Gestione e formazione del personale dedicato	Fino a 3 punti	0,7	2,1	3
A.1.3 _ Sistemi di verifica e controllo della qualità che la ditta si impegna a garantire	Fino a 3 punti	0,7	2,1	3
A.2.1 _ Progettazione e gestione del servizio con particolare riferimento alle modalità di produzione/confezionamento dei pasti	Fino a 15 punti	0,9	13,5	15
A.2.2 gestione delle diete speciali	Fino a 7 punti	0,9	6,3	7
A.2.3 _ Caratteristiche del centro pasti in relazione alle caratteristiche del servizio (potenzialità n. pasti...)	Fino a 3 punti	1	3	3
A.2.4 _ Politiche di gestione e selezione dei fornitori di materia prima	Fino a 5 punti	1	5	5
A.2.5 _ Gestione delle emergenze	Fino a 5 punti	1	5	5
A.2.6 _ Sistemi ed attrezzature per la gestione	Fino a 5 punti	1	5	5

[Handwritten signature]

SCUOLA
 del Re

delle consegne ed agevolazioni a favore del personale delle scuole d'infanzia nella movimentazione degli stessi.				
A.3.1 _ Innovazioni significative nel sistema di informatizzazione di prenotazione dei pasti	Fino a 3 punti	1	3	3
A.3.2 _ Attività finalizzate all'informazione alle famiglie sul pasto fornito e sulle modalità di organizzazione del servizio: Incontri-laboratorio aggiuntivi ai 12 richiesti	Fino a 3 punti	1	3	3
A.3.3 _ Altro	Fino a 4 punti	1	4	4
Totale	60	11	55,2	60

LOTTO 3 – fornitura di prodotti alimentari per i servizi per l'infanzia comunali e statali

PUNTEGGIO MASSIMO

A-Offerta tecnica QUALITATIVA 62

16.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA QUALITATIVA

“L'offerta tecnico-qualitativa dovrà avvenire tramite la presentazione di una relazione descrittiva, composta da massimo 15 (quindici) facciate in A4, tipo carattere Arial, dimensione carattere 12 oltre alle schede tecniche. Dalla 15° facciata non verrà ulteriormente analizzata l'offerta.

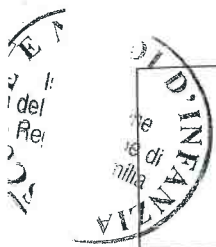
Si precisa che si procederà ad esclusione dei concorrenti che non raggiungano un punteggio complessivo pari ad almeno **45** (quarantacinque) punti su **62** disponibili, per gli elementi di valutazione di natura tecnica e qualitativa, secondo quanto disposto nel presente capitolato. Il punteggio minimo sarà calcolato dopo la riparametrazione.”

Il punteggio dell'Offerta Tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con le relative ripartizioni dei punteggi (art 16).

A. ELEMENTI QUALITATIVI PUNTI MASSIMI 62

OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA SUI SEGUENTI ELEMENTI:

A. ELEMENTI QUALITATIVI	62	
A.1 ORGANIZZAZIONE DELLA DITTA E MODALITÀ DI COORDINAMENTO DEL SERVIZIO	Fino a 10	
A.1.1 _ Staff dedicato al servizio	4	Con riferimento all'organizzazione aziendale il



		concorrente e invitato a proporre un quadro del personale che intende dedicare al servizio in oggetto, descrivendone profili professionali e fornendo SINTETICI curricula al fine di consentire una visione delle competenze che verranno messe a disposizione del presente appalto.
A.1.2 _ Gestione e formazione del personale dedicato	3	Tutto il personale addetto dovrà avere la formazione di base a norma di legge in materia di sicurezza ed igienicosanitaria, con particolare riguardo alle procedure previste dal sistema di autocontrollo HACCP riferite alla conservazione degli alimenti. Verranno valutati corsi aggiuntivi che il concorrente si impegna a mettere in atto dall'inizio dell'appalto, entro i primi 6 mesi.
A.1.3 _ Sistemi di verifica e controllo della qualità che la ditta si impegna a garantire	3	Oltre a quanto previsto da capitolato- art 14- controlli e indicatori di qualità il concorrente indichi modalità di controllo aggiuntive
A.2 GESTIONE DEL SERVIZIO	Fino a 43	
A.2.1 _ Progettazione e gestione del servizio richiesto in capitolato anche in termini di organizzazione dell'approvvigionamento	17	La descrizione del servizio in termini di capacità di risposta alle esigenze delle strutture/ di elasticità nella gestione delle consegne/ di rispetto delle tempistiche imposte dai ritmi delle cucine nelle strutture prescolastiche (orari di consegna). In particolare l'impostazione della gestione delle forniture di prodotti ortofrutticoli e le misure messe in atto a garanzia della freschezza degli stessi verrà valutata con il punteggio maggiore.
A.2.2 _ Caratteristiche dei centri di stoccaggio	5	Descrizione dettagliata dei cicli di lavorazione seguiti e elenco delle attrezzature utilizzate nel confezionamento delle derrate deperibili (indicazione dei percorsi differenziati, attrezzature per mantenere le temperature e abbattitori di temperatura).
A.2.3 _ Politiche di gestione e selezione dei fornitori di materia prima	8	Il concorrente è invitato ad illustrare il sistema di approvvigionamento delle materie prime dettagliando in particolare i criteri prevalenti di scelta dei fornitori nel rispetto delle caratteristiche previste nel punto 5.3.1 dell'allegato 1 al D.M. 25 luglio 2011" Adozione criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti". Il maggior punteggio verrà assegnato al concorrente più rispondente a tali requisiti.
A.2.4 _ Sistemi ed attrezzature per la gestione delle consegne in riferimento al peso dei singoli colli ed agevolazioni a favore del personale delle scuole d'infanzia nella movimentazione degli stessi	4	Il concorrente è invitato a descrivere eventuali soluzioni a tutela della salute dei lavoratori nelle scuole d'infanzia statali e comunali relativamente alla movimentazione manuale dei carichi (es. peso dei colli, logistica nella consegna, attrezzature...)
A.2.5 _ Sistema ed attrezzature fornite per la prenotazione informatizzata delle derrate	4	Il concorrente descriva le attrezzature informatiche già previste da capitolato- che intende fornire a tutte le strutture per la gestione degli ordini. La valutazione tende a premiare i progetti che garantiscano una maggiore armonizzazione con il sistema di elaborazione dati (anch'esso previsto da

[Handwritten signature]

		capitolato) che consenta all'Istituzione immediata del riscontro delle quantità/costi/periodi di consegna di tutti i prodotti per ogni centro di costo.
A.2.6 _ Gestione delle emergenze	5	Il concorrente dovrà esporre un piano che individui modalità di risposta nel minore tempo possibile ad ogni emergenza (determinata da improvvise richieste non programmate/indisponibilità improvvisa delle materie prime richieste / scioperi o chiusure delle strutture comunali ecc.....).
A.3 MISURE ADOTTATE PER RIDURRE L'IMPATTO AMBIENTALE E OPERARE IN UN'OTTICA DI SOSTENIBILITA'	Fino a 4	
A.3.1 _ Dotazioni e attrezzature fornite alle strutture come previsto da capitolato e Allegati -con riguardo alla classe energetica-	2	Il concorrente descriva i criteri in base ai quali intende provvedere alle dotazioni richieste con riguardo al minor consumo energetico possibile rilevabile da apposita documentazione tecnica o Energy Label (D.M. 25/7/2011 art. 5.3.4)
A.3.2 _ Caratteristiche delle confezioni "a perdere"	2	Il concorrente dovrà indicare quali tipologie di materiali a perdere vengono principalmente utilizzati negli imballaggi dei prodotti e le misure intraprese per ridurre al minimo il volume degli imballaggi.. (DM. 25/7/2011 art. 5.3.6).
A.4 OBIETTIVI DI MIGLIORAMENTO PROPOSTI DALLA DITTA	Fino a 5	
A.4.1 _ Attività rivolte alle famiglie legate all'educazione alimentare in aggiunta a quanto già previsto dal capitolato	3	Sono valutate proposte aggiuntive
A.4.2 _ Altro	2	La commissione si riserva di valutare altre proposte purché attinenti all'appalto.

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, si procederà ad esclusione dei concorrenti che non avranno raggiunto un punteggio pari o superiore a 45(quarantacinque) punti sui 62 (sessantadue) disponibili per gli elementi di valutazione di natura tecnico qualitativa e pertanto non si procederà all'apertura della offerta tecnico quantitativa ed economica degli stessi.

La Commissione procede quindi alla lettura del progetto tecnico qualitativo definendo di seguire nella valutazione la griglia prevista nel disciplinare di gara.

A. ELEMENTI QUALITATIVI Fino a 62

A.1 ORGANIZZAZIONE DELLA DITTA E MODALITÀ DI COORDINAMENTO DEL SERVIZIO

Fino a 10

A.1.1 _ Staff dedicato al servizio fino a 4 punti

La proposta è buona rispetto alla relativa richiesta.
Indice di valutazione commissario 1: 0,8

[Handwritten signatures and initials]



Indice di valutazione commissario 2: 0,8
Indice di valutazione commissario 3: 0,8
Indice medio di valutazione: 0,8
Punteggio attribuito non riparametrato: 3,2
Punteggio attribuito riparametrato: 4 punti

A.1.2 _ Gestione e formazione del personale dedicato fino a 3

La proposta è discreta rispetto alla relativa richiesta.

Indice di valutazione commissario 1: 0,7
Indice di valutazione commissario 2: 0,7
Indice di valutazione commissario 3: 0,7
Indice medio di valutazione: 0,7
Punteggio attribuito non riparametrato: 2,1
Punteggio attribuito riparametrato: 3

A.1.3 _ Sistemi di verifica e controllo della qualità che la ditta si impegna a garantire fino a 3 punti

La proposta è sufficiente rispetto alla relativa richiesta.

Indice di valutazione commissario 1: 0,7
Indice di valutazione commissario 2: 0,7
Indice di valutazione commissario 3: 0,6
Indice medio di valutazione: 0,67
Punteggio attribuito non riparametrato: 2
Punteggio attribuito riparametrato: 3

A.2 GESTIONE DEL SERVIZIO Fino a 43

A.2.1 _ Progettazione e gestione del servizio richiesto in capitolato anche in termini di organizzazione dell'approvvigionamento fino a 17 punti

La proposta è buona rispetto alla relativa richiesta.

Indice di valutazione commissario 1: 0,9
Indice di valutazione commissario 2: 0,9
Indice di valutazione commissario 3: 0,8
Indice medio di valutazione: 0,87
Punteggio attribuito non riparametrato: 14,73
Punteggio attribuito riparametrato: 17

A.2.2 _ Caratteristiche dei centri di stoccaggio fino a 5 punti

La proposta è eccellente rispetto alla richiesta.

Indice di valutazione commissario 1: 1
Indice di valutazione commissario 2: 1
Indice di valutazione commissario 3: 1
Indice medio di valutazione: 1
Punteggio attribuito non riparametrato: 5
Punteggio attribuito riparametrato: 5

A.2.3 _ Politiche di gestione e selezione dei fornitori di materia prima fino a 8 punti

La proposta è eccellente rispetto alla richiesta.

Indice di valutazione commissario 1: 1

Indice di valutazione commissario 2: 1

Indice di valutazione commissario 3: 1

Indice medio di valutazione: 1

Punteggio attribuito non riparametrato: 8

Punteggio attribuito riparametrato: 8

A.2.4 _ Sistemi ed attrezzature per la gestione delle consegne in riferimento al peso dei singoli colli ed agevolazioni a favore del fino a 4 punti

La proposta è eccellente rispetto alla richiesta.

Indice di valutazione commissario 1: 1

Indice di valutazione commissario 2: 1

Indice di valutazione commissario 3: 1

Indice medio di valutazione: 1

Punteggio attribuito non riparametrato: 4

Punteggio attribuito riparametrato: 4

A.2.5 _ Sistema ed attrezzature fornite per la prenotazione informatizzata delle derrate fino a 4 punti

La proposta è buona rispetto alla richiesta.

Indice di valutazione commissario 1: 0,9

Indice di valutazione commissario 2: 0,9

Indice di valutazione commissario 3: 0,8

Indice medio di valutazione: 0,87

Punteggio attribuito non riparametrato: 3,46

Punteggio attribuito riparametrato: 4

A.2.6 _ Gestione delle emergenze fino a 5 punti

La proposta è eccellente rispetto alla richiesta.

Indice di valutazione commissario 1: 1

Indice di valutazione commissario 2: 1

Indice di valutazione commissario 3: 1

Indice medio di valutazione: 1

Punteggio attribuito non riparametrato: 5

Punteggio attribuito riparametrato: 5

A.3 MISURE ADOTTATE PER RIDURRE L'IMPATTO AMBIENTALE E OPERARE IN UN'OTTICA DI SOSTENIBILITA' Fino a 4

A.3.1 _ Dotazioni e attrezzature fornite alle strutture come previsto da capitolato e Allegati -con riguardo alla classe energetica- fino a 2 punti

La proposta è eccellente rispetto alla richiesta.

Handwritten signatures and initials.



Indice di valutazione commissario 1: 1
Indice di valutazione commissario 2: 1
Indice di valutazione commissario 3: 1
Indice medio di valutazione: 1
Punteggio attribuito non riparametrato: 2
Punteggio attribuito riparametrato: 2

A.3.2 _ Caratteristiche delle confezioni "a perdere" fino a 2 punti

La proposta è discreta rispetto alla richiesta.
Indice di valutazione commissario 1: 0,8
Indice di valutazione commissario 2: 0,8
Indice di valutazione commissario 3: 0,7
Indice medio di valutazione: 0,77
Punteggio attribuito non riparametrato: 1,53
Punteggio attribuito riparametrato: 2

A.4 OBIETTIVI DI MIGLIORAMENTO PROPOSTI DALLA DITTA Fino a 5

A.4.1 _ Attività rivolte alle famiglie legate all'educazione alimentare in aggiunta a quanto già previsto dal capitolato fino a 3 punti

La proposta è discreta rispetto alla richiesta.
Indice di valutazione commissario 1: 0,8
Indice di valutazione commissario 2: 0,8
Indice di valutazione commissario 3: 0,7
Indice medio di valutazione: 0,77
Punteggio attribuito non riparametrato: 2,3
Punteggio attribuito riparametrato: 3

A.4.2 _ Altro fino a 2 punti

La proposta è ottima rispetto alla richiesta.
Indice di valutazione commissario 1: 1
Indice di valutazione commissario 2: 0,9
Indice di valutazione commissario 3: 0,8
Indice medio di valutazione: 0,9
Punteggio attribuito non riparametrato: 1,8
Punteggio attribuito riparametrato: 2

L'offerta tecnica qualitativa relativa al **Lotto 3** viene valutata congrua poiché è stato raggiunto un punteggio superiore a 45 punti su 62 prima della riparametrazione.

Tabella riepilogativa della media dei coefficienti valutati per Lotto 3

OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA SUI SEGUENTI ELEMENTI:

elementi di valutazione fino a 62 punti

Titolo dell'offerta	Punteggio massimo	Indice medio di valutazione	Punteggio attribuito non riparametrato	Punteggio attribuito riparametrato
A.1.1 _ Staff dedicato al servizio	Fino a 4 punti	0,8	3,2	4
A.1.2 _ Gestione e formazione del personale dedicato	Fino a 3 punti	0,7	2,1	3
A.1.3 _ Sistemi di verifica e controllo della qualità che la ditta si impegna a garantire	Fino a 3 punti	0,67	2	3
A.2.1 _ Progettazione e gestione del servizio richiesto in capitolato anche in termini di organizzazione dell'approvvigionamento	Fino a 17 punti	0,87	14,73	17
A.2.2 _ Caratteristiche dei centri di stoccaggio	Fino a 5 punti	1	5	5
A.2.3 _ Politiche di gestione e selezione dei fornitori di materia prima	Fino a 8 punti	1	8	8
A.2.4 _ Sistemi ed attrezzature per la gestione delle consegne in riferimento al peso dei singoli colli ed agevolazioni a favore del personale delle scuole d'infanzia nella movimentazione degli stessi	Fino a 4 punti	1	4	4
A.2.5 _ Sistema ed attrezzature fornite per la prenotazione informatizzata delle derrate	Fino a 4 punti	0,87	3,46	4
A.2.6 _ Gestione delle emergenze	Fino a 5 punti	1	5	5
A.3.1 _ Dotazioni e attrezzature fornite alle strutture come previsto da capitolato e Allegati -con riguardo alla classe energetica-	Fino a 2 punti	1	2	2
A.3.2 _ Caratteristiche delle confezioni "a perdere"	Fino a 2 punti	0,77	1,53	2
A.4.1 _ Attività rivolte alle famiglie legate all'educazione alimentare in aggiunta a quanto già previsto dal capitolato	Fino a 3 punti	0,77	2,3	3
A.4.2 _ Altro	Fino a 2 punti	0,9	1,8	2
Totale	62	11,35	55,12	62

Si allegano al presente verbale le tabelle di valutazione dell'Offerta Tecnica Qualitativa per il LOTTO 2 e il LOTTO 3.

Sono le ore 18,45. La Presidente di gara dichiara conclusa la seduta riservata e si impegna a consegnare i materiali all'ufficio competente del Servizio Appalti.

IL PRESIDENTE DI GARA
Dott.ssa Battistina Giubbani



IL COMMISSARIO
Dott.ssa Maddalena Tedeschi



IL COMMISSARIO
Dott.ssa Daniela Lanzi

