



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

C.U.C. LA PIETRA

Comuni Associati

Comune di Pietra Ligure, Comune di Cisano sul Neva, Comune di Giustenice, Comune di Tovo San Giacomo

Sede: Piazza Martiri della Libertà n. 30 - 17027 - PIETRA LIGURE (SV)
- pec: cuc.lapietra@pec.it
Tel. 019/629311

COMUNE DI PIETRA LIGURE (SV)

Piazza Martiri della Libertà n. 30 - 17027 - PIETRA LIGURE (SV) - Tel.019/629311
Part. IVA e Cod. Fisc. 00332440098 Cod. Istat 009049

VERBALE DI GARA MEDIANTE Procedura Aperta ai sensi dell'art. 60 del D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50

Valutazione Offerta Tecnica

SEDUTA RISERVATA

Oggetto	SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA PER LA REFEZIONE SCOLASTICA E PER IL CAMPO SOLARE DEL COMUNE DI PIETRA LIGURE OLTRE CHE PER LA FORNITURA E CONSEGNA DEI PASTI A DOMICILIO PER GLI UTENTI DEI SERVIZI SOCIALI DEI COMUNI DI PIETRA LIGURE E BORGIO VEREZZI - PERIODO 1/9/2022 - 31/8/2025
CIG	927588701C
Importo di gara	€ 943.673,40
Scelta del contraente	Procedura Aperta
Struttura proponente	Settore Pubblica istruzione, Turismo, Cultura e Sport
Modalità	TELEMATICA

PREMESSO

Che, con primo verbale in data 08.08.2022 qui interamente richiamato, la Commissione di gara, in seduta pubblica, ha proceduto alla disamina della documentazione amministrativa contenuta nella busta "A" al fine di verificare il possesso da parte dei concorrenti dei requisiti di ordine soggettivo, verificando la seguente situazione:

Partecipante	Offerta
---------------------	----------------

<p>CAMST COOPERATIVA ALBERGO MENZA SPETTACOLO TURISMO SOCIETA' COOPERATIVA A RESPONSABILITA' LIMITATA in sigla CAMST soc.coop a r.l. - P.IVA:00501611206</p> <p>Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 50/2016, art. 45, comma 2, lett. a)</p>	<p>AMMESSA</p>
<p>VIVENDA SPA - P.IVA:07864721001</p> <p>Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 50/2016, art. 45, comma 2, lett. a)</p>	<p>AMMESSA</p>
<p>DUSSMANN SERVICE S.R.L. - P.IVA:00124140211</p> <p>Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 50/2016, art. 45, comma 2, lett. a)</p>	<p>AMMESSA</p>
<p>ITALIA CHEF SRL - P.IVA:01659060337</p> <p>Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 50/2016, art. 45, comma 2, lett. a)</p>	<p>AMMESSA</p>
<p>KLAS SERVICES SRL - P.IVA:02953701204</p> <p>Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 50/2016, art. 45, comma 2, lett. a)</p>	<p>AMMESSA</p>
<p>VOLPI PIETRO S.R.L. - P.IVA:01939920185</p> <p>Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 50/2016, art. 45, comma 2, lett. a)</p>	<p>AMMESSA</p>
<p>Elior Ristorazione spa - P.IVA:08746440018</p> <p>Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 50/2016, art. 45, comma 2, lett. a)</p>	<p>AMMESSA</p>

Che con successivo verbale nella medesima data qui interamente richiamato, la Commissione di Gara, in seduta pubblica, ha proceduto all'apertura delle buste contenenti le offerte "tecniche" presentate dalle candidate ammesse, con il seguente esito:

Partecipante	Valutazione
CAMST COOPERATIVA ALBERGO MENSA SPETTACOLO TURISMO SOCIETA' COOPERATIVA A RESPONSABILITA' LIMITATA in sigla CAMST soc.coop a r.l. Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 50/2016, art. 45, comma 2, lett. a)	Ammessa al prosieguo
VIVENDA SPA Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 50/2016, art. 45, comma 2, lett. a)	Ammessa al prosieguo
DUSSMANN SERVICE S.R.L. Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 50/2016, art. 45, comma 2, lett. a)	Ammessa al prosieguo
ITALIA CHEF SRL Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 50/2016, art. 45, comma 2, lett. a)	Ammessa al prosieguo
KLAS SERVICES SRL Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 50/2016, art. 45, comma 2, lett. a)	Ammessa al prosieguo
VOLPI PIETRO S.R.L. Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 50/2016, art. 45, comma 2, lett. a)	Ammessa al prosieguo
Elior Ristorazione spa Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 50/2016, art. 45, comma 2, lett. a)	Ammessa al prosieguo

CIO' PREMESSO

In data 8/8/2022 alle ore 11:30, il Presidente dà inizio alla seduta riservata per proseguire nelle operazioni di gara ed in particolare per valutare la documentazione tecnica contenuta nella busta "B" dei concorrenti rinviando ulteriormente per la valutazione delle offerte alle sedute del 9/8/2022 ore 11:00 - 17/8/2022 ore 9:00 - 18/8/2022 ore 8:30 e ore 15:30 - 19/8/2022 ore 9:00- 22/8/2022 ore 9:00.

Si procede, nella seduta del 22/8/2022 al calcolo delle medie per assegnare ad ogni singola offerta il relativo punteggio.

Viste le schede dei commissari per l'attribuzione dei punteggi, che si allegano alla presente, si è ottenuto il punteggio complessivo per ogni singolo candidato, come riassunto nella tabella che segue:

Concorrente	Punteggio
-------------	-----------

CAMST COOPERATIVA ALBERGO MENSA SPETTACOLO TURISMO SOCIETA' COOPERATIVA A RESPONSABILITA' LIMITATA in sigla CAMST soc.coop a r.l.	52.6
VIVENDA SPA	42.8
DUSSMANN SERVICE S.R.L.	63.07
ITALIA CHEF SRL	51.73
KLAS SERVICES SRL	43.07
VOLPI PIETRO S.R.L.	53.20
ELIOR RISTORAZIONE SPA	48.47

Concluse le operazioni sopra riportate, acquisita la disponibilità da parte degli altri componenti, il Presidente comunica loro che avviserà i concorrenti, come previsto negli atti di gara, della data della seduta pubblica per la valutazione dell'offerta economica.

Alle ore 13:00 del giorno 22/8/2022 il Presidente dichiara chiusa la seduta riservata.

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente

Dott.ssa Sandra PEREGO



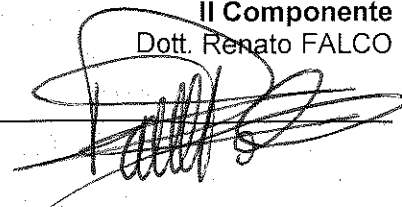
Il Componente

Dott.ssa Valeria CAMMARATA



Il Componente

Dott. Renato FALCO



prog.	Let.		PUNTEGGIO MAX ATTRIBUIBILE	PUNTEGGI ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE			PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO PER SUB CRITERI
				VALORE DA 0 A 1				
				PRESIDENTE DOTT. SSA PEREGO	COMMISSARIO DOTT. FALCO	COMMISSARIO DOTT.SSA CAMMARATA		
1	a	<u>Piano del servizio</u>						
	1	Rintracciabilità, selezione dei fornitori e metodologie impiegate	3	1	0,8	0,8	0,87	2,60
	2	Processo produttivo e distributivo	3	0,8	0,8	0,8	0,80	2,40
	3	Organico e professionalità addetti	3	1	1	1	1,00	3,00
	4	Piano del trasporto pasti	3	0,8	0,6	0,6	0,67	2,00
	b	<u>Formazione del personale</u>						
	1	Corsi per il personale addetto alla cucina. Indicare il numero annuale di ore complessive destinate alle sedute di formazione (punti 0,20 per ogni 6 ore di formazione programmate - max 2 punti)	2	1	1	1	1,00	2,00
	2	Corsi per il personale addetto alla scodellamento (punto 0,20 per ogni 6 ore di formazione programmate - max 2 punti)	2	1	1	1	1,00	2,00
	c	<u>Certificazioni</u>						
	1	Possesso della certificazione di sistema di gestione per la sicurezza alimentare ISO 2000:2015 in corso di validità	1	0/1	0/1	0/1		1
	2	Possesso della certificazione sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007 in corso di validità	1	0/1	0/1	0/1		1
	d	<u>Fornitura prodotti biologici ulteriori rispetto a quanto previsto nel capitolato</u>						
	1	Fornitura di ortaggi, frutta, legumi e cereali (precisare la provenienza)	2	0,8	0,8	0,8	0,80	1,60
	2	Fornitura pasta, prodotti caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati (indicare tipologia e quantità)	2	0,8	0,8	0,8	0,80	1,60
	e	<u>Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari</u>						
	1	Somministrazione per la quota di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale ex lege n. 141/2018	2	0,8	0,8	0,8	0,80	1,60
	f	<u>Fornitura acquacoltura biologica, prodotti di specie non a rischio, prodotti ittici freschi</u>						
	1	Proposta di prodotti ittici proveniente esclusivamente da acquacoltura biologica	2	1	1	1	1,00	2,00
	2	Proposta di prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove not, presneti mortalità inferiore o uguale a quello corrispondente al massimo rendimento sostenibile (origine FAO 37 E FAO 27 con certificazione di pesca sostenibile)	2	0,8	0,8	0,8	0,80	1,60
	3	Proposta di prodotti ittici freschi (non da itticoltura) pesci nel uogo più prossimo al centro di cottura	2	1	1	1	1,00	2,00
	g	<u>Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica</u>						
	1	Trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni ed a minori consumi energetici, quali veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa e liquefatta o con gas di petrolio liquefatto	9	1	1	1	1,00	9,00
	h	<u>Ulteriori soluzioni per ottimizzazione impatto ambientale</u>						
	1	Piano di recupero del cibo non somministrato	3	1	0,8	0,8	0,87	2,60
	2	Proposte per la riduzione dei rifiuti ed imballaggi	4	0,6	0,6	0,6	0,60	2,40
	i	<u>Sistema informatizzato per la prenotazione e gestione dei pasti e di tutti gli adempimenti connessi</u>						
	1	Progetto per la gestione automatizzata del servizio di rilevazione presenze e la prenotazione dei pasti (dalla documentazione di iscrizione on line alla prenotazione dei pasto, ai pagamenti ed ai solleciti) compatibili con il servizio pago PA.	4	0,8	0,6	0,8	0,73	2,93
	l	<u>Manutenzione ordinaria</u>						
	1	Progetto per la manutenzione ordinaria dei refettori con implementazione di attrezzature ed arredi	5	0,6	0,4	0,6	0,53	2,67
	m	<u>Comunicazione agli utenti</u>						
	1	Proposta iniziative di comunicazione efficaci adatte all'utenza in materia di misure di sostenibilità ambientale del servizio, di corrette abitudini alimentari	1	1	1	1	1,00	1,00
	n	<u>Proposte ed interventi migliorativi</u>						
	1	Descrizione delle proposte ed interventi e/o aggiuntivi attinenti con il servizio oggetto dell'appalto	14	0,4	0,4	0,4	0,40	5,60
						TOTALE PUNTEGGIO		52,60
Riepilogo								
		<u>Piano del servizio</u>	10					
		<u>Formazione del personale</u>	4					
		<u>Certificazioni</u>	2					
		<u>Fornitura prodotti biologici ulteriori rispetto a quanto previsto nel capitolato</u>	3,2					
		<u>Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari</u>	1,6					
		<u>Fornitura acquacoltura biologica, prodotti di specie non a rischio, prodotti ittici freschi</u>	5,6					
		<u>Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica</u>	9					
		<u>Ulteriori soluzioni per ottimizzazione impatto ambientale</u>	5					
		<u>Sistema informatizzato per la prenotazione e gestione dei pasti e di tutti gli adempimenti connessi</u>	2,93					
		<u>Manutenzione ordinaria</u>	2,67					
		<u>Comunicazione agli utenti</u>	1					
		<u>Proposte ed interventi migliorativi</u>	5,6					
		<u>Totale</u>	52,6					

prog.	Lett.		PUNTEGGIO MAX ATTRIBUIBILE	PUNTEGGI ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE			PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO PER SUB CRITERI	
				VALORE DA 0 A 1					
				PRESIDENTE DOTT. SSA PEREGO	COMMISSARIO DOTT. FALCO	COMMISSARIO DOTT.SSA CAMMARATA			
1	a	<u>Piano del servizio</u>							
	1	Rintracciabilità, selezione dei fornitori e metodologie impiegate	3	0,6	0,4	0,4	0,47	1,40	
	2	Processo produttivo e distributivo	3	0,6	0,4	0,4	0,47	1,40	
	3	Organico e professionalità addetti	3	0,8	0,8	0,8	0,80	2,40	
	4	Piano del trasporto pasti	3	0,8	0,8	0,8	0,80	2,40	
	b	<u>Formazione del personale</u>							
	1	Corsi per il personale addetto alla cucina. Indicare il numero annuale di ore complessive destinate alle sedute di formazione (punti 0,20 per ogni 6 ore di formazione programmate - max 2 punti)	2	1	1	1	1,00	2,00	
	2	Corsi per il personale addetto alla scodellamento (punto 0,20 per ogni 6 ore di formazione programmate - max 2 punti)	2	1	1	1	1,00	2,00	
	c	<u>Certificazioni</u>							
	1	Possesso della certificazione di sistema di gestione per la sicurezza alimentare ISO 2000:2015 in corso di validità	1	0/1	0/1	0/1		1	
	2	Possesso della certificazione sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007 in corso di validità	1	0/1	0/1	0/1		1	
	d	<u>Fornitura prodotti biologici ulteriori rispetto a quanto previsto nel capitolato</u>							
	1	Fornitura di ortaggi, frutta, legumi e cereali (precisare la provenienza)	2	0,6	0,6	0,6	0,60	1,20	
	2	Fornitura pasta, prodotti caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati (indicare tipologia e quantità)	2	0,6	0,6	0,6	0,60	1,20	
	e	<u>Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari</u>							
	1	Somministrazione per la quota di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale ex lege n. 141/2018	2	0,6	0,6	0,6	0,60	1,20	
	f	<u>Fornitura acquacoltura biologica, prodotti di specie non a rischio, prodotti ittici freschi</u>							
	1	Proposta di prodotti ittici proveniente esclusivamente da acquacoltura biologica	2	0,6	0,6	0,6	0,60	1,20	
	2	Proposta di prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove not, presneti mortalità inferiore o uguale a quello corrispondente al massimo rendimento sostenibile (origine FAO 37 E FAO 27 con certificazione di pesca sostenibile)	2	1	1	1	1,00	2,00	
	3	Proposta di prodotti ittici freschi (non da itticoltura) pesci nel uogo più prossimo al centro di cottura	2	1	1	1	1,00	2,00	
	g	<u>Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica</u>							
	1	Trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni ed a minori consumi energetici, quali veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa e liquefatta o con gas di petrolio liquefatto	9	1	1	1	1,00	9,00	
	h	<u>Ulteriori soluzioni per ottimizzazione impatto ambientale</u>							
	1	Piano di recupero del cibo non somministrato	3	0,6	0,6	0,6	0,60	1,80	
	2	Proposte per la riduzione dei rifiuti ed imballaggi	4	0,6	0,6	0,6	0,60	2,40	
	i	<u>Sistema informatizzato per la prenotazione e gestione dei pasti e di tutti gli adempimenti connessi</u>							
	1	Progetto per la gestione automatizzata del servizio di rilevazione presenze e la prenotazione dei pasti (dalla documentazione di iscrizione on line alla prenotazione dei pasto, ai pagamenti ed ai solleciti) compatibili con il servizio pago PA.	4	0,6	0,6	0,6	0,60	2,40	
	l	<u>Manutenzione ordinaria</u>							
	1	Progetto per la manutenzione ordinaria dei refettori con implementazione di attrezzature ed arredi	5	0,2	0,2	0,2	0,20	1,00	
	m	<u>Comunicazione agli utenti</u>							
	1	Proposta iniziative di comunicazione efficaci adatte all'utenza in materia di misure di sostenibilità ambientale del servizio, di corrette abitudini alimentari	1	1	1	1	1,00	1,00	
	n	<u>Proposte ed interventi migliorativi</u>							
	1	Descrizione delle proposte ed interventi e/o aggiuntivi attinenti con il servizio oggetto dell'appalto	14	0,2	0,2	0,2	0,20	2,80	
								TOTALE PUNTEGGIO	42,80
Riepilogo									
		<u>Piano del servizio</u>	7,6						
		<u>Formazione del personale</u>	4						
		<u>Certificazioni</u>	2						
		<u>Fornitura prodotti biologici ulteriori rispetto a quanto previsto nel capitolato</u>	2,4						
		<u>Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari</u>	1,2						
		<u>Fornitura acquacoltura biologica, prodotti di specie non a rischio, prodotti ittici freschi</u>	5,2						
		<u>Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica</u>	9						
		<u>Ulteriori soluzioni per ottimizzazione impatto ambientale</u>	4,2						
		<u>Sistema informatizzato per la prenotazione e gestione dei pasti e di tutti gli adempimenti connessi</u>	2,4						
		<u>Manutenzione ordinaria</u>	1						
		<u>Comunicazione agli utenti</u>	1						
		<u>Proposte ed interventi migliorativi</u>	2,8						

prog.	Lett.		PUNTEGGIO MAX ATTRIBUIBILE	PUNTEGGI ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE			PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO PER SUB CRITERI
				VALORE DA 0 A 1				
				PRESIDENTE DOTT. SSA PEREGO	COMMISSARIO DOTT. FALCO	COMMISSARIO DOTT.SSA CAMMARATA		
1	a	<u>Piano del servizio</u>						
	1	Rintracciabilità, selezione dei fornitori e metodologie impiegate	3	1	0,8	0,8	0,87	2,60
	2	Processo produttivo e distributivo	3	0,8	0,8	0,8	0,80	2,40
	3	Organico e professionalità addetti	3	0,8	0,8	0,8	0,80	2,40
	4	Piano del trasporto pasti	3	0,8	0,8	0,8	0,80	2,40
	b	<u>Formazione del personale</u>						
	1	Corsi per il personale addetto alla cucina. Indicare il numero annuale di ore complessive destinate alle sedute di formazione (punti 0,20 per ogni 6 ore di formazione programmate - max 2 punti)	2	1	1	1	1,00	2,00
	2	Corsi per il personale addetto alla scodellamento (punto 0,20 per ogni 6 ore di formazione programmate - max 2 punti)	2	1	1	1	1,00	2,00
	c	<u>Certificazioni</u>						
	1	Possesso della certificazione di sistema di gestione per la sicurezza alimentare ISO 2000:2015 in corso di validità	1	0/1	0/1	0/1		1
	2	Possesso della certificazione sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007 in corso di validità	1	0/1	0/1	0/1		1
	d	<u>Fornitura prodotti biologici ulteriori rispetto a quanto previsto nel capitolato</u>						
	1	Fornitura di ortaggi, frutta, legumi e cereali (precisare la provenienza)	2	1	1	1	1,00	2,00
	2	Fornitura pasta, prodotti caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati (indicare tipologia e quantità)	2	1	1	1	1,00	2,00
	e	<u>Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari</u>						
	1	Somministrazione per la quota di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale ex lege n. 141/2018	2	1	1	1	1,00	2,00
	f	<u>Fornitura acquacoltura biologica, prodotti di specie non a rischio, prodotti ittici freschi</u>						
	1	Proposta di prodotti ittici proveniente esclusivamente da acquacoltura biologica	2	0,6	0,6	0,6	0,60	1,20
	2	Proposta di prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove not, presneti mortalità inferiore o uguale a quello corrispondente al massimo rendimento sostenibile (origine FAO 37 E FAO 27 con certificazione di pesca sostenibile)	2	0,8	0,8	0,8	0,80	1,60
	3	Proposta di prodotti ittici freschi (non da itticoltura) pescati nel uogo più prossimo al centro di cottura	2	0,6	0,6	0,6	0,60	1,20
	g	<u>Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica</u>						
	1	Trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni ed a minori consumi energetici, quali veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa e liquefatta o con gas di petrolio liquefatto	9	1	1	1	1,00	9,00
	h	<u>Ulteriori soluzioni per ottimizzazione impatto ambientale</u>						
	1	Piano di recupero del cibo non somministrato	3	1	1	0,8	0,93	2,80
	2	Proposte per la riduzione dei rifiuti ed imballaggi	4	0,6	0,6	0,6	0,60	2,40
	i	<u>Sistema informatizzato per la prenotazione e gestione dei pasti e di tutti gli adempimenti connessi</u>						
	1	Progetto per la gestione automatizzata del servizio di rilevazione presenze e la prenotazione dei pasti (dalla documentazione di iscrizione on line alla prenotazione dei pasto, ai pagamenti ed ai solleciti) compatibili con il servizio pago PA.	4	1	1	1	1,00	4,00
	l	<u>Manutenzione ordinaria</u>						
	1	Progetto per la manutenzione ordinaria dei refettori con implementazione di attrezzature ed arredi	5	0,8	1	0,8	0,87	4,33
	m	<u>Comunicazione agli utenti</u>						
	1	Proposta iniziative di comunicazione efficaci adatte all'utenza in materia di misure di sostenibilità ambientale del servizio, di corrette abitudini alimentari	1	0,6	0,8	0,8	0,73	0,73
	n	<u>Proposte ed interventi migliorativi</u>						
	1	Descrizione delle proposte ed interventi e/o aggiuntivi attinenti con il servizio oggetto dell'appalto	14	1	1	1	1,00	14,00
TOTALE PUNTEGGIO								63,07
Riepilogo		<u>Piano del servizio</u>	9,8					
		<u>Formazione del personale</u>	4					
		<u>Certificazioni</u>	2					
		<u>Fornitura prodotti biologici ulteriori rispetto a quanto previsto nel capitolato</u>	4					
		<u>Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari</u>	2					
		<u>Fornitura acquacoltura biologica, prodotti di specie non a rischio, prodotti ittici freschi</u>	4					
		<u>Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica</u>	9					
		<u>Ulteriori soluzioni per ottimizzazione impatto ambientale</u>	5,2					
		<u>Sistema informatizzato per la prenotazione e gestione dei pasti e di tutti gli adempimenti connessi</u>	4					
		<u>Manutenzione ordinaria</u>	4,33					
		<u>Comunicazione agli utenti</u>	0,73					
		<u>Proposte ed interventi migliorativi</u>	14,00					

prog.	lett.		PUNTEGGIO MAX ATTRIBUIBILE	PUNTEGGI ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE			PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO PER SUB CRITERI
				VALORE DA 0 A 1				
				PRESIDENTE DOTT. SSA PEREGO	COMMISSARIO DOTT. FALCO	COMMISSARIO DOTT.SSA CAMMARATA		
1	a	<u>Piano del servizio</u>						
	1	Rintracciabilità, selezione dei fornitori e metodologie impiegate	3	0,6	0,6	0,6	0,60	1,80
	2	Processo produttivo e distributivo	3	0,8	0,8	0,8	0,80	2,40
	3	Organico e professionalità addetti	3	0,6	0,6	0,6	0,60	1,80
	4	Piano del trasporto pasti	3	0,6	0,6	0,6	0,60	1,80
	b	<u>Formazione del personale</u>						
	1	Corsi per il personale addetto alla cucina. Indicare il numero annuale di ore complessive destinate alle sedute di formazione (punti 0,20 per ogni 6 ore di formazione programmate - max 2 punti)	2	1	1	1	1,00	2,00
	2	Corsi per il personale addetto alla scodellamento (punto 0,20 per ogni 6 ore di formazione programmate - max 2 punti)	2	1	1	1	1,00	2,00
	c	<u>Certificazioni</u>						
	1	Possesso della certificazione di sistema di gestione per la sicurezza alimentare ISO 2000:2015 in corso di validità	1	0/1	0/1	0/1		1
	2	Possesso della certificazione sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007 in corso di validità	1	0/1	0/1	0/1		1
	d	<u>Fornitura prodotti biologici ulteriori rispetto a quanto previsto nel capitolato</u>						
	1	Fornitura di ortaggi, frutta, legumi e cereali (precisare la provenienza)	2	0,6	0,6	0,6	0,60	1,20
	2	Fornitura pasta, prodotti caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati (indicare tipologia e quantità)	2	0,6	0,6	0,6	0,60	1,20
	e	<u>Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari</u>						
	1	Somministrazione per la quota di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale ex lege n. 141/2018	2	0,6	0,6	0,6	0,60	1,20
	f	<u>Fornitura acquacoltura biologica, prodotti di specie non a rischio, prodotti ittici freschi</u>						
	1	Proposta di prodotti ittici proveniente esclusivamente da acquacoltura biologica	2	0,6	0,6	0,6	0,60	1,20
	2	Proposta di prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove not, presneti mortalità inferiore o uguale a quello corrispondente al massimo rendimento sostenibile (origine FAO 37 E FAO 27 con certificazione di pesca sostenibile)	2	0,8	0,8	0,8	0,80	1,60
	3	Proposta di prodotti ittici freschi (non da itticoltura) pesci nel uogo più prossimo al centro di cottura	2	0,6	0,6	0,6	0,60	1,20
	g	<u>Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica</u>						
	1	Trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni ed a minori consumi energetici, quali veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa e liquefatta o con gas di petrolio liquefatto	9	1	1	1	1,00	9,00
	h	<u>Ulteriori soluzioni per ottimizzazione impatto ambientale</u>						
	1	Piano di recupero del cibo non somministrato	3	0,8	0,6	0,6	0,67	2,00
	2	Proposte per la riduzione dei rifiuti ed imballaggi	4	0,6	0,6	0,6	0,60	2,40
	i	<u>Sistema informatizzato per la prenotazione e gestione dei pasti e di tutti gli adempimenti connessi</u>						
	1	Progetto per la gestione automatizzata del servizio di rilevazione presenze e la prenotazione dei pasti (dalla documentazione di iscrizione on line alla prenotazione dei pasto, ai pagamenti ed ai solleciti) compatibili con il servizio pago PA.	4	0,8	0,8	0,8	0,80	3,20
	l	<u>Manutenzione ordinaria</u>						
	1	Progetto per la manutenzione ordinaria dei refettori con implementazione di attrezzature ed arredi	5	0,4	0,2	0,4	0,33	1,67
	m	<u>Comunicazione agli utenti</u>						
	1	Proposta iniziative di comunicazione efficaci adatte all'utenza in materia di misure di sostenibilità ambientale del servizio, di corrette abitudini alimentari	1	0,8	0,8	1	0,87	0,87
	n	<u>Proposte ed interventi migliorativi</u>						
	1	Descrizione delle proposte ed interventi e/o aggiuntivi attinenti con il servizio oggetto dell'appalto	14	0,8	0,8	0,8	0,80	11,20
								51,73
TOTALE PUNTEGGIO								
Riepilogo		<u>Piano del servizio</u>	7,8					
		<u>Formazione del personale</u>	4					
		<u>Certificazioni</u>	2					
		<u>Fornitura prodotti biologici ulteriori rispetto a quanto previsto nel capitolato</u>	2,4					
		<u>Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari</u>	1,2					
		<u>Fornitura acquacoltura biologica, prodotti di specie non a rischio, prodotti ittici freschi</u>	4					
		<u>Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica</u>	9					
		<u>Ulteriori soluzioni per ottimizzazione impatto ambientale</u>	4,4					
		<u>Sistema informatizzato per la prenotazione e gestione dei pasti e di tutti gli adempimenti connessi</u>	3,2					
		<u>Manutenzione ordinaria</u>	1,67					
		<u>Comunicazione agli utenti</u>	0,87					
		<u>Proposte ed interventi migliorativi</u>	11,20					

prog.	lett.		PUNTEGGIO MAX ATTRIBUIBILE	PUNTEGGI ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE			PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO PER SUB CRITERI	
				VALORE DA 0 A 1					
				PRESIDENTE DOTT. SSA PEREGO	COMMISSARIO DOTT. FALCO	COMMISSARIO DOTT. SSA CAMMARATA			
1	a	<u>Piano del servizio</u>							
	1	Rintracciabilità, selezione dei fornitori e metodologie impiegate	3	0,8	0,6	0,6	0,67	2,00	
	2	Processo produttivo e distributivo	3	0,4	0,4	0,4	0,40	1,20	
	3	Organico e professionalità addetti	3	0,8	0,8	0,8	0,80	2,40	
	4	Piano del trasporto pasti	3	0,4	0,4	0,4	0,40	1,20	
	b	<u>Formazione del personale</u>							
	1	Corsi per il personale addetto alla cucina. Indicare il numero annuale di ore complessive destinate alle sedute di formazione (punti 0,20 per ogni 6 ore di formazione programmate - max 2 punti)	2	1	1	1	1,00	2,00	
	2	Corsi per il personale addetto alla scodellamento (punto 0,20 per ogni 6 ore di formazione programmate - max 2 punti)	2	1	1	1	1,00	2,00	
	c	<u>Certificazioni</u>							
	1	Possesso della certificazione di sistema di gestione per la sicurezza alimentare ISO 2000:2015 in corso di validità	1	0/1	0/1	0/1		1	
	2	Possesso della certificazione sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007 in corso di validità	1	0/1	0/1	0/1		1	
	d	<u>Fornitura prodotti biologici ulteriori rispetto a quanto previsto nel capitolato</u>							
	1	Fornitura di ortaggi, frutta, legumi e cereali (precisare la provenienza)	2	0,6	0,6	0,6	0,60	1,20	
	2	Fornitura pasta, prodotti caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati (indicare tipologia e quantità)	2	0,6	0,6	0,6	0,60	1,20	
	e	<u>Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari</u>							
	1	Somministrazione per la quota di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale ex lege n. 141/2018	2	0,4	0,4	0,4	0,40	0,80	
	f	<u>Fornitura acquacoltura biologica, prodotti di specie non a rischio, prodotti ittici freschi</u>							
	1	Proposta di prodotti ittici proveniente esclusivamente da acquacoltura biologica	2	0,6	0,6	0,6	0,60	1,20	
	2	Proposta di prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove not, presneti mortalità inferiore o uguale a quello corrispondente al massimo rendimento sostenibile (origine FAO 37 E FAO 27 con certificazione di pesca sostenibile)	2	0,8	0,8	0,8	0,80	1,60	
	3	Proposta di prodotti ittici freschi (non da itticolture) pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura	2	0,6	0,6	0,6	0,60	1,20	
	g	<u>Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica</u>							
	1	Trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni ed a minori consumi energetici, quali veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa e liquefatta o con gas di petrolio liquefatto	9	0,6	0,6	0,6	0,60	5,40	
	h	<u>Ulteriori soluzioni per ottimizzazione impatto ambientale</u>							
	1	Piano di recupero del cibo non somministrato	3	0,4	0,2	0,4	0,33	1,00	
	2	Proposte per la riduzione dei rifiuti ed imballaggi	4	1	1	0,8	0,93	3,73	
	i	<u>Sistema informatizzato per la prenotazione e gestione dei pasti e di tutti gli adempimenti connessi</u>							
	1	Progetto per la gestione automatizzata del servizio di rilevazione presenze e la prenotazione dei pasti (dalla documentazione di iscrizione on line alla prenotazione del pasto, ai pagamenti ed ai solleciti) compatibili con il servizio pago PA.	4	0,6	0,8	0,8	0,73	2,93	
	l	<u>Manutenzione ordinaria</u>							
	1	Progetto per la manutenzione ordinaria dei refettori con implementazione di attrezzature ed arredi	5	0,8	0,8	0,8	0,80	4,00	
	m	<u>Comunicazione agli utenti</u>							
	1	Proposta iniziative di comunicazione efficaci adatte all'utenza in materia di misure di sostenibilità ambientale del servizio, di corrette abitudini alimentari	1	0,4	0,4	0,4	0,40	0,40	
	n	<u>Proposte ed interventi migliorativi</u>							
	1	Descrizione delle proposte ed interventi e/o aggiuntivi attinenti con il servizio oggetto dell'appalto	14	0,4	0,4	0,4	0,40	5,60	
								TOTALE PUNTEGGIO	43,07
Riepilogo		<u>Piano del servizio</u>	6,8						
		<u>Formazione del personale</u>	4						
		<u>Certificazioni</u>	2						
		<u>Fornitura prodotti biologici ulteriori rispetto a quanto previsto nel capitolato</u>	2,4						
		<u>Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari</u>	0,8						
		<u>Fornitura acquacoltura biologica, prodotti di specie non a rischio, prodotti ittici freschi</u>	4						
		<u>Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica</u>	5,4						
		<u>Ulteriori soluzioni per ottimizzazione impatto ambientale</u>	4,73						
		<u>Sistema informatizzato per la prenotazione e gestione dei pasti e di tutti gli adempimenti connessi</u>	2,93						
		<u>Manutenzione ordinaria</u>	4						
		<u>Comunicazione agli utenti</u>	0,4						
		<u>Proposte ed interventi migliorativi</u>	5,6						

prog.	lett.		PUNTEGGIO MAX ATTRIBUIBILE	PUNTEGGI ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE			PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO PER SUB CRITERI
				VALORE DA 0 A 1				
				PRESIDENTE DOTT. SSA PEREGO	COMMISSARIO DOTT. FALCO	COMMISSARIO DOTT.SSA CAMMARATA		
1	a	<u>Piano del servizio</u>						
	1	Rintracciabilità, selezione dei fornitori e metodologie impiegate	3	0,6	0,6	0,6	0,60	1,80
	2	Processo produttivo e distributivo	3	0,8	0,8	0,8	0,80	2,40
	3	Organico e professionalità addetti	3	1	1	1	1,00	3,00
	4	Piano del trasporto pasti	3	0,6	0,6	0,6	0,60	1,80
	b	<u>Formazione del personale</u>						
	1	Corsi per il personale addetto alla cucina. Indicare il numero annuale di ore complessive destinate alle sedute di formazione (punti 0,20 per ogni 6 ore di formazione programmate - max 2 punti)	2	1	1	1	1,00	2,00
	2	Corsi per il personale addetto alla scodellamento (punto 0,20 per ogni 6 ore di formazione programmate - max 2 punti)	2	1	1	1	1,00	2,00
	c	<u>Certificazioni</u>						
	1	Possesso della certificazione di sistema di gestione per la sicurezza alimentare ISO 2000:2015 in corso di validità	1	0/1	0/1	0/1		1
	2	Possesso della certificazione sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007 in corso di validità	1	0/1	0/1	0/1		1
	d	<u>Fornitura prodotti biologici ulteriori rispetto a quanto previsto nel capitolato</u>						
	1	Fornitura di ortaggi, frutta, legumi e cereali (precisare la provenienza)	2	0,8	0,8	0,8	0,80	1,60
	2	Fornitura pasta, prodotti caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati (indicare tipologia e quantità)	2	0,8	0,8	0,8	0,80	1,60
	e	<u>Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari</u>						
	1	Somministrazione per la quota di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale ex lege n. 141/2018	2	0,8	0,8	0,8	0,80	1,60
	f	<u>Fornitura acquacoltura biologica, prodotti di specie non a rischio, prodotti ittici freschi</u>						
	1	Proposta di prodotti ittici proveniente esclusivamente da acquacoltura biologica	2	0,8	0,8	0,8	0,80	1,60
	2	Proposta di prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove not, presneti mortalità inferiore o uguale a quello corrispondente al massimo rendimento sostenibile (origine FAO 37 E FAO 27 con certificazione di pesca sostenibile)	2	0,8	0,8	0,8	0,80	1,60
	3	Proposta di prodotti ittici freschi (non da itticoltura) pesci nel uogo più prossimo al centro di cottura	2	0,8	0,8	0,8	0,80	1,60
	g	<u>Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica</u>						
	1	Trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni ed a minori consumi energetici, quali veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa e liquefatta o con gas di petrolio liquefatto	9	1	1	1	1,00	9,00
	h	<u>Ulteriori soluzioni per ottimizzazione impatto ambientale</u>						
	1	Piano di recupero del cibo non somministrato	3	0,8	0,6	0,6	0,67	2,00
	2	Proposte per la riduzione dei rifiuti ed imballaggi	4	0,6	0,6	0,6	0,60	2,40
	i	<u>Sistema informatizzato per la prenotazione e gestione dei pasti e di tutti gli adempimenti connessi</u>						
	1	Progetto per la gestione automatizzata del servizio di rilevazione presenze e la prenotazione dei pasti (dalla documentazione di iscrizione on line alla prenotazione dei pasto, ai pagamenti ed ai solleciti) compatibili con il servizio pago PA.	4	0,6	0,6	0,6	0,60	2,40
	l	<u>Manutenzione ordinaria</u>						
	1	Progetto per la manutenzione ordinaria dei refettori con implementazione di attrezzature ed arredi	5	0,8	0,8	0,8	0,80	4,00
	m	<u>Comunicazione agli utenti</u>						
	1	Proposta iniziative di comunicazione efficaci adatte all'utenza in materia di misure di sostenibilità ambientale del servizio, di corrette abitudini alimentari	1	0,4	0,4	0,4	0,40	0,40
	n	<u>Proposte ed interventi migliorativi</u>						
	1	Descrizione delle proposte ed interventi e/o aggiuntivi attinenti con il servizio oggetto dell'appalto	14	0,6	0,6	0,6	0,60	8,40
				TOTALE PUNTEGGIO				53,20
Riepilogo								
	<u>Piano del servizio</u>		9					
	<u>Formazione del personale</u>		4					
	<u>Certificazioni</u>		2					
	<u>Fornitura prodotti biologici ulteriori rispetto a quanto previsto nel capitolato</u>		3,2					
	<u>Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari</u>		1,6					
	<u>Fornitura acquacoltura biologica, prodotti di specie non a rischio, prodotti ittici freschi</u>		4,8					
	<u>Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica</u>		9					
	<u>Ulteriori soluzioni per ottimizzazione impatto ambientale</u>		4,4					
	<u>Sistema informatizzato per la prenotazione e gestione dei pasti e di tutti gli adempimenti connessi</u>		2,4					
	<u>Manutenzione ordinaria</u>		4					
	<u>Comunicazione agli utenti</u>		0,4					
	<u>Proposte ed interventi migliorativi</u>		8,4					

prog.	lett.		PUNTEGGIO MAX ATTRIBUIBILE	PUNTEGGI ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE			PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO PER SUB CRITERI
				VALORE DA 0 A 1				
				PRESIDENTE DOTT. SSA PEREGO	COMMISSARIO DOTT. FALCO	COMMISSARIO DOTT.SSA CAMMARATA		
1	a	<u>Piano del servizio</u>						
		1 Rintracciabilità, selezione dei fornitori e metodologie impiegate	3	0,8	0,8	0,8	0,80	2,40
		2 Processo produttivo e distributivo	3	0,8	0,8	0,8	0,80	2,40
		3 Organico e professionalità addetti	3	0,8	0,8	0,8	0,80	2,40
		4 Piano del trasporto pasti	3	0,6	0,6	0,6	0,60	1,80
	b	<u>Formazione del personale</u>						
		1 Corsi per il personale addetto alla cucina. Indicare il numero annuale di ore complessive destinate alle sedute di formazione (punti 0,20 per ogni 6 ore di formazione programmate - max 2 punti)	2	1	1	1	1,00	2,00
		2 Corsi per il personale addetto alla scodellamento (punto 0,20 per ogni 6 ore di formazione programmate - max 2 punti)	2	1	1	1	1,00	2,00
	c	<u>Certificazioni</u>						
		1 Possesso della certificazione di sistema di gestione per la sicurezza alimentare ISO 2000:2015 in corso di validità	1	0/1	0/1	0/1		1
		2 Possesso della certificazione sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007 in corso di validità	1	0/1	0/1	0/1		1
	d	<u>Fornitura prodotti biologici ulteriori rispetto a quanto previsto nel capitolato</u>						
		1 Fornitura di ortaggi, frutta, legumi e cereali (precisare la provenienza)	2	0,6	0,6	0,6	0,60	1,20
		2 Fornitura pasta, prodotti caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati (indicare tipologia e quantità)	2	0,6	0,6	0,6	0,60	1,20
	e	<u>Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari</u>						
		1 Somministrazione per la quota di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale ex lege n. 141/2018	2	0,8	0,8	0,8	0,80	1,60
	f	<u>Fornitura acquacoltura biologica, prodotti di specie non a rischio, prodotti ittici freschi</u>						
		1 Proposta di prodotti ittici proveniente esclusivamente da acquacoltura biologica	2	0,6	0,6	0,6	0,60	1,20
		2 Proposta di prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove not, presneti mortalità inferiore o uguale a quello corrispondente al massimo rendimento sostenibile (origine FAO 37 E FAO 27 con certificazione di pesca sostenibile)	2	0,8	0,8	0,8	0,80	1,60
		3 Proposta di prodotti ittici freschi (non da itticultura) pesci nel uogo più prossimo al centro di cottura	2	0,6	0,6	0,6	0,60	1,20
	g	<u>Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica</u>						
		1 Trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni ed a minori consumi energetici, quali veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa e liquefatta o con gas di petrolio liquefatto	9	1	1	1	1,00	9,00
	h	<u>Ulteriori soluzioni per ottimizzazione impatto ambientale</u>						
		1 Piano di recupero del cibo non somministrato	3	0,6	0,6	0,4	0,53	1,60
		2 Proposte per la riduzione dei rifiuti ed imballaggi	4	0,8	0,8	0,6	0,73	2,93
	i	<u>Sistema informatizzato per la prenotazione e gestione dei pasti e di tutti gli adempimenti connessi</u>						
		1 Progetto per la gestione automatizzata del servizio di rilevazione presenze e la prenotazione dei pasti (dalla documentazione di iscrizione on line alla prenotazione dei pasto, ai pagamenti ed ai solleciti) compatibili con il servizio pago PA.	4	0,6	0,6	0,6	0,60	2,40
	l	<u>Manutenzione ordinaria</u>						
		1 Progetto per la manutenzione ordinaria dei refettori con implementazione di attrezzature ed arredi	5	0,6	0,6	0,6	0,60	3,00
	m	<u>Comunicazione agli utenti</u>						
		1 Proposta iniziative di comunicazione efficaci adatte all'utenza in materia di misure di sostenibilità ambientale del servizio, di corrette abitudini alimentari	1	0,8	1	1	0,93	0,93
	n	<u>Proposte ed interventi migliorativi</u>						
		1 Descrizione delle proposte ed interventi e/o aggiuntivi attinenti con il servizio oggetto dell'appalto	14	0,4	0,4	0,4	0,40	5,60
								TOTALE PUNTEGGIO
								48,47
Riepilogo								
<u>Piano del servizio</u>			9					
<u>Formazione del personale</u>			4					
<u>Certificazioni</u>			2					
<u>Fornitura prodotti biologici ulteriori rispetto a quanto previsto nel capitolato</u>			2,4					
<u>Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari</u>			1,6					
<u>Fornitura acquacoltura biologica, prodotti di specie non a rischio, prodotti ittici freschi</u>			4					
<u>Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica</u>			9,00					
<u>Ulteriori soluzioni per ottimizzazione impatto ambientale</u>			4,53					
<u>Sistema informatizzato per la prenotazione e gestione dei pasti e di tutti gli adempimenti connessi</u>			2,40					
<u>Manutenzione ordinaria</u>			3,00					
<u>Comunicazione agli utenti</u>			0,93					
<u>Proposte ed interventi migliorativi</u>			5,60					
Totale			48,47					

Riepilogo	Camst Coop.	Soc. Vivenda spa	Dussman Service srl	Italia Chef srl	Klas Service srl	Volpi Pietro srl	Elior Spa	
<u>Piano del servizio</u>		10	7,6	9,8	7,8	6,8	9	9
<u>Formazione del personale</u>		4	4	4	4	4	4	4
<u>Certificazioni</u>		2	2	2	2	2	2	2
<u>Fornitura prodotti biologici ulteriori rispetto a quanto previsto nel capitolato</u>		3,2	2,4	4	2,4	2,4	3,2	2,4
<u>Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari</u>		1,6	1,2	2	1,2	0,8	1,6	1,6
<u>Fornitura acquacoltura biologica, prodotti di specie non a rischio, prodotti ittici freschi</u>		5,6	5,2	4	4	4	4,8	4
<u>Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica</u>		9	9	9	9	5,4	9	9
<u>Ulteriori soluzioni per ottimizzazione impatto ambientale</u>		5	4,2	5,2	4,4	4,73	4,4	4,53
<u>Sistema informatizzato per la prenotazione e gestione dei pasti e di tutti gli adempimenti connessi</u>		2,93	2,4	4	3,2	2,93	2,4	2,4
<u>Manutenzione ordinaria</u>		2,67	1	4,33	1,67	4	4	3
<u>Comunicazione agli utenti</u>		1	1	0,73	0,87	0,40	0,40	0,93
<u>Proposte ed interventi migliorativi</u>		5,6	2,8	14	11,2	5,6	8,4	5,6
Totale		52,6	42,8	63,07	51,73	43,07	53,2	48,47