



CITTÀ DI ISERNIA

Medaglia d'oro

SETTORE 2° - AFFARI GENERALI E SERVIZI AL CITTADINO

VERBALE DI GARA N. 7 DEL 05.09.2023

Gara europea a procedura aperta telematica per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica con gestione a ridotto impatto ambientale – AA.SS. 2023/2024 – 2024/2025 - CIG 9819281704

L'anno 2023, il giorno 5 (cinque) del mese di Settembre alle ore 15.00 si è riunita la Commissione giudicatrice, nominata con Determinazione Dirigenziale n. Gen. 1724 del 09.08.2023, per proseguire con la valutazione delle offerte pervenute in relazione alla procedura a margine epigrafata avente ad oggetto:

Appalto del servizio di ristorazione scolastica con gestione a ridotto impatto ambientale – AA.SS. 2023/2024 – 2024/2025 - CIG 9819281704 - Importo a base di gara € 900.126,00 oltre l'IVA di legge.

La Commissione è costituita come segue:

- **Arch. Paolo Di Guglielmo** – Dirigente del III Settore Area Tecnica del Comune di Isernia - **Presidente**;
- **Dott. Gabriele Venditti** – Funzionario del Comune di Isernia – **Commissario di gara**;
- **Ing. Adelina Matteo** – Funzionario del Comune di Isernia – **Commissario di gara**.

Svolge le funzioni di Segretario verbalizzante la **Dott.ssa Mena Cicchetti**, dipendente del Comune di Isernia - Ufficio Politiche Sociali.

Il Presidente dà atto che la Commissione è regolarmente costituita e non sussistono a carico dei suoi componenti cause di astensione e/o di incompatibilità con le funzioni assunte, ai sensi dell'art. 93, comma 5, del D.Lgs. n. 36/2023 e dell'art. 35-bis del D.Lgs. n. 165/2001.

SI PREMETTE CHE

- con Determinazione Dirigenziale n. Gen. 1491 del 11.07.2023 è stata avviata la procedura aperta telematica, ai sensi dell'art. 71, comma 3, del D.Lgs. n. 36/2023, per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica con gestione a ridotto impatto ambientale a beneficio dei servizi comunali per l'infanzia, scuole statali d'infanzia e scuole statali primarie presenti sul territorio del Comune di Isernia per gli anni scolastici 2023/2024 e 2024/2025;
- con il medesimo provvedimento è stata approvata la documentazione di gara e si è disposto, tra l'altro, che
 - a. l'importo a base di gara - determinato dal prezzo del pasto unitario (€ 5,40 al netto di IVA) per il numero dei pasti presunti (circa 83.345/anno) - è stimato in € 900.126,00 oltre l'IVA di legge;
 - b. il valore totale massimo stimato dell'appalto, ai sensi dell'art. 14, comma 4, del D.Lgs. n. 36/2023, è pari ad € 1.800.252,00 oltre IVA, comprensivo dell'eventuale rinnovo biennale;
 - c. l'aggiudicatario sarà selezionato sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ex art. 108, comma 1, e art. 130 del D.lgs. n. 36/2023, individuata sulla base del

Handwritten notes in blue ink:
✓
CIG
mo
art

miglior rapporto qualità/prezzo, ove l'elemento prezzo assume la forma di un prezzo fisso sulla base del quale gli operatori economici interessati competeranno solo in relazione a criteri qualitativi (Offerta Tecnica/Punteggio massimo 100);

- il bando di gara è stato:
 1. trasmesso per la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea (G.U.U.E) il 12.07.2023;
 2. pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (G.U.R.I.) n. 81 del 17.07.2023;
 3. pubblicato all'Albo Pretorio on line del Comune di Isernia e nella sezione "*Amministrazione Trasparente – Bandi di gara e contratti*" del sito istituzionale del predetto Comune quale Stazione appaltante in data 17.07.2023;
 4. pubblicato sul sito del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti all'indirizzo www.serviziopubblici.it in data 17.07.2023;
 5. pubblicato per estratto su n. 2 quotidiani a rilevanza nazionale (La Notizia e La Ragione) e su n. 2 quotidiani locali (Il Tempo e Il Domani);
- il bando di gara fissava, quale termine ultimo per la ricezione delle offerte, il giorno 05.08.2023 alle ore 23.59 (termine ridotto fissato per ragioni di urgenza ex art. 71, comma 3, del D.Lgs. n. 36/2023) e prevedeva che le stesse dovessero essere presentate dagli operatori economici interessati in modalità telematica esclusivamente attraverso la piattaforma di e-procurement del Comune di Isernia "Portale Appalti";
- entro il termine di scadenza sopra indicato sono pervenute, nella suddetta modalità telematica, n.5 offerte, come di seguito elencato:
 1. **LA MEDITERRANEA SOC. COOP.**, presentata sulla Piattaforma PORTALE APPALTI in data 27.07.2023 alle ore 13.55;
 2. **RLCA SRL**, presentata sulla Piattaforma PORTALE APPALTI in data 01.08.2023 alle ore 14.49;
 3. **ATI GUSTO E CO. SOCIETA' COOPERATIVA – PROFOOD SRL**, presentata sulla Piattaforma PORTALE APPALTI in data 04.08.2023 alle ore 15.51;
 4. **RTI VIVENDA – SOLIDARIETA' E LAVORO SOC. COOP.**, presentata sulla Piattaforma PORTALE APPALTI in data 04.08.2023 alle ore 17.53;
 5. **ALL FOOD SPA**, presentata sulla Piattaforma PORTALE APPALTI in data 05.08.2023 alle ore 09.59;
- con Determinazione Dirigenziale n. Gen. 1724 del 09.08.2023 è stata nominata la Commissione giudicatrice per la valutazione delle offerte pervenute secondo i criteri stabiliti nel Disciplinare di gara;
- nella prima seduta pubblica del 10.08.2023 la Commissione ha proceduto all'apertura dei plichi telematici inviati, attraverso la Piattaforma "PORTALE APPALTI", dagli operatori economici sopra elencati e alla successiva apertura della Busta digitale "A – Documentazione Amministrativa". All'esito dell'esame della suddetta documentazione, la Commissione ha ritenuto necessario attivare, in relazione al concorrente ATI GUSTO E CO. Soc. Coop/PROFOOD srl, la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 101 del D.Lgs. 36/2023 ed ha invitato il R.U.P. a richiedere al predetto concorrente le dichiarazioni e i documenti mancanti o incompleti, indicati nel verbale di gara n. 1, entro le ore 12.00 del successivo 17.08.2023, rinviando la ripresa delle operazioni di gara al 17.08.2023 alle ore 15.00;
- con nota prot. 32966/2023 del 11.08.2023 il R.U.P. ha proceduto a trasmettere al concorrente summenzionato, attraverso la piattaforma "PORTALE APPALTI", la richiesta di soccorso istruttorio ex art. 101 D.Lgs. n. 36/2023, riscontrata dall'operatore economico con documentazione pervenuta sulla medesima piattaforma in data 14.08.2023 alle ore 15.33;
- nella seduta pubblica del 17.08.2023 la Commissione ha esaminato la documentazione integrativa inviata dal concorrente ATI GUSTO E CO. Soc. Coop/PROFOOD srl in riscontro alla richiesta di soccorso istruttorio sopra indicata, ritenendo, alla luce dei documenti inviati e delle dichiarazioni integrative rese, che lo stesso abbia integrato e regolarizzato la

documentazione amministrativa trasmessa. La Commissione ha quindi ammesso alle successive fasi di gara i concorrenti di seguito elencati:

1. **LA MEDITERRANEA SOC. COOP.**;
2. **RI.CA SRL**;
3. **ATI GUSTO E CO. SOCIETA' COOPERATIVA – PROFOOD SRL**;
4. **RTI VIVENDA – SOLIDARIETA' E LAVORO SOC. COOP.**;
5. **ALL FOOD SPA.**

come da verbale n. 2 del 17.08.2023;

- nella medesima seduta pubblica del 17.08.2023 la Commissione ha proceduto all'apertura delle Buste digitali "B – Offerta Tecnica" presentate dai concorrenti ammessi e alla verifica, con esito positivo per tutti, della presenza in esse dei documenti richiesti dal Disciplinare di gara. Ha poi proseguito, in seduta riservata, con l'esame delle suddette Offerte tecniche;
- la Commissione ha proseguito nella lettura, esame ed analisi delle offerte tecniche nelle sedute riservate del 18.08.2023, 22.08.2023, 23.08.2023 e 24.08.2023;
- i lavori della Commissione Giudicatrice sono stati aggiornati alla data odierna per il prosieguo delle operazioni di gara in seduta riservata.

Tutto ciò premesso

IL PRESIDENTE

assistito dagli altri componenti della Commissione giudicatrice, dichiara formalmente la ripresa delle operazioni di gara in seduta riservata alle ore 15.00.

La Commissione preliminarmente richiama quanto stabilito nella precedente seduta del 17.08.2023 e verbalizzato nel relativo verbale e riprende la lettura, l'esame e l'analisi delle Offerte Tecniche presentate dai concorrenti ammessi.

Terminato l'esame di tutte le offerte tecniche, la Commissione procede all'attribuzione dei punteggi secondo i criteri e sub-criteri di valutazione indicati nel Disciplinare di gara, come da schede allegate al presente verbale quale parte integrante e sostanziale.

Nella tabella che segue si riporta la valutazione riepilogativa attribuita alle Offerte Tecniche dei concorrenti ammessi in ordine decrescente:

POSIZIONE IN GRADUATORIA	OFFERENTE	PUNTI OFFERTA TECNICA
1	RTI VIVENDA/SOLIDARIETA' E LAVORO SOC. COOP.	99,35/100
2	ALL FOOD SPA	95,28/100
3	LA MEDITERRANEA SOC. COOP.	89,28/100
4	RI.CA. SRL	87,85/100
5	ATI GUSTO E CO./PROFOOD SRL	71,15/100

Terminata la valutazione delle offerte tecniche, il Presidente dichiara chiusa la seduta riservata alle ore 15.50.

I Commissari decidono di riunirsi per il prosieguo delle operazioni di gara in seduta pubblica il giorno 13.09.2023 alle ore 10.30, per l'apertura delle Buste "C – Offerta Economica". La data della predetta seduta verrà comunicata agli offerenti secondo le modalità indicate al paragrafo 20 del Disciplinare di gara.

Si dispone la trasmissione del presente verbale al Responsabile Unico del Procedimento Dott. Gabriele Venditti per il seguito degli adempimenti di competenza.

Handwritten signature and initials in blue ink, including a large 'V' and 'mf'.

Letto, confermato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE

I COMMISSARI

IL SEGRETARIO



[Signature]

Adelinella

Spina

Perchich

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA CON GESTIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE - AA.SS. 2023/2024 – 2024/2025.

CIG: 9819281704

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Concorrente: RTI VIVENDA/SOLIDARIETA' E LAVORO SOC. COOP.

OFFERTA TECNICA	PUNTI MAX 100	Punteggi attribuiti dalla Commissione
CRITERIO A) – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Punti Max 60	
A.1) SUB-CRITERIO - <i>Sistema organizzativo di produzione e distribuzione dei pasti</i>	Punti max 20 (D)	19,80
A.2) SUB-CRITERIO – <i>Progettazione menù: varietà e gradimento</i>	Punti max 15 (D)	14,85
A.3) SUB-CRITERIO – <i>Sistema di tracciabilità delle derrate alimentari e dei materiali usati per il confezionamento</i>	Punti max 10 (D)	9,90
A.4) SUB-CRITERIO – <i>Piano di gestione delle emergenze</i>	Punti max 10 (D)	9,90
A.5) SUB-CRITERIO – <i>Destinazione del cibo non somministrato</i>	Punti 5 (T)	5
	SUB TOTALE CRITERIO A)	59,45
CRITERIO B) - POLITICA DI APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE	Punti Max 30	
B.1) SUB-CRITERIO – <i>Prodotti da agricoltura biologica</i>	Punti Max 18	
I. Frutta, ortaggi, legumi, cereali >50%	+10%: 1 punto +30%: 2 punti +50%: 3 punti	3
II. Carne bovina >50%	+10%: 1 punto +30%: 2 punti +50%: 3 punti	3
III. Carne suina >10%	+10%: 1 punto +30%: 2 punti +50%: 3 punti	3
IV. Salumi e formaggi >30%	+10%: 1 punto +30%: 2 punti +50%: 3 punti	3

V. Olio extravergine di oliva >40%	+10%: 1 punto +30%: 2 punti +50%: 3 punti	3
VI. Pelati, polpa e passata di pomodoro >33%	+10%: 1 punto +30%: 2 punti +50%: 3 punti	3
B.2) SUB-CRITERIO – <i>Prodotti biologici a chilometro zero e filiera corta</i>	Punti max 8	
• Ortaggi, frutta, legumi, cereali – 1 punto per ogni prodotto fino a un massimo di 4 punti	Punti da 0 a 4	4
• Pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati – 1 punto per prodotto a km zero fino ad un massimo di 4 punti	Punti da 0 a 4	4
B.3) SUB-CRITERIO – <i>Somministrazione pane fresco</i>	Punti max 2	
a) Farina bio; b) Km 0; c) Varietà cereali; d) Imballaggio ecologico - 0,50 punti per ogni elemento richiesto	Punti da 0 a 2	2
B.4) SUB-CRITERIO – <i>Utilizzo di pasta fresca per la preparazione dei primi piatti (minimo due somministrazioni al mese)</i>	Punti max 1	
a) Qualità farina; b) Km 0 – 0,50 punti per ogni elemento richiesto	Punti da 0 a 1	1
B.5) SUB-CRITERIO – <i>Prodotti ittici</i>	Punti max 1	
0,25 punti per ogni specie ittica proposta fino a un massimo di 1 punto	Punti da 0 a 1	1
	SUB TOTALE CRITERIO B)	30
CRITERIO C) – ATTIVITA' DI INFORMAZIONE E INIZIATIVE DI COMUNICAZIONE RIVOLTE AGLI UTENTI E GENITORI	PUNTI MAX 10	
C.1) SUB-CRITERIO – <i>Informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio</i>	Punti max 2 (D)	1,98
C.2) SUB-CRITERIO – <i>Messaggi per incentivare corrette abitudini alimentari</i>	Punti max 2 (D)	1,98
C.3) SUB-CRITERIO – <i>Misure per invogliare al consumo del proprio pasto</i>	Punti max 2 (D)	1,98
C.4) SUB-CRITERIO – <i>Suggerimenti sugli altri pasti della giornata</i>	Punti max 2 (D)	1,98
C.5) SUB-CRITERIO – <i>Idoneità dei messaggi proposti</i>	Punti max 2 (D)	1,98
	SUB TOTALE CRITERIO C)	9,90
PUNTEGGIO TOTALE OFFERTA TECNICA (SUB TOTALE CRITERIO A + SUB TOTALE CRITERIO B + SUB TOTALE CRITERIO C)	PUNTI MAX 100	99,35

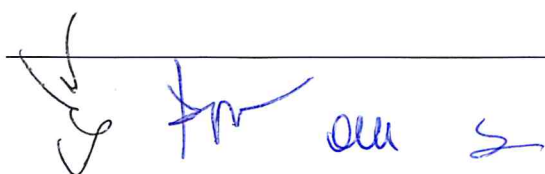
GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA CON GESTIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE - AA.SS. 2023/2024 – 2024/2025.
CIG: 9819281704

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Concorrente: ALL FOOD SPA

OFFERTA TECNICA	PUNTI MAX 100	Punteggi attribuiti dalla Commissione
CRITERIO A) – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Punti Max 60	
A.1) SUB-CRITERIO - <i>Sistema organizzativo di produzione e distribuzione dei pasti</i>	Punti max 20 (D)	18,40
A.2) SUB-CRITERIO – <i>Progettazione menù: varietà e gradimento</i>	Punti max 15 (D)	14,40
A.3) SUB-CRITERIO – <i>Sistema di tracciabilità delle derrate alimentari e dei materiali usati per il confezionamento</i>	Punti max 10 (D)	9,90
A.4) SUB-CRITERIO – <i>Piano di gestione delle emergenze</i>	Punti max 10 (D)	9,90
A.5) SUB-CRITERIO – <i>Destinazione del cibo non somministrato</i>	Punti 5 (T)	5
	SUB TOTALE CRITERIO A)	57,60
CRITERIO B) - POLITICA DI APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE	Punti Max 30	
B.1) SUB-CRITERIO – <i>Prodotti da agricoltura biologica</i>	Punti Max 18	
I. Frutta, ortaggi, legumi, cereali >50%	+10%: 1 punto +30%: 2 punti +50%: 3 punti	2
II. Carne bovina >50%	+10%: 1 punto +30%: 2 punti +50%: 3 punti	3
III. Carne suina >10%	+10%: 1 punto +30%: 2 punti +50%: 3 punti	3
IV. Salumi e formaggi >30%	+10%: 1 punto +30%: 2 punti +50%: 3 punti	3

V. Olio extravergine di oliva >40%	+10%: 1 punto +30%: 2 punti +50%: 3 punti	3
VI. Pelati, polpa e passata di pomodoro >33%	+10%: 1 punto +30%: 2 punti +50%: 3 punti	3
B.2) SUB-CRITERIO – Prodotti biologici a chilometro zero e filiera corta	Punti max 8	
• Ortaggi, frutta, legumi, cereali – 1 punto per ogni prodotto fino a un massimo di 4 punti	Punti da 0 a 4	4
• Pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati – 1 punto per prodotto a km zero fino ad un massimo di 4 punti	Punti da 0 a 4	4
B.3) SUB-CRITERIO – Somministrazione pane fresco	Punti max 2	
a) Farina bio; b) Km 0; c) Varietà cereali; d) Imballaggio ecologico - 0,50 punti per ogni elemento richiesto	Punti da 0 a 2	2
B.4) SUB-CRITERIO – Utilizzo di pasta fresca per la preparazione dei primi piatti (minimo due somministrazioni al mese)	Punti max 1	
a) Qualità farina; b) Km 0 – 0,50 punti per ogni elemento richiesto	Punti da 0 a 1	0
B.5) SUB-CRITERIO – Prodotti ittici	Punti max 1	
0,25 punti per ogni specie ittica proposta fino a un massimo di 1 punto	Punti da 0 a 1	1
	SUB TOTALE CRITERIO B)	28
CRITERIO C) – ATTIVITA' DI INFORMAZIONE E INIZIATIVE DI COMUNICAZIONE RIVOLTE AGLI UTENTI E GENITORI	PUNTI MAX 10	
C.1) SUB-CRITERIO – Informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio	Punti max 2 (D)	1,90
C.2) SUB-CRITERIO – Messaggi per incentivare corrette abitudini alimentari	Punti max 2 (D)	1,98
C.3) SUB-CRITERIO – Misure per invogliare al consumo del proprio pasto	Punti max 2 (D)	1,98
C.4) SUB-CRITERIO – Suggerimenti sugli altri pasti della giornata	Punti max 2 (D)	1,98
C.5) SUB-CRITERIO – Idoneità dei messaggi proposti	Punti max 2 (D)	1,84
	SUB TOTALE CRITERIO C)	9,68
PUNTEGGIO TOTALE OFFERTA TECNICA (SUB TOTALE CRITERIO A + SUB TOTALE CRITERIO B + SUB TOTALE CRITERIO C)	PUNTI MAX 100	95,28



GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA CON GESTIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE - AA.SS. 2023/2024 – 2024/2025.
CIG: 9819281704

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Concorrente: LA MEDITERRANEA SOC. COOP.

OFFERTA TECNICA	PUNTI MAX 100	Punteggi attribuiti dalla Commissione
CRITERIO A) – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Punti Max 60	
A.1) SUB-CRITERIO - <i>Sistema organizzativo di produzione e distribuzione dei pasti</i>	Punti max 20 (D)	16,20
A.2) SUB-CRITERIO – <i>Progettazione menù: varietà e gradimento</i>	Punti max 15 (D)	11,40
A.3) SUB-CRITERIO – <i>Sistema di tracciabilità delle derrate alimentari e dei materiali usati per il confezionamento</i>	Punti max 10 (D)	9,20
A.4) SUB-CRITERIO – <i>Piano di gestione delle emergenze</i>	Punti max 10 (D)	9,20
A.5) SUB-CRITERIO – <i>Destinazione del cibo non somministrato</i>	Punti 5 (T)	5
	SUB TOTALE CRITERIO A)	51
CRITERIO B) - POLITICA DI APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE	Punti Max 30	
B.1) SUB-CRITERIO – <i>Prodotti da agricoltura biologica</i>	Punti Max 18	
I. Frutta, ortaggi, legumi, cereali >50%	+10%: 1 punto +30%: 2 punti +50%: 3 punti	3
II. Carne bovina >50%	+10%: 1 punto +30%: 2 punti +50%: 3 punti	3
III. Carne suina >10%	+10%: 1 punto +30%: 2 punti +50%: 3 punti	3
IV. Salumi e formaggi >30%	+10%: 1 punto +30%: 2 punti +50%: 3 punti	3

for all 5/20 4

V. Olio extravergine di oliva >40%	+10%: 1 punto +30%: 2 punti +50%: 3 punti	3
VI. Pelati, polpa e passata di pomodoro >33%	+10%: 1 punto +30%: 2 punti +50%: 3 punti	3
B.2) SUB-CRITERIO – Prodotti biologici a chilometro zero e filiera corta	Punti max 8	
• Ortaggi, frutta, legumi, cereali – 1 punto per ogni prodotto fino a un massimo di 4 punti	Punti da 0 a 4	4
• Pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati – 1 punto per prodotto a km zero fino ad un massimo di 4 punti	Punti da 0 a 4	4
B.3) SUB-CRITERIO – Somministrazione pane fresco	Punti max 2	
a) Farina bio; b) Km 0; c) Varietà cereali; d) Imballaggio ecologico - 0,50 punti per ogni elemento richiesto	Punti da 0 a 2	1
B.4) SUB-CRITERIO – Utilizzo di pasta fresca per la preparazione dei primi piatti (minimo due somministrazioni al mese)	Punti max 1	
a) Qualità farina; b) Km 0 – 0,50 punti per ogni elemento richiesto	Punti da 0 a 1	1
B.5) SUB-CRITERIO – Prodotti ittici	Punti max 1	
0,25 punti per ogni specie ittica proposta fino a un massimo di 1 punto	Punti da 0 a 1	1
	SUB TOTALE CRITERIO B)	29
CRITERIO C) – ATTIVITA' DI INFORMAZIONE E INIZIATIVE DI COMUNICAZIONE RIVOLTE AGLI UTENTI E GENITORI	PUNTI MAX 10	
C.1) SUB-CRITERIO – Informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio	Punti max 2 (D)	1,84
C.2) SUB-CRITERIO – Messaggi per incentivare corrette abitudini alimentari	Punti max 2 (D)	1,92
C.3) SUB-CRITERIO – Misure per invogliare al consumo del proprio pasto	Punti max 2 (D)	1,92
C.4) SUB-CRITERIO – Suggerimenti sugli altri pasti della giornata	Punti max 2 (D)	1,76
C.5) SUB-CRITERIO – Idoneità dei messaggi proposti	Punti max 2 (D)	1,84
	SUB TOTALE CRITERIO C)	9,28
PUNTEGGIO TOTALE OFFERTA TECNICA (SUB TOTALE CRITERIO A + SUB TOTALE CRITERIO B + SUB TOTALE CRITERIO C)	PUNTI MAX 100	89,28

2 fm am

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA CON GESTIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE - AA.SS. 2023/2024 – 2024/2025.

CIG: 9819281704

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Concorrente: RI.CA SRL

OFFERTA TECNICA	PUNTI MAX 100	Punteggi attribuiti dalla Commissione
CRITERIO A) – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Punti Max 60	
A.1) SUB-CRITERIO - <i>Sistema organizzativo di produzione e distribuzione dei pasti</i>	Punti max 20 (D)	16,20
A.2) SUB-CRITERIO – <i>Progettazione menù: varietà e gradimento</i>	Punti max 15 (D)	12,15
A.3) SUB-CRITERIO – <i>Sistema di tracciabilità delle derrate alimentari e dei materiali usati per il confezionamento</i>	Punti max 10 (D)	9,20
A.4) SUB-CRITERIO – <i>Piano di gestione delle emergenze</i>	Punti max 10 (D)	9,20
A.5) SUB-CRITERIO – <i>Destinazione del cibo non somministrato</i>	Punti 5 (T)	5
	SUB TOTALE CRITERIO A)	51,75
CRITERIO B) - POLITICA DI APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE	Punti Max 30	
B.1) SUB-CRITERIO – <i>Prodotti da agricoltura biologica</i>	Punti Max 18	
I. Frutta, ortaggi, legumi, cereali >50%	+10%: 1 punto +30%: 2 punti +50%: 3 punti	3
II. Carne bovina >50%	+10%: 1 punto +30%: 2 punti +50%: 3 punti	3
III. Carne suina >10%	+10%: 1 punto +30%: 2 punti +50%: 3 punti	3
IV. Salumi e formaggi >30%	+10%: 1 punto +30%: 2 punti +50%: 3 punti	3

for am gr f

V. Olio extravergine di oliva >40%	+10%: 1 punto +30%: 2 punti +50%: 3 punti	3
VI. Pelati, polpa e passata di pomodoro >33%	+10%: 1 punto +30%: 2 punti +50%: 3 punti	3
B.2) SUB-CRITERIO – Prodotti biologici a chilometro zero e filiera corta	Punti max 8	
• Ortaggi, frutta, legumi, cereali – 1 punto per ogni prodotto fino a un massimo di 4 punti	Punti da 0 a 4	4
• Pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati – 1 punto per prodotto a km zero fino ad un massimo di 4 punti	Punti da 0 a 4	1
B.3) SUB-CRITERIO – Somministrazione pane fresco	Punti max 2	
a) Farina bio; b) Km 0; c) Varietà cereali; d) Imballaggio ecologico - 0,50 punti per ogni elemento richiesto	Punti da 0 a 2	2
B.4) SUB-CRITERIO – Utilizzo di pasta fresca per la preparazione dei primi piatti (minimo due somministrazioni al mese)	Punti max 1	
a) Qualità farina; b) Km 0 – 0,50 punti per ogni elemento richiesto	Punti da 0 a 1	1
B.5) SUB-CRITERIO – Prodotti ittici	Punti max 1	
0,25 punti per ogni specie ittica proposta fino a un massimo di 1 punto	Punti da 0 a 1	1
	SUB TOTALE CRITERIO B)	27
CRITERIO C) – ATTIVITA' DI INFORMAZIONE E INIZIATIVE DI COMUNICAZIONE RIVOLTE AGLI UTENTI E GENITORI	PUNTI MAX 10	
C.1) SUB-CRITERIO – Informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio	Punti max 2 (D)	1,68
C.2) SUB-CRITERIO – Messaggi per incentivare corrette abitudini alimentari	Punti max 2 (D)	1,98
C.3) SUB-CRITERIO – Misure per invogliare al consumo del proprio pasto	Punti max 2 (D)	1,92
C.4) SUB-CRITERIO – Suggerimenti sugli altri pasti della giornata	Punti max 2 (D)	1,76
C.5) SUB-CRITERIO – Idoneità dei messaggi proposti	Punti max 2 (D)	1,76
	SUB TOTALE CRITERIO C)	9,10
PUNTEGGIO TOTALE OFFERTA TECNICA (SUB TOTALE CRITERIO A + SUB TOTALE CRITERIO B + SUB TOTALE CRITERIO C)	PUNTI MAX 100	87,85

[Handwritten signature]

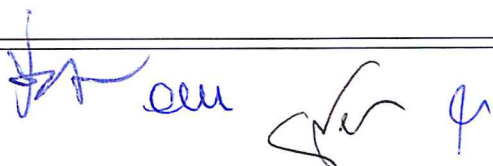
GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA CON GESTIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE - AA.SS. 2023/2024 – 2024/2025.

CIG: 9819281704

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Concorrente: ATI GUSTO E CO. SOC. COOP./PROFOOD SRL

OFFERTA TECNICA	PUNTI MAX 100	Punteggi attribuiti dalla Commissione
CRITERIO A) – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Punti Max 60	
A.1) SUB-CRITERIO - <i>Sistema organizzativo di produzione e distribuzione dei pasti</i>	Punti max 20 (D)	13,80
A.2) SUB-CRITERIO – <i>Progettazione menù: varietà e gradimento</i>	Punti max 15 (D)	7,95
A.3) SUB-CRITERIO – <i>Sistema di tracciabilità delle derrate alimentari e dei materiali usati per il confezionamento</i>	Punti max 10 (D)	7,70
A.4) SUB-CRITERIO – <i>Piano di gestione delle emergenze</i>	Punti max 10 (D)	8,40
A.5) SUB-CRITERIO – <i>Destinazione del cibo non somministrato</i>	Punti 5 (T)	5
	SUB TOTALE CRITERIO A)	42,85
CRITERIO B) - POLITICA DI APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE	Punti Max 30	
B.1) SUB-CRITERIO – <i>Prodotti da agricoltura biologica</i>	Punti Max 18	
I. Frutta, ortaggi, legumi, cereali >50%	+10%: 1 punto +30%: 2 punti +50%: 3 punti	3
II. Carne bovina >50%	+10%: 1 punto +30%: 2 punti +50%: 3 punti	1
III. Carne suina >10%	+10%: 1 punto +30%: 2 punti +50%: 3 punti	1
IV. Salumi e formaggi >30%	+10%: 1 punto +30%: 2 punti +50%: 3 punti	3



V. Olio extravergine di oliva >40%	+10%: 1 punto +30%: 2 punti +50%: 3 punti	3
VI. Pelati, polpa e passata di pomodoro >33%	+10%: 1 punto +30%: 2 punti +50%: 3 punti	3
B.2) SUB-CRITERIO – Prodotti biologici a chilometro zero e filiera corta	Punti max 8	
• Ortaggi, frutta, legumi, cereali – 1 punto per ogni prodotto fino a un massimo di 4 punti	Punti da 0 a 4	2
• Pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati – 1 punto per prodotto a km zero fino ad un massimo di 4 punti	Punti da 0 a 4	4
B.3) SUB-CRITERIO – Somministrazione pane fresco	Punti max 2	
a) Farina bio; b) Km 0; c) Varietà cereali; d) Imballaggio ecologico - 0,50 punti per ogni elemento richiesto	Punti da 0 a 2	0,5
B.4) SUB-CRITERIO – Utilizzo di pasta fresca per la preparazione dei primi piatti (minimo due somministrazioni al mese)	Punti max 1	
a) Qualità farina; b) Km 0 – 0,50 punti per ogni elemento richiesto	Punti da 0 a 1	0
B.5) SUB-CRITERIO – Prodotti ittici	Punti max 1	
0,25 punti per ogni specie ittica proposta fino a un massimo di 1 punto	Punti da 0 a 1	1
	SUB TOTALE CRITERIO B)	21,50
CRITERIO C) – ATTIVITA' DI INFORMAZIONE E INIZIATIVE DI COMUNICAZIONE RIVOLTE AGLI UTENTI E GENITORI	PUNTI MAX 10	
C.1) SUB-CRITERIO – Informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio	Punti max 2 (D)	1,38
C.2) SUB-CRITERIO – Messaggi per incentivare corrette abitudini alimentari	Punti max 2 (D)	1,44
C.3) SUB-CRITERIO – Misure per invogliare al consumo del proprio pasto	Punti max 2 (D)	1,44
C.4) SUB-CRITERIO – Suggerimenti sugli altri pasti della giornata	Punti max 2 (D)	1,32
C.5) SUB-CRITERIO – Idoneità dei messaggi proposti	Punti max 2 (D)	1,22
	SUB TOTALE CRITERIO C)	6,80
PUNTEGGIO TOTALE OFFERTA TECNICA (SUB TOTALE CRITERIO A + SUB TOTALE CRITERIO B + SUB TOTALE CRITERIO C)	PUNTI MAX 100	71,15

for su

Gara Europea a procedura aperta telematica per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale -
AA.SS. 2023/2024 - 2024/2025
VALUTAZIONE OFFERTE TECNICHE

Sub - Criterio A.1 Punti MAX 20	Sub- Criterio A.2 Punti MAX 15	Sub-Criterio A.3 Punti MAX 10	Sub-Criterio A.4 Punti MAX 10
---------------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------

COMMISSARIO VENDITTI X	COMMISSARIO MATTEO Y	PRESIDENTE Z
------------------------------	-------------------------	-----------------

OFFERTA	LA MEDITERRANEA SOC. COOP.	COMMISSARIO VENDITTI		COMMISSARIO MATTEO		PRESIDENTE		
		SUB - CRITERIO		Y		Z		MEDIA
		A.1		0,70		0,80		0,73
		A.2		0,60		0,70		0,66
		A.3		0,80		0,90		0,83
		A.4		0,80		0,80		0,80

OFFERTA	RI.CA SRL	COMMISSARIO VENDITTI		COMMISSARIO MATTEO		PRESIDENTE		
		SUB -CRITERIO	X	Y	Z	MEDIA		
		A.1	0,70	0,80	0,70	0,73		
		A.2	0,70	0,70	0,70	0,70		
		A.3	0,80	0,90	0,80	0,83		
	A.4	0,80	0,80	0,80	0,80			

OFFERTA	ATI GUSTO E CO./PROFOOD SRL	COMMISSARIO VENDITTI		COMMISSARIO MATTEO		PRESIDENTE		
		SUB -CRITERIO	X	Y	Z	MEDIA		
		A.1	0,60	0,70	0,60	0,63		
		A.2	0,40	0,50	0,50	0,46		
		A.3	0,70	0,70	0,70	0,70		
	A.4	0,70	0,80	0,70	0,73			

for our 4

OFFERTA RTI VIVENDA/SOLIDARIETA' E LAVORO

SUB - CRITERIO	COMMISSARIO VENDITTI	COMMISSARIO MATTEO	PRESIDENTE
	X	Y	Z
	0,90	0,90	0,90
	0,80	0,90	0,90
	0,90	0,90	0,90
A.4	0,80	0,90	0,90
MEDIA			0,86

OFFERTA ALL FOOD SPA

SUB - CRITERIO	COMMISSARIO VENDITTI	COMMISSARIO MATTEO	PRESIDENTE
	X	Y	Z
	0,80	0,90	0,80
	0,80	0,90	0,80
	0,90	0,90	0,90
A.4	0,80	0,90	0,90
MEDIA			0,86

	MAX	FATTORE DI CONVERSIONE
SUB - CRITERIO A.1	0,90	1,11
SUB - CRITERIO A.2	0,86	1,16
SUB - CRITERIO A.3	0,90	1,11
SUB - CRITERIO A.4	0,86	1,16

OFFERTA		LA MEDITERRANEA SOC. COOP.	SUB - CRITERIO	COMMISSARIO VENDITTI	COMMISSARIO MATTEO	PRESIDENTE					
				X	Y	Z	MEDIA	FATTORE DI CONVERSIONE	MEDIA DEFINITIVA	PUNTEGGIO	
				A.1	0,70	0,80	0,70	0,73	1,11	0,81	16,20
				A.2	0,60	0,70	0,70	0,66	1,16	0,76	11,40
				A.3	0,80	0,90	0,80	0,83	1,11	0,92	9,20
				A.4	0,80	0,80	0,80	0,80	1,16	0,92	9,20
							TOTALE		46,00		

per om far

OFFERTA	RI.CA SRL	SUB - CRITERIO	COMMISSARIO VENDITTI	COMMISSARIO MATTEO	PRESIDENTE	COMMISSARIO VENDITTI	COMMISSARIO MATTEO	PRESIDENTE	MEDIA	FATTORE DI CONVERSIONE	MEDIA DEFINITIVA	PUNTEGGIO
		A.1	0,70	0,80	0,70		0,80	0,70	0,73	1,11	0,81	16,20
		A.2	0,70	0,70	0,70		0,70	0,70	0,70	1,16	0,81	12,15
		A.3	0,80	0,90	0,80		0,90	0,80	0,83	1,11	0,92	9,20
		A.4	0,80	0,80	0,80		0,80	0,80	0,80	1,16	0,92	9,20
											TOTALE	46,75

OFFERTA	ATI GUSTO E CO./PROFOOD SRL	SUB - CRITERIO	COMMISSARIO VENDITTI	COMMISSARIO MATTEO	PRESIDENTE	COMMISSARIO VENDITTI	COMMISSARIO MATTEO	PRESIDENTE	MEDIA	FATTORE DI CONVERSIONE	MEDIA DEFINITIVA	PUNTEGGIO
		A.1	0,60	0,70	0,60		0,70	0,60	0,63	1,11	0,69	13,80
		A.2	0,40	0,50	0,50		0,50	0,50	0,46	1,16	0,53	7,95
		A.3	0,70	0,70	0,70		0,70	0,70	0,70	1,11	0,77	7,70
		A.4	0,70	0,80	0,70		0,80	0,70	0,73	1,16	0,84	8,40
											TOTALE	37,85

OFFERTA	RTI VIVENDA/SOLIDARIETA' E LAVORO	SUB - CRITERIO	COMMISSARIO VENDITTI	COMMISSARIO MATTEO	PRESIDENTE	COMMISSARIO VENDITTI	COMMISSARIO MATTEO	PRESIDENTE	MEDIA	FATTORE DI CONVERSIONE	MEDIA DEFINITIVA	PUNTEGGIO
		A.1	0,90	0,90	0,90		0,90	0,90	0,90	1,11	0,99	19,80
		A.2	0,80	0,90	0,90		0,90	0,90	0,86	1,16	0,99	14,85
		A.3	0,90	0,90	0,90		0,90	0,90	0,90	1,11	0,99	9,90
		A.4	0,80	0,90	0,90		0,90	0,90	0,86	1,16	0,99	9,90
											TOTALE	54,45

OFFERTA	ALL FOOD SPA	SUB - CRITERIO	COMMISSARIO VENDITTI	COMMISSARIO MATTEO	PRESIDENTE	COMMISSARIO VENDITTI	COMMISSARIO MATTEO	PRESIDENTE	MEDIA	FATTORE DI CONVERSIONE	MEDIA DEFINITIVA	PUNTEGGIO
		A.1	0,80	0,90	0,80		0,90	0,80	0,83	1,11	0,92	18,40
		A.2	0,80	0,90	0,80		0,90	0,80	0,83	1,16	0,96	14,40
		A.3	0,90	0,90	0,90		0,90	0,90	0,90	1,11	0,99	9,90
		A.4	0,80	0,90	0,90		0,90	0,90	0,86	1,16	0,99	9,90
											TOTALE	52,60

for am gra ✓

Gara Europea a procedura aperta telematica per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale -
AA.SS. 2023/2024 - 2024/2025
VALUTAZIONE OFFERTE TECNICHE

Sub - Criterio C.1 Punti MAX	Sub- Criterio C.2 Punti MAX	Sub-Criterio C.3 Punti MAX	Sub-Criterio C.4 Punti MAX	Sub-Criterio C.5 Punti MAX
2	2	2	2	2

COMMISSARIO VENDITTI	COMMISSARIO MATTEO	PRESIDENTE
X	Y	Z

OFFERTA	LA MEDITERRANEA SOC. COOP.	COMMISSARIO VENDITTI		COMMISSARIO MATTEO		PRESIDENTE	
		SUB - CRITERIO	X	Y	Z	MEDIA	
		C.1	0,80	0,90	0,80	0,83	
		C.2	0,80	0,80	0,80	0,80	
		C.3	0,80	0,80	0,80	0,80	
		C.4	0,80	0,80	0,80	0,80	
		C.5	0,80	0,80	0,80	0,80	

OFFERTA	RI.CA SRL	COMMISSARIO VENDITTI		COMMISSARIO MATTEO		PRESIDENTE	
		SUB - CRITERIO	X	Y	Z	MEDIA	
		C.1	0,70	0,80	0,80	0,76	
		C.2	0,80	0,90	0,80	0,83	
		C.3	0,80	0,80	0,80	0,80	
		C.4	0,80	0,80	0,80	0,80	
		C.5	0,70	0,80	0,80	0,76	

OFFERTA	ATI GUSTO E CO./PROFOOD SRL	COMMISSARIO VENDITTI		COMMISSARIO MATTEO		PRESIDENTE	
		SUB - CRITERIO	X	Y	Z	MEDIA	
		C.1	0,60	0,70	0,60	0,63	
		C.2	0,60	0,60	0,60	0,60	
		C.3	0,60	0,60	0,60	0,60	
		C.4	0,60	0,60	0,60	0,60	
		C.5	0,50	0,60	0,50	0,53	

for on spec

OFFERTA	RTI VIVENDA/SOLIDARIETA' E LAVORO			
	SUB - CRITERIO	COMMISSARIO VENDITTI	COMMISSARIO MATTEO	PRESIDENTE
		X	Y	Z
	C.1	0,90	0,90	0,90
	C.2	0,80	0,90	0,80
	C.3	0,80	0,90	0,80
	C.4	0,90	0,90	0,90
	C.5	0,80	0,90	0,86

OFFERTA	ALL FOOD SPA			
	SUB - CRITERIO	COMMISSARIO VENDITTI	COMMISSARIO MATTEO	PRESIDENTE
		X	Y	Z
	C.1	0,80	0,90	0,90
	C.2	0,80	0,90	0,80
	C.3	0,80	0,90	0,80
	C.4	0,90	0,90	0,90
	C.5	0,80	0,80	0,80

	MAX	FATTORE DI CONVERSIONE
SUB - CRITERIO C.1	0,90	1,11
SUB - CRITERIO C.2	0,83	1,20
SUB - CRITERIO C.3	0,83	1,20
SUB - CRITERIO C.4	0,90	1,11
SUB - CRITERIO C.5	0,86	1,16

OFFERTA	LA MEDITERRANEA SOC. COOP.				
	SUB - CRITERIO	COMMISSARIO VENDITTI	COMMISSARIO MATTEO	PRESIDENTE	
		X	Y	Z	
	C.1	0,80	0,90	0,80	
	C.2	0,80	0,80	0,80	
	C.3	0,80	0,80	0,80	
	C.4	0,80	0,80	0,80	
	C.5	0,80	0,80	0,80	
TOTALE					9,28

for our offer

OFFERTA	RI.CA SRL	SUB - CRITERIO	COMMISSARIO VENDITTI	COMMISSARIO MATTEO	PRESIDENTE		MEDIA	FATTORE DI CONVERSIONE	MEDIA DEFINITIVA	PUNTEGGIO
		C.1	0,70	0,80	0,80	Z	0,76	1,11	0,84	1,68
		C.2	0,80	0,90	0,80		0,83	1,20	0,99	1,98
		C.3	0,80	0,80	0,80		0,80	1,20	0,96	1,92
		C.4	0,80	0,80	0,80		0,80	1,11	0,88	1,76
		C.5	0,70	0,80	0,80		0,76	1,16	0,88	1,76
									TOTALE	9,10

OFFERTA	ATI GUSTO E CO./PROFOOD SRL	SUB - CRITERIO	COMMISSARIO VENDITTI	COMMISSARIO MATTEO	PRESIDENTE		MEDIA	FATTORE DI CONVERSIONE	MEDIA DEFINITIVA	PUNTEGGIO
		C.1	0,60	0,70	0,60	Z	0,63	1,11	0,69	1,38
		C.2	0,60	0,60	0,60		0,60	1,20	0,72	1,44
		C.3	0,60	0,60	0,60		0,60	1,20	0,72	1,44
		C.4	0,60	0,60	0,60		0,60	1,11	0,66	1,32
		C.5	0,50	0,60	0,50		0,53	1,16	0,61	1,22
									TOTALE	6,80

OFFERTA	RTI VIVENDA/SOLIDARIETA' E LAVORO	SUB - CRITERIO	COMMISSARIO VENDITTI	COMMISSARIO MATTEO	PRESIDENTE		MEDIA	FATTORE DI CONVERSIONE	MEDIA DEFINITIVA	PUNTEGGIO
		C.1	0,90	0,90	0,90	Z	0,90	1,11	0,99	1,98
		C.2	0,80	0,90	0,80		0,83	1,20	0,99	1,98
		C.3	0,80	0,90	0,80		0,83	1,20	0,99	1,98
		C.4	0,90	0,90	0,90		0,90	1,11	0,99	1,98
		C.5	0,80	0,90	0,90		0,86	1,16	0,99	1,98
									TOTALE	9,90





OFFERTA	ALL FOOD SPA	COMMISSARIO				PRESIDENTE		MEDIA	FATTORE DI CONVERSIONE	MEDIA DEFINITIVA	PUNTEGGIO
		SUB - CRITERIO	COMMISSARIO VENDITTI	X	COMMISSARIO MATTEO	Y	Z				
		C.1		0,80		0,90	0,90	0,86	1,11	0,95	1,90
		C.2		0,80		0,90	0,80	0,83	1,20	0,99	1,98
		C.3		0,80		0,90	0,80	0,83	1,20	0,99	1,98
		C.4		0,90		0,90	0,90	0,90	1,11	0,99	1,98
		C.5		0,80		0,80	0,80	0,80	1,16	0,92	1,84
										TOTALE	9,68

