



**Centrale Unica di Committenza
della Penisola Sorrentina**
Stazione unica appaltante



Comune di Sant'Agnello

Oggetto: Procedura aperta per l'affidamento del servizio triennale della ristorazione scolastica rivolto alle scuole statali dell'infanzia e primarie del Comune di Sant'Agnello a ridotto impatto ambientale ai sensi dell'art. 34 del Codice degli Appalti integrando i criteri di sostenibilità ambientale con l'applicazione dei CAM - D.M. n.65 del 10 marzo 2020

CIG: 9712900AA2

L'anno duemilaventitré, il giorno 06 giugno 2023 alle ore 18:00, presso i locali comunali del Comune di Sant'Agnello, posti al primo piano del Municipio,

VISTA:

- La Deliberazione di Giunta Comunale n. 141 del 01/12/2022 ad oggetto: "Servizio Triennale Ristorazione Scolastica 2023/2026 - presa d'atto piano tecnico economico – atto di indirizzo";
- La Determinazione del responsabile della Seconda Unità del Comune di Sant'Agnello N.G. 19 e di Settore n. 1 del 10/01/2023 è stato affidato ad un professionista esterno l'incarico di "Attività di supporto al Rup nella procedura per l'affidamento del servizio triennale di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia e primarie del comune di Sant'Agnello";
- La Determinazione a contrarre n. 18 del 16/03/2023 del responsabile della Seconda Unità del Comune di Sant'Agnello, con cui è stata indetta una gara per l'Affidamento del Servizio di Ristorazione Scolastica a ridotto impatto ambientale per il periodo dal 01/10/2023 al 31/05/2026 – SIMOG: 9712900AA2;
- La Determinazione n. 18 del 16/03/2023 del responsabile della Seconda Unità del Comune di Sant'Agnello sono stati approvati i documenti di gara;

CONSIDERATA CHE:

- La gara è stata gestita attraverso il portale TUTTOGARE CUC Penisola Sorrentina, conforme alle prescrizioni di cui agli articoli 40 e 58 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii. (di seguito Codice) e nel rispetto delle disposizioni di cui al d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82;
- L'affidamento avverrà mediante procedura aperta con il criterio dell'OEV, ai sensi degli artt. 60, 95, 133 c. 8 e 173 del D.lgs 18 aprile 2016 n. 50 e dell'art. 2, c. 2 e art. 8 c. 1 lett. c.) del Decreto-legge 77/2021 convertito in legge 108/2021 ss.mm.ii. (offerta tecnica max 85 punti, offerta economica max punti 15). Ai sensi dell'art. 1, comma 3 del D.L. 32/2019 convertito in legge 55/2019 e dell'art. 133 del D.Lgs n. 50/2016, si procederà con la c.d. inversione procedimentale delle fasi di gara;

- Il bando è stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale della Comunità europea n. 2023/S065-190391, in Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana V Serie Speciale – Contratti Pubblici n. 38 del 31/03/2023, sulla piattaforma TUTTOGARE, sul profilo del committente e con ulteriori modalità previste dal d.m. del MIT del 2 dicembre 2016;
- Sono stati pubblicati i chiarimenti, ai sensi dell'articolo 2.2 "Chiarimenti" del disciplinare di gara, che sono conservati con TUTTOGARE;
- Il termine ultimo per la presentazione delle offerte in modalità telematica era il giorno 02 maggio 2023 alle ore 12:00;
- Determinazione n. 27 del 08/05/2023 del responsabile della Seconda Unità del Comune di Sant'Agnello si provvedeva alla nomina della commissione giudicatrice:

Roberto Franco	Presidente di Commissione
Gennaro Alfano	Componente di Commissione
Raffaella Comune	Componente Esterno

E del seggio di Gara:

Anna Granata	Responsabile del Procedimento
Antonio Provisiero	Responsabile endoprocedimentale CUC Penisola Sorrentina

PREMESSO CHE

- Il SEGGIO DI GARA, coadiuvati dal R.U.P. Dott.ssa Anna Granata, con verbale precedente datato 23 maggio c.a., accertata la regolare costituzione della Commissione Giudicatrice, dopo aver dichiarato aperta la seduta telematica, ha avviato le operazioni di gara, dando atto, innanzitutto, del numero e generalità dei partecipanti; sono pervenute tramite la piattaforma TUTTOGARE le seguenti offerte:

	OPERATORE ECONOMICO
1	LA MEDITERRANEA SOC.COOP.
2	A.T.I.: New Food SCS - GFI FOOD SRL
3	S.L.EM. SRL
4	Gestione Servizi Integrati S.r.l.
5	Cooperativa Italiana di Ristorazione S.C. CIR FOOD S.C.
6	GLOBAL SERVICE SRL
7	Prisma Cooperativa Sociale per Azioni ONLUS
8	G.L.M. RISTORAZIONE SRL
9	E.P. - SOCIETA' PER AZIONI
10	Silfood srl

- In ossequio all'istituto dell'inversione procedimentale (ai sensi del combinato disposto dell' art. 133, comma 8 del D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., e dell'art. 1, comma 3, legge 14 giugno 2019 n. 55 – legge di conversione del D.L. 32/2019, come modificato dall'art. 8 comma 7, legge n. 120 del 2020) e del disciplinare di gara, procede all'apertura delle buste amministrative, verifica la presenza della documentazione all'interno della busta amministrativa, demandando l'analisi di dettaglio e eventuale soccorso istruttorio successivamente alla valutazione della busta tecnica ed economica.

TUTTO CIO' PREMESSO:

- In data 06/06/2023 alle ore 10:00, a seguito dell'invio di apposita comunicazione, il Presidente della Commissione Giudicatrice, accertata la regolare costituzione della stessa, ha avviato i lavori, relativamente all'esame delle offerte, secondo quanto disciplinato nei documenti di gara.

Il Presidente della COMMISSIONE GIUDICATRICE:

- a) Ha controllato con i Commissari la presenza della documentazione dell'offerta tecnica all'interno della piattaforma Tuttogare e ha proceduto al suo scaricamento ;
- b) A seguito del controllo dei file scaricati, al fine di ispezionarne la completezza e l'aderenza alle linee guida del disciplinare di gara, emergeva che l'operatore economico "LA MEDITERRANEA SOC.COOP." aveva caricato documentazione diversa da quella richiesta dal Disciplinare di Gara all'interno dell'offerta tecnica;
- c) Emergeva inoltre che l'operatore economico "A.T.I.: New Food SCS - GFI FOOD SRL" presentava un file regolarmente firmato ma non apribile da alcun applicativo e di dimensione 0 byte. Sospesa la seduta e richiesta assistenza tramite l'Helpdesk di Tuttogare, ci veniva inviata risposta negativa sull'integrità del file in oggetto che verrà allegata al presente verbale;
- d) Alle ore 12,30, la C.G. riprende i lavori di disamina dei progetti tecnici presentati dagli operatori, riservandosi di chiedere al RUP di escludere dalla successiva fase di gara dell'esame delle offerte tecniche i seguenti operatori economici:

1	LA MEDITERRANEA SOC.COOP.
2	A.T.I.: New Food SCS - GFI FOOD SRL

- e) Il Presidente ha invitato quindi ciascun commissario a procedere alle valutazioni delle offerte tecniche, elemento per elemento, secondo le modalità prescritte dalla norma regolamentare e dalla disciplina di gara, già nota;
- f) Concluse le valutazioni dei singoli commissari ed inserite quest'ultime all'interno delle relative schede del portale Tuttogare, la C.G. procede, unitamente ai commissari stessi, per ogni elemento e sub elemento di valutazione, a calcolare il punteggio risultante dell'esame delle offerte tecniche in

conformità a quanto previsto nel disciplinare, tramite l'apposito applicativo disponibile sul portale Tuttogare.

- g) L'esame delle offerte tecniche presentate si è concluso con la redazione della seguente graduatoria riferita all'analisi delle sole offerte tecniche:

POSIZIONE	OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO
1	Prisma Cooperativa Sociale per Azioni ONLUS	82.996
2	Cooperativa Italiana di Ristorazione S.C. CIR FOOD S.C.	80.823
3	E.P. - SOCIETA' PER AZIONI	80.166
4	Silfood srl	79.493
5	Gestione Servizi Integrati S.r.l.	78.33
6	G.L.M. RISTORAZIONE SRL	77.489
7	GLOBAL SERVICE SRL	76.493
8	S.L.EM. SRL	74.993

Alle ore 17.30 il Presidente di Commissione dichiara chiusa la seduta e dispone la successiva convocazione per la C.G. per la valutazione delle offerte economiche per il 13.06.2023.

Si dispone l'invio del presente verbale, attraverso la piattaforma telematica di e-procurement Tuttogare, utilizzata dalla Stazione Appaltante, a tutti gli operatori economici partecipanti alla procedura di gara.

Al presente verbale vengono allegati gli elaborati prodotti mediante il supporto del portale Tuttogare.

Letto, approvato e sottoscritto.

Dalla Casa Comunale, lì 06/06/2023

Il Presidente della Commissione

Dott. Roberto Franco



I Componenti della Commissione di Gara:

Arch. Gennaro Alfano



Dott.ssa Raffaella Comune



dottannagranata@libero.it

6/6/2023 09:51

File non leggibile in busta offerta tecnica - GARA ID 52 CIG 9712900AA2

A assistenza@tuttogare.it <assistenza@tuttogare.it>

Gentile Assistenza,

come da segnalazione della commissione tecnica, la busta dell'offerta tecnica dell'operatore economico "RAGGRUPPAMENTO - Cooperativa Sociale" - P.IVA 06618771213, una volta estratto, conteneva una cartella denominata "BUSTA B" con all'interno un file denominato "OFFERTA TECNICA ATI Sant'Agnello_Livello1" che risultava firmato digitalmente, ma non visionabile in quanto non provvisto di formato e di dimensioni 0 byte.

Potreste verificare che non si tratti di un file corrotto dall'upload o dal download del portale? Ne potreste verificare l'integrità? Alleghiamo screenshot dell'anomalia.

Vi richiediamo cordialmente la massima urgenza in quanto la gara è in corso.

Cordialmente,

Il RUP

Step per riprodurre l'anomalia

Breve descrizione:

- 1 Scarico il file
 - 2 Verifico la firma (passaggio eseguito sia con Dyke che con Aruba64
 - 3 Estraggo l'archivio
 - 4 Apro il file (OFFERTA TECNICA ATI Sant'Agnello_Livello1.pdf.p7m.p7m)
 - 5 Estraggo il documento contenuto
 - 6 Il documento non è leggibile
-

- proprietà del file anomalo.PNG (33 KB)
- verifica firma file offerta tecnica.PNG (71 KB)
- verifica file scaricato.PNG (70 KB)
- contenuto della cartella BUSTA B.PNG (89 KB)
- contenuto dell'archivio.PNG (89 KB)

C_C816 - 0 - 1 - 2023-06-12 - 0011198

ASSISTENZA STUDIO AMICA <assistenza@studioamica.it>

6/6/2023 11:40

Re: File non leggibile in busta offerta tecnica - GARA ID 52 CIG 9712900AA2 [#763522]

A dottannagranata <dottannagranata@libero.it>

Buongiorno

premesso che il portale non apporta alcun tipo di modifica alla documentazione inserita in piattaforma da parte degli oo.ee. vi confermiamo che all'interno della cartella denominata "Busta B" allegata in piattaforma si riscontra la cartella degli allegati con all'interno 13 documenti in formato pdf ed un file firmato digitalmente denominato "OFFERTA TECNICA ATI Sant'Agnello" che risulta vuoto.

Cordiali saluti

We hope this response has sufficiently answered your questions. If not, please do not send another email. Instead, reply to this email or [login to your account](#) for a complete archive of all your support requests and responses.

C_C816 - 0 - 1 - 2023-06-12 - 0011198

Servizio Triennale di Refezione Scolastica per gli alunni delle scuole statali dell'infanzia e primarie del Comune di Sant'Agnetto a ridotto impatto ambientale ai sensi dell'art. 34 del Codice degli Appalti integrando i criteri di sostenibilità ambientale con l'applicazione dei CAM - D.M. n.65 del 10 marzo 2020 -----(Periodo : 01.10.2023/31.05.2026)

CIG: 9712900AA2

1 - 06448020633 - S.L.E.M. SRL

#	Criterio	Punteggio
1	1.1 Sistema di raccolta istanze, prenotazione pasti, riscossione delle quote, monitoraggio, reportistica, servizio di sportello e formazione dell'archivio Verrà valutata in generale la qualità della gestione dei servizi di cui sopra, in particolare, l'efficacia del software, la funzionalità delle varie tipologie di report, le modalità di riscossione e la facilità di accesso da parte dell'utenza, al sistema informatico, all'ufficio di front-office e alle forme di pagamento PAGOPA previsto dall'Ente Locale.	3.66 / 5
2	1.2 Sarà valutato lo schema organizzativo del personale che l'operatore intende predisporre nella prestazione del servizio e, nel dettaglio, la descrizione dell'organizzazione del personale, il timing operativo, l'individuazione dei compiti assegnati, nonché la modalità e tempi per la sostituzione del personale assente. A tal fine dovranno essere evidenziati: a) Il personale utilizzato giornalmente, distinto per qualifica ed area funzionale, nr. di ore giornaliere da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, CCNL applicato; b) la gestione delle assenze del personale, c) Il progetto di assorbimento, comunque denominato, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale che sarà oggetto di valutazione, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale inquadramento e trattamento economico e quanto altro necessario ai fini della suindicata valutazione.	3 / 5
3	1.3 Servizi di miglioramento della qualità del servizio: - Formazione del personale; - supervisione del direttore del servizio Max 6 Punti	6 / 6
4	2.1 Prodotti Biologici: BIO- Dop -IGP "locali" Max 10 punti I Punteggi saranno attribuiti a seconda dei prodotti che si intendono offrire, oltre alle prescrizioni minime contenute nel Capitolato d'Appalto. I prodotti devono essere coerenti con le indicazioni dei menù stagionali. I prodotti devono essere provenienti da aziende con sede nel raggio di 50 km dalla sede comunale. *per il calcolo della distanza verrà adoperato il sistema Google Maps con punto di partenza la Casa Comunale.	10 / 10
5	2.2. Prodotti da filiera corta Max 10 punti I Punteggi saranno attribuiti a seconda dei prodotti che si intendono offrire, oltre alle prescrizioni minime contenute nel Capitolato d'Appalto. I prodotti devono essere coerenti con le indicazioni dei menù stagionali.	10 / 10
6	3.1 I punteggi saranno attribuiti a seconda della descrizione messa in atto in conformità con le vigenti normative di somministrazione Diete. In particolare, saranno valutate nel dettaglio le modalità operative delle procedure adottate per evitare situazioni di rischio (ad es. allergie, contaminazioni)	7 / 10
7	4. BEVANDE Max 6 Punti	6 / 6
8	5.1 Saranno valutati gli interventi proposti finalizzati a garantire la continuità dell'erogazione del servizio in caso di emergenza, come ad esempio mancata erogazione dell'acqua, energia elettrica, gas, mancato funzionamento del centro di cottura ecc.	4.333 / 5
9	6. Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica Max 3 punti	3 / 3
10	7. Progetti interattivi di educazione alimentare Max 10	10 / 10
11	8. Comunicazione Max 5	5 / 5
12	9. Criteri minimi Ambientali e Migliorie Max 10	7 / 10
Totale		74.993 / 85

2 - 04825541008 - Gestione Servizi Integrati S.r.l.

#	Criterio	Punteggio
---	----------	-----------

C_C816 - 0 - 1 - 2023-06-12 - 0011198

1	1.1 Sistema di raccolta istanze, prenotazione pasti, riscossione delle quote, monitoraggio, reportistica, servizio di sportello e formazione dell'archivio Verrà valutata in generale la qualità della gestione dei servizi di cui sopra, in particolare, l'efficacia del software, la funzionalità delle varie tipologie di report, le modalità di riscossione e la facilità di accesso da parte dell'utenza, al sistema informatico, all'ufficio di front-office e alle forme di pagamento PAGOPA previsto dall'Ente Locale.	4.5 / 5
2	1.2 Sarà valutato lo schema organizzativo del personale che l'operatore intende predisporre nella prestazione del servizio e, nel dettaglio, la descrizione dell'organizzazione del personale, il timing operativo, l'individuazione dei compiti assegnati, nonché la modalità e tempi per la sostituzione del personale assente. A tal fine dovranno essere evidenziati: a) Il personale utilizzato giornalmente, distinto per qualifica ed area funzionale, nr. di ore giornaliere da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, CCNL applicato; b) la gestione delle assenze del personale. c) Il progetto di assorbimento, comunque denominato, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale che sarà oggetto di valutazione, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale inquadramento e trattamento economico e quanto altro necessario ai fini della suindicata valutazione.	3 / 5
3	1.3 Servizi di miglioramento della qualità del servizio: - Formazione del personale; - supervisione del direttore del servizio Max 6 Punti	6 / 6
4	2.1 Prodotti Biologici: BIO- Dop -IGP "locali" Max 10 punti I Punteggi saranno attribuiti a seconda dei prodotti che si intendono offrire, oltre alle prescrizioni minime contenute nel Capitolato d'Appalto. I prodotti devono essere coerenti con le indicazioni dei menù stagionali. I prodotti devono essere provenienti da aziende con sede nel raggio di 50 km dalla sede comunale. *per il calcolo della distanza verrà adoperato il sistema Google Maps con punto di partenza la Casa Comunale.	10 / 10
5	2.2. Prodotti da filiera corta Max 10 punti I Punteggi saranno attribuiti a seconda dei prodotti che si intendono offrire, oltre alle prescrizioni minime contenute nel Capitolato d'Appalto. I prodotti devono essere coerenti con le indicazioni dei menù stagionali.	10 / 10
6	3.1 I punteggi saranno attribuiti a seconda della descrizione messa in atto in conformità con le vigenti normative di somministrazione Diete. In particolare, saranno valutate nel dettaglio le modalità operative delle procedure adottate per evitare situazioni di rischio (ad es. allergie, contaminazioni)	8.33 / 10
7	4. BEVANDE Max 6 Punti	6 / 6
8	5.1 Saranno valutati gli interventi proposti finalizzati a garantire la continuità dell'erogazione del servizio in caso di emergenza, come ad esempio mancata erogazione dell'acqua, energia elettrica, gas, mancato funzionamento del centro di cottura ecc.	3.5 / 5
9	6. Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica Max 3 punti	3 / 3
10	7. Progetti interattivi di educazione alimentare Max 10	10 / 10
11	8. Comunicazione Max 5	5 / 5
12	9. Criteri minimi Ambientali e Migliorie Max 10	9 / 10
Totale		78.33 / 85

3 - 00464110352 - COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE S.C. !CIR FOOD S.C.

#	Criterio	Punteggio
1	1.1 Sistema di raccolta istanze, prenotazione pasti, riscossione delle quote, monitoraggio, reportistica, servizio di sportello e formazione dell'archivio Verrà valutata in generale la qualità della gestione dei servizi di cui sopra, in particolare, l'efficacia del software, la funzionalità delle varie tipologie di report, le modalità di riscossione e la facilità di accesso da parte dell'utenza, al sistema informatico, all'ufficio di front-office e alle forme di pagamento PAGOPA previsto dall'Ente Locale.	4.5 / 5
2	1.2 Sarà valutato lo schema organizzativo del personale che l'operatore intende predisporre nella prestazione del servizio e, nel dettaglio, la descrizione dell'organizzazione del personale, il timing operativo, l'individuazione dei compiti assegnati, nonché la modalità e tempi per la sostituzione del personale assente. A tal fine dovranno essere evidenziati: a) Il personale utilizzato giornalmente, distinto per qualifica ed area funzionale, nr. di ore giornaliere da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, CCNL applicato; b) la gestione delle assenze del personale. c) Il progetto di assorbimento, comunque denominato, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale che sarà oggetto di valutazione, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale inquadramento e trattamento economico e quanto altro necessario ai fini della suindicata valutazione.	4 / 5

#	Criterio	Punteggio
3	1.3 Servizi di miglioramento della qualità del servizio: - Formazione del personale; - supervisione del direttore del servizio Max 6 Punti	6 / 6
4	2.1 Prodotti Biologici: BIO- Dop -IGP "locali" Max 10 punti I Punteggi saranno attribuiti a seconda dei prodotti che si intendono offrire, oltre alle prescrizioni minime contenute nel Capitolato d'Appalto. I prodotti devono essere coerenti con le indicazioni dei menù stagionali. I prodotti devono essere provenienti da aziende con sede nel raggio di 50 km dalla sede comunale. *per il calcolo della distanza verrà adoperato il sistema Google Maps con punto di partenza la Casa Comunale.	10 / 10
5	2.2. Prodotti da filiera corta Max 10 punti I Punteggi saranno attribuiti a seconda dei prodotti che si intendono offrire, oltre alle prescrizioni minime contenute nel Capitolato d'Appalto. I prodotti devono essere coerenti con le indicazioni dei menù stagionali.	10 / 10
6	3.1 I punteggi saranno attribuiti a seconda della descrizione messa in atto in conformità con le vigenti normative di somministrazione Diete. In particolare, saranno valutate nel dettaglio le modalità operative delle procedure adottate per evitare situazioni di rischio (ad es. allergie, contaminazioni)	9.33 / 10
7	4. BEVANDE Max 6 Punti	6 / 6
8	5.1 Saranno valutati gli interventi proposti finalizzati a garantire la continuità dell'erogazione del servizio in caso di emergenza, come ad esempio mancata erogazione dell'acqua, energia elettrica, gas, mancato funzionamento del centro di cottura ecc.	4.333 / 5
9	6. Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica Max 3 punti	3 / 3
10	7. Progetti interattivi di educazione alimentare Max 10	10 / 10
11	8. Comunicazione Max 5	5 / 5
12	9. Criteri minimi Ambientali e Migliorie Max 10	8.66 / 10
Totale		80.823 / 85

4 - 06698721211 - GLOBAL SERVICE SRL

#	Criterio	Punteggio
1	1.1 Sistema di raccolta istanze, prenotazione pasti, riscossione delle quote, monitoraggio, reportistica, servizio di sportello e formazione dell'archivio Verrà valutata in generale la qualità della gestione dei servizi di cui sopra, in particolare, l'efficacia del software, la funzionalità delle varie tipologie di report, le modalità di riscossione e la facilità di accesso da parte dell'utenza, al sistema informatico, all'ufficio di front-office e alle forme di pagamento PAGOPA previsto dall'Ente Locale.	3.66 / 5
2	1.2 Sarà valutato lo schema organizzativo del personale che l'operatore intende predisporre nella prestazione del servizio e, nel dettaglio, la descrizione dell'organizzazione del personale, il timing operativo, l'individuazione dei compiti assegnati, nonché le modalità e tempi per la sostituzione del personale assente. A tal fine dovranno essere evidenziati: a) Il personale utilizzato giornalmente, distinto per qualifica ed area funzionale, nr. di ore giornaliere da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, CCNL applicato; b) la gestione delle assenze del personale. c) Il progetto di assorbimento, comunque denominato, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale che sarà oggetto di valutazione, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale inquadramento e trattamento economico e quanto altro necessario ai fini della suindicata valutazione.	3.5 / 5
3	1.3 Servizi di miglioramento della qualità del servizio: - Formazione del personale; - supervisione del direttore del servizio Max 6 Punti	6 / 6
4	2.1 Prodotti Biologici: BIO- Dop -IGP "locali" Max 10 punti I Punteggi saranno attribuiti a seconda dei prodotti che si intendono offrire, oltre alle prescrizioni minime contenute nel Capitolato d'Appalto. I prodotti devono essere coerenti con le indicazioni dei menù stagionali. I prodotti devono essere provenienti da aziende con sede nel raggio di 50 km dalla sede comunale. *per il calcolo della distanza verrà adoperato il sistema Google Maps con punto di partenza la Casa Comunale.	10 / 10

#	Criterio	Punteggio
5	2.2. Prodotti da filiera corta Max 10 punti I Punteggi saranno attribuiti a seconda dei prodotti che si intendono offrire, oltre alle prescrizioni minime contenute nel Capitolato d'Appalto. I prodotti devono essere coerenti con le indicazioni dei menù stagionali.	10 / 10
6	3.1 I punteggi saranno attribuiti a seconda della descrizione messa in atto in conformità con le vigenti normative di somministrazione Diete. In particolare, saranno valutate nel dettaglio le modalità operative delle procedure adottate per evitare situazioni di rischio (ad es. allergie, contaminazioni)	8 / 10
7	4. BEVANDE Max 6 Punti	6 / 6
8	5.1 Saranno valutati gli interventi proposti finalizzati a garantire la continuità dell'erogazione del servizio in caso di emergenza, come ad esempio mancata erogazione dell'acqua, energia elettrica, gas, mancato funzionamento del centro di cottura ecc.	3.333 / 5
9	6. Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica Max 3 punti	3 / 3
10	7. Progetti interattivi di educazione alimentare Max 10	10 / 10
11	8. Comunicazione Max 5	5 / 5
12	9. Criteri minimi Ambientali e Migliorie Max 10	8 / 10
Totale		76.493 / 85

5 - 04110501212 - Prisma Cooperativa Sociale per Azioni ONLUS

#	Criterio	Punteggio
1	1.1 Sistema di raccolta istanze, prenotazione pasti, riscossione delle quote, monitoraggio, reportistica, servizio di sportello e formazione dell'archivio Verrà valutata in generale la qualità della gestione dei servizi di cui sopra, in particolare, l'efficacia del software, la funzionalità delle varie tipologie di report, le modalità di riscossione e la facilità di accesso da parte dell'utenza, al sistema informatico, all'ufficio di front-office e alle forme di pagamento PAGOPA previsto dall'Ente Locale.	4.5 / 5
2	1.2 Sarà valutato lo schema organizzativo del personale che l'operatore intende predisporre nella prestazione del servizio e, nel dettaglio, la descrizione dell'organizzazione del personale, il timing operativo, l'individuazione dei compiti assegnati, nonché la modalità e tempi per la sostituzione del personale assente. A tal fine dovranno essere evidenziati: a) Il personale utilizzato giornalmente, distinto per qualifica ed area funzionale, nr. di ore giornaliere da ciascuno svolto nell'espletamento delle mansioni assegnate, CCNL applicato; b) la gestione delle assenze del personale. c) Il progetto di assorbimento, comunque denominato, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale che sarà oggetto di valutazione, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale inquadramento e trattamento economico e quanto altro necessario ai fini della suindicata valutazione.	4.166 / 5
3	1.3 Servizi di miglioramento della qualità del servizio: - Formazione del personale; - supervisione del direttore del servizio Max 6 Punti	6 / 6
4	2.1 Prodotti Biologici: BIO- Dop -IGP "locali" Max 10 punti I Punteggi saranno attribuiti a seconda dei prodotti che si intendono offrire, oltre alle prescrizioni minime contenute nel Capitolato d'Appalto. I prodotti devono essere coerenti con le indicazioni dei menù stagionali. I prodotti devono essere provenienti da aziende con sede nel raggio di 50 km dalla sede comunale. *per il calcolo della distanza verrà adoperato il sistema Google Maps con punto di partenza la Casa Comunale.	10 / 10
5	2.2. Prodotti da filiera corta Max 10 punti I Punteggi saranno attribuiti a seconda dei prodotti che si intendono offrire, oltre alle prescrizioni minime contenute nel Capitolato d'Appalto. I prodotti devono essere coerenti con le indicazioni dei menù stagionali.	10 / 10
6	3.1 I punteggi saranno attribuiti a seconda della descrizione messa in atto in conformità con le vigenti normative di somministrazione Diete. In particolare, saranno valutate nel dettaglio le modalità operative delle procedure adottate per evitare situazioni di rischio (ad es. allergie, contaminazioni)	9.33 / 10
7	4. BEVANDE Max 6 Punti	6 / 6

#	Criterio	Punteggio
8	5.1 Saranno valutati gli interventi proposti finalizzati a garantire la continuità dell'erogazione del servizio in caso di emergenza, come ad esempio mancata erogazione dell'acqua, energia elettrica, gas, mancato funzionamento del centro di cottura ecc.	5 / 5
9	6. Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica Max 3 punti	3 / 3
10	7. Progetti interattivi di educazione alimentare Max 10	10 / 10
11	8. Comunicazione Max 5	5 / 5
12	9. Criteri minimi Ambientali e Migliorie Max 10	10 / 10
Totale		82.996 / 85

6 - 06357451217 - G.L.M. RISTORAZIONE SRL

#	Criterio	Punteggio
1	1.1 Sistema di raccolta istanze, prenotazione pasti, riscossione delle quote, monitoraggio, reportistica, servizio di sportello e formazione dell'archivio Verrà valutata in generale la qualità della gestione dei servizi di cui sopra, in particolare, l'efficacia del software, la funzionalità delle varie tipologie di report, le modalità di riscossione e la facilità di accesso da parte dell'utenza, al sistema informatico, all'ufficio di front-office e alle forme di pagamento PAGOPA previsto dall'Ente Locale.	3.66 / 5
2	1.2 Sarà valutato lo schema organizzativo del personale che l'operatore intende predisporre nella prestazione del servizio e, nel dettaglio, la descrizione dell'organizzazione del personale, il timing operativo, l'individuazione dei compiti assegnati, nonché la modalità e tempi per la sostituzione del personale assente. A tal fine dovranno essere evidenziati: a) Il personale utilizzato giornalmente, distinto per qualifica ed area funzionale, nr. di ore giornaliere da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, CCNL applicato; b) la gestione delle assenze del personale. c) Il progetto di assorbimento, comunque denominato, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale che sarà oggetto di valutazione, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale inquadramento e trattamento economico e quanto altro necessario ai fini della suindicata valutazione.	3.833 / 5
3	1.3 Servizi di miglioramento della qualità del servizio: - Formazione del personale; - supervisione del direttore del servizio Max 6 Punti	6 / 6
4	2.1 Prodotti Biologici: BIO- Dop -IGP "locali" Max 10 punti I Punteggi saranno attribuiti a seconda dei prodotti che si intendono offrire, oltre alle prescrizioni minime contenute nel Capitolato d'Appalto. I prodotti devono essere coerenti con le indicazioni dei menù stagionali. I prodotti devono essere provenienti da aziende con sede nel raggio di 50 km dalla sede comunale. *per il calcolo della distanza verrà adoperato il sistema Google Maps con punto di partenza la Casa Comunale.	10 / 10
5	2.2. Prodotti da filiera corta Max 10 punti I Punteggi saranno attribuiti a seconda dei prodotti che si intendono offrire, oltre alle prescrizioni minime contenute nel Capitolato d'Appalto. I prodotti devono essere coerenti con le indicazioni dei menù stagionali.	10 / 10
6	3.1 I punteggi saranno attribuiti a seconda della descrizione messa in atto in conformità con le vigenti normative di somministrazione Diete. In particolare, saranno valutate nel dettaglio le modalità operative delle procedure adottate per evitare situazioni di rischio (ad es. allergie, contaminazioni)	6.33 / 10
7	4. BEVANDE Max 6 Punti	6 / 6
8	5.1 Saranno valutati gli interventi proposti finalizzati a garantire la continuità dell'erogazione del servizio in caso di emergenza, come ad esempio mancata erogazione dell'acqua, energia elettrica, gas, mancato funzionamento del centro di cottura ecc.	3.666 / 5
9	6. Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica Max 3 punti	3 / 3
10	7. Progetti interattivi di educazione alimentare Max 10	10 / 10
11	8. Comunicazione Max 5	5 / 5

#	Criterio	Punteggio
12	9. Criteri minimi Ambientali e Migliorie Max 10	10 / 10
Totale		77.489 / 85

7 - 05577471005 - E.P. - SOCIETA' PER AZIONI

#	Criterio	Punteggio
1	1.1 Sistema di raccolta istanze, prenotazione pasti, riscossione delle quote, monitoraggio, reportistica, servizio di sportello e formazione dell'archivio Verrà valutata in generale la qualità della gestione dei servizi di cui sopra, in particolare, l'efficacia del software, la funzionalità delle varie tipologie di report, le modalità di riscossione e la facilità di accesso da parte dell'utenza, al sistema informatico, all'ufficio di front-office e alle forme di pagamento PAGOPA previsto dall'Ente Locale.	4.5 / 5
2	1.2 Sarà valutato lo schema organizzativo del personale che l'operatore intende predisporre nella prestazione del servizio e, nel dettaglio, la descrizione dell'organizzazione del personale, il timing operativo, l'individuazione dei compiti assegnati, nonché la modalità e tempi per la sostituzione del personale assente. A tal fine dovranno essere evidenziati: a) Il personale utilizzato giornalmente, distinto per qualifica ed area funzionale, nr. di ore giornaliere da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, CCNL applicato; b) la gestione delle assenze del personale. c) Il progetto di assorbimento, comunque denominato, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale che sarà oggetto di valutazione, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale inquadramento e trattamento economico e quanto altro necessario ai fini della suindicata valutazione.	3.333 / 5
3	1.3 Servizi di miglioramento della qualità del servizio: - Formazione del personale; - supervisione del direttore del servizio Max 6 Punti	6 / 6
4	2.1 Prodotti Biologici: BIO- Dop -IGP "locali" Max 10 punti I Punteggi saranno attribuiti a seconda dei prodotti che si intendono offrire, oltre alle prescrizioni minime contenute nel Capitolato d'Appalto. I prodotti devono essere coerenti con le indicazioni dei menù stagionali. I prodotti devono essere provenienti da aziende con sede nel raggio di 50 km dalla sede comunale. *per il calcolo della distanza verrà adoperato il sistema Google Maps con punto di partenza la Casa Comunale.	10 / 10
5	2.2. Prodotti da filiera corta Max 10 punti I Punteggi saranno attribuiti a seconda dei prodotti che si intendono offrire, oltre alle prescrizioni minime contenute nel Capitolato d'Appalto. I prodotti devono essere coerenti con le indicazioni dei menù stagionali.	10 / 10
6	3.1 I punteggi saranno attribuiti a seconda della descrizione messa in atto in conformità con le vigenti normative di somministrazione Diete. In particolare, saranno valutate nel dettaglio le modalità operative delle procedure adottate per evitare situazioni di rischio (ad es. allergie, contaminazioni)	8 / 10
7	4. BEVANDE Max 6 Punti	6 / 6
8	5.1 Saranno valutati gli interventi proposti finalizzati a garantire la continuità dell'erogazione del servizio in caso di emergenza, come ad esempio mancata erogazione dell'acqua, energia elettrica, gas, mancato funzionamento del centro di cottura ecc.	4.333 / 5
9	6. Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica Max 3 punti	3 / 3
10	7. Progetti interattivi di educazione alimentare Max 10	10 / 10
11	8. Comunicazione Max 5	5 / 5
12	9. Criteri minimi Ambientali e Migliorie Max 10	10 / 10
Totale		80.166 / 85

8 - 06734701219 - silfood srl

#	Criterio	Punteggio
1	1.1 Sistema di raccolta istanze, prenotazione pasti, riscossione delle quote, monitoraggio, reportistica, servizio di sportello e formazione dell'archivio Verrà valutata in generale la qualità della gestione dei servizi di cui sopra, in particolare, l'efficacia del software, la funzionalità delle varie tipologie di report, le modalità di riscossione e la facilità di accesso da parte dell'utenza, al sistema informatico, all'ufficio di front-office e alle forme di pagamento PAGOPA previsto dall'Ente Locale.	4.5 / 5

#	Criterio	Punteggio
2	1.2 Sarà valutato lo schema organizzativo del personale che l'operatore intende predisporre nella prestazione del servizio e, nel dettaglio, la descrizione dell'organizzazione del personale, il timing operativo, l'individuazione dei compiti assegnati, nonché la modalità e tempi per la sostituzione del personale assente. A tal fine dovranno essere evidenziati: a) Il personale utilizzato giornalmente, distinto per qualifica ed area funzionale, nr. di ore giornaliere da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, CCNL applicato; b) la gestione delle assenze del personale. c) Il progetto di assorbimento, comunque denominato, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale che sarà oggetto di valutazione, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale inquadramento e trattamento economico e quanto altro necessario ai fini della suindicata valutazione.	4 / 5
3	1.3 Servizi di miglioramento della qualità del servizio: - Formazione del personale; - supervisione del direttore del servizio Max 6 Punti	6 / 6
4	2.1 Prodotti Biologici: BIO- Dop -IGP "locali" Max 10 punti I Punteggi saranno attribuiti a seconda dei prodotti che si intendono offrire, oltre alle prescrizioni minime contenute nel Capitolato d'Appalto. I prodotti devono essere coerenti con le indicazioni dei menù stagionali. I prodotti devono essere provenienti da aziende con sede nel raggio di 50 km dalla sede comunale. *per il calcolo della distanza verrà adoperato il sistema Google Maps con punto di partenza la Casa Comunale.	10 / 10
5	2.2. Prodotti da filiera corta Max 10 punti I Punteggi saranno attribuiti a seconda dei prodotti che si intendono offrire, oltre alle prescrizioni minime contenute nel Capitolato d'Appalto. I prodotti devono essere coerenti con le indicazioni dei menù stagionali.	10 / 10
6	3.1 I punteggi saranno attribuiti a seconda della descrizione messa in atto in conformità con le vigenti normative di somministrazione Diete. In particolare, saranno valutate nel dettaglio le modalità operative delle procedure adottate per evitare situazioni di rischio (ad es. allergie, contaminazioni)	6.66 / 10
7	4. BEVANDE Max 6 Punti	6 / 6
8	5.1 Saranno valutati gli interventi proposti finalizzati a garantire la continuità dell'erogazione del servizio in caso di emergenza, come ad esempio mancata erogazione dell'acqua, energia elettrica, gas, mancato funzionamento del centro di cottura ecc.	4.333 / 5
9	6. Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica Max 3 punti	3 / 3
10	7. Progetti interattivi di educazione alimentare Max 10	10 / 10
11	8. Comunicazione Max 5	5 / 5
12	9. Criteri minimi Ambientali e Migliorie Max 10	10 / 10
Totale		79.493 / 85

**Servizio Triennale di Refezione Scolastica per gli alunni delle scuole statali dell'infanzia e primarie del Comune di Sant'Agnes a ridotto impatto ambientale ai sensi dell'art. 34 del Codice degli Appalti integrando i criteri di sostenibilità ambientale con l'applicazione dei CAM - D.M. n.65 del 10 marzo 2020 -----
(Periodo : 01.10.2023/31.05.2026)**

PARTECIPANTI

#	Partita IVA	Ragione Sociale
A	06448020633	S.L.EM. SRL
B	04825541008	Gestione Servizi Integrati S.r.l.
C	00464110352	COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE S.C. ICIR FOOD S.C.
D	06698721211	GLOBAL SERVICE SRL
E	04110501212	Prisma Cooperativa Sociale per Azioni ONLUS
F	06357451217	G.L.M. RISTORAZIONE SRL
G	05577471005	E.P. - SOCIETA' PER AZIONI
H	06734701219	sifood srl

ALFANO GENNARO

1.1 Sistema di raccolta istanze, prenotazione pasti, riscossione delle quote, monitoraggio, reportistica, servizio di sportello e formazione dell'archivio Verrà valutata in generale la qualità della gestione dei servizi di cui sopra, in particolare, l'efficacia del software, la funzionalità delle varie tipologie di report, le modalità di riscossione e la facilità di accesso da parte dell'utenza, al sistema informatico, all'ufficio di front-office e alle forme di pagamento PAGOPA previsto dall'Ente Locale. - 5 max

#	Partita IVA	Ragione Sociale	Valutazione
A	06448020633	S.L.E.M. SRL	0.8
B	04825541008	Gestione Servizi Integrati S.r.l.	0.9
C	00464110352	COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE S.C. ICIR FOOD S.C.	0.9
D	06698721211	GLOBAL SERVICE SRL	0.8
E	04110501212	Prisma Cooperativa Sociale per Azioni ONLUS	0.9
F	06357451217	G.L.M. RISTORAZIONE SRL	0.8
G	05577471005	E.P. - SOCIETA' PER AZIONI	0.9
H	06734701219	silfood srl	0.9

1.2 Sarà valutato lo schema organizzativo del personale che l'operatore intende predisporre nella prestazione del servizio e, nel dettaglio, la descrizione dell'organizzazione del personale, il timing operativo, l'individuazione dei compiti assegnati, nonché la modalità e tempi per la sostituzione del personale assente. A tal fine dovranno essere evidenziati: a) Il personale utilizzato giornalmente, distinto per qualifica ed area funzionale, nr. di ore giornaliere da ciascuno svolto nell'espletamento delle mansioni assegnate, CCNL applicato; b) la gestione delle assenze del personale. c) Il progetto di assorbimento, comunque denominato, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale che sarà oggetto di valutazione, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale inquadramento e trattamento economico e quanto altro necessario ai fini della suindicata valutazione. - 5 max

#	Partita IVA	Ragione Sociale	Valutazione
A	06448020633	S.L.E.M. SRL	0.6
B	04825541008	Gestione Servizi Integrati S.r.l.	0.6

#	Partita IVA	Ragione Sociale	Valutazione
C	00464110352	COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE S.C. ICIR FOOD S.C.	0.8
D	06698721211	GLOBAL SERVICE SRL	0.6
E	04110501212	Prisma Cooperativa Sociale per Azioni ONLUS	0.9
F	06357451217	G.L.M. RISTORAZIONE SRL	0.8
G	05577471005	E.P. - SOCIETA' PER AZIONI	0.7
H	06734701219	silfood srl	0.8

3.1

I punteggi saranno attribuiti a seconda della descrizione messa in atto in conformità con le vigenti normative di somministrazione Diete. In particolare, saranno valutate nel dettaglio le modalità operative delle procedure adottate per evitare situazioni di rischio (ad es. allergie, contaminazioni) - 10 max

#	Partita IVA	Ragione Sociale	Valutazione
A	06448020633	S.L.EM. SRL	0.6
B	04825541008	Gestione Servizi Integrati S.r.l.	0.8
C	00464110352	COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE S.C. ICIR FOOD S.C.	1
D	06698721211	GLOBAL SERVICE SRL	0.8
E	04110501212	Prisma Cooperativa Sociale per Azioni ONLUS	1
F	06357451217	G.L.M. RISTORAZIONE SRL	0.6

#	Partita IVA	Ragione Sociale	Valutazione
G	05577471005	E.P. - SOCIETA' PER AZIONI	0.9
H	06734701219	silfood srl	0.6

5.1 Saranno valutati gli interventi proposti finalizzati a garantire la continuità dell'erogazione del servizio in caso di emergenza, come ad esempio mancata erogazione dell'acqua, energia elettrica, gas, mancato funzionamento del centro di cottura ecc. - 5 max

#	Partita IVA	Ragione Sociale	Valutazione
A	06448020633	S.L.EM. SRL	0.8
B	04825541008	Gestione Servizi Integrati S.r.l.	0.7
C	00464110352	COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE S.C. ICIR FOOD S.C.	0.8
D	06698721211	GLOBAL SERVICE SRL	0.6
E	04110501212	Prisma Cooperativa Sociale per Azioni ONLUS	1
F	06357451217	G.L.M. RISTORAZIONE SRL	0.8
G	05577471005	E.P. - SOCIETA' PER AZIONI	0.8
H	06734701219	silfood srl	0.8

**9. Criteri minimi Ambientali e Migliorie
Max 10 - 10 max**

#	Partita IVA	Ragione Sociale	Valutazione
---	-------------	-----------------	-------------

A	06448020633	S.L.E.M. SRL	0.8
B	04825541008	Gestione Servizi Integrati S.r.l.	0.9
C	00464110352	COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE S.C. ICIR FOOD S.C.	0.9
D	06698721211	GLOBAL SERVICE SRL	0.8
E	04110501212	Prisma Cooperativa Sociale per Azioni ONLUS	1
F	06357451217	G.L.M. RISTORAZIONE SRL	1
G	05577471005	E.P. - SOCIETA' PER AZIONI	0.7
H	06734701219	siffood srl	0.8

Servizio Triennale di Refezione Scolastica per gli alunni delle scuole statali dell'infanzia e primarie del Comune di Sant'Agnes a ridotto impatto ambientale ai sensi dell'art. 34 del Codice degli Appalti integrando i criteri di sostenibilità ambientale con l'applicazione dei CAM - D.M. n.65 del 10 marzo 2020 ----- (Periodo : 01.10.2023/31.05.2026)

PARTECIPANTI

#	Partita IVA	Ragione Sociale
A	06448020633	S.L.E.M. SRL
B	04825541008	Gestione Servizi Integrati S.r.l.
C	00464110352	COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE S.C. ICIR FOOD S.C.
D	06698721211	GLOBAL SERVICE SRL
E	04110501212	Prisma Cooperativa Sociale per Azioni ONLUS
F	06357451217	G.L.M. RISTORAZIONE SRL
G	05577471005	E.P. - SOCIETA' PER AZIONI
H	06734701219	silfood srl

COMUNE RAFFAELLA

1.1 Sistema di raccolta istanze, prenotazione pasti, riscossione delle quote, monitoraggio, reportistica, servizio di sportello e formazione dell'archivio Verrà valutata in generale la qualità della gestione dei servizi di cui sopra, in particolare, l'efficacia del software, la funzionalità delle varie tipologie di report, le modalità di riscossione e la facilità di accesso da parte dell'utenza, al sistema informatico, all'ufficio di front-office e alle forme di pagamento PAGOPA previsto dall'Ente Locale. - 5 max

#	Partita IVA	Ragione Sociale	Valutazione
A	06448020633	S.L.EM. SRL	0.7
B	04825541008	Gestione Servizi Integrati S.r.l.	1
C	00464110352	COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE S.C. ICIR FOOD S.C.	1
D	06698721211	GLOBAL SERVICE SRL	0.7
E	04110501212	Prisma Cooperativa Sociale per Azioni ONLUS	1
F	06357451217	G.L.M. RISTORAZIONE SRL	0.7
G	05577471005	E.P. - SOCIETA' PER AZIONI	1
H	06734701219	silfood srl	1

1.2 Sarà valutato lo schema organizzativo del personale che l'operatore intende predisporre nella prestazione del servizio e, nel dettaglio, la descrizione dell'organizzazione del personale, il timing operativo, l'individuazione dei compiti assegnati, nonché la modalità e tempi per la sostituzione del personale assente. A tal fine dovranno essere evidenziati: a) Il personale utilizzato giornalmente, distinto per qualifica ed area funzionale, nr. di ore giornaliere da ciascuno svolto nell'espletamento delle mansioni assegnate, CCNL applicato; b) la gestione delle assenze del personale. c) Il progetto di assorbimento, comunque denominato, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale che sarà oggetto di valutazione, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale inquadramento e trattamento economico e quanto altro necessario ai fini della suindicata valutazione. - 5 max

#	Partita IVA	Ragione Sociale	Valutazione
A	06448020633	S.L.EM. SRL	0.6
B	04825541008	Gestione Servizi Integrati S.r.l.	0.6

#	Partita IVA	Ragione Sociale	Valutazione
C	00464110352	COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE S.C. ICIR FOOD S.C.	0.8
D	06698721211	GLOBAL SERVICE SRL	0.6
E	04110501212	Prisma Cooperativa Sociale per Azioni ONLUS	0.8
F	06357451217	G.L.M. RISTORAZIONE SRL	0.8
G	05577471005	E.P. - SOCIETA' PER AZIONI	0.6
H	06734701219	silfood srl	0.8

3.1

I punteggi saranno attribuiti a seconda della descrizione messa in atto in conformità con le vigenti normative di somministrazione Diete. In particolare, saranno valutate nel dettaglio le modalità operative delle procedure adottate per evitare situazioni di rischio (ad es. allergie, contaminazioni) - 10 max

#	Partita IVA	Ragione Sociale	Valutazione
A	06448020633	S.L.EM. SRL	0.7
B	04825541008	Gestione Servizi Integrati S.r.l.	0.9
C	00464110352	COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE S.C. ICIR FOOD S.C.	1
D	06698721211	GLOBAL SERVICE SRL	0.9
E	04110501212	Prisma Cooperativa Sociale per Azioni ONLUS	0.9
F	06357451217	G.L.M. RISTORAZIONE SRL	0.7

#	Partita IVA	Ragione Sociale	Valutazione
G	05577471005	E.P. - SOCIETA' PER AZIONI	0.7
H	06734701219	silfood srl	0.6

5.1 Saranno valutati gli interventi proposti finalizzati a garantire la continuità dell'erogazione del servizio in caso di emergenza, come ad esempio mancata erogazione dell'acqua, energia elettrica, gas, mancato funzionamento del centro di cottura ecc. - 5 max

#	Partita IVA	Ragione Sociale	Valutazione
A	06448020633	S.L.EM. SRL	1
B	04825541008	Gestione Servizi Integrati S.r.l.	0.8
C	00464110352	COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE S.C. ICIR FOOD S.C.	1
D	06698721211	GLOBAL SERVICE SRL	0.8
E	04110501212	Prisma Cooperativa Sociale per Azioni ONLUS	1
F	06357451217	G.L.M. RISTORAZIONE SRL	0.8
G	05577471005	E.P. - SOCIETA' PER AZIONI	1
H	06734701219	silfood srl	1

**9. Criteri minimi Ambientali e Migliorie
Max 10 - 10 max**

#	Partita IVA	Ragione Sociale	Valutazione
---	-------------	-----------------	-------------

A	06448020633	S.L.E.M. SRL	0.7
B	04825541008	Gestione Servizi Integrati S.r.l.	1
C	00464110352	COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE S.C. ICIR FOOD S.C.	0.9
D	06698721211	GLOBAL SERVICE SRL	0.8
E	04110501212	Prisma Cooperativa Sociale per Azioni ONLUS	1
F	06357451217	G.L.M. RISTORAZIONE SRL	1
G	05577471005	E.P. - SOCIETA' PER AZIONI	0.7
H	06734701219	silfood srl	0.6

**Servizio Triennale di Refezione Scolastica per gli alunni delle scuole statali dell'infanzia e primarie del Comune di Sant'Agnes a ridotto impatto ambientale ai sensi dell'art. 34 del Codice degli Appalti integrando i criteri di sostenibilità ambientale con l'applicazione dei CAM - D.M. n.65 del 10 marzo 2020 -----
(Periodo : 01.10.2023/31.05.2026)**

PARTECIPANTI

#	Partita IVA	Ragione Sociale
A	06448020633	S.L.E.M. SRL
B	04825541008	Gestione Servizi Integrati S.r.l.
C	00464110352	COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE S.C. ICIR FOOD S.C.
D	06698721211	GLOBAL SERVICE SRL
E	04110501212	Prisma Cooperativa Sociale per Azioni ONLUS
F	06357451217	G.L.M. RISTORAZIONE SRL
G	05577471005	E.P. - SOCIETA' PER AZIONI
H	06734701219	silfood srl

FRANCO ROBERTO

1.1 Sistema di raccolta istanze, prenotazione pasti, riscossione delle quote, monitoraggio, reportistica, servizio di sportello e formazione dell'archivio Verrà valutata in generale la qualità della gestione dei servizi di cui sopra, in particolare, l'efficacia del software, la funzionalità delle varie tipologie di report, le modalità di riscossione e la facilità di accesso da parte dell'utenza, al sistema informatico, all'ufficio di front-office e alle forme di pagamento PAGOPA previsto dall'Ente Locale. - 5 max

#	Partita IVA	Ragione Sociale	Valutazione
A	06448020633	S.L.EM. SRL	0.7
B	04825541008	Gestione Servizi Integrati S.r.l.	0.8
C	00464110352	COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE S.C. ICIR FOOD S.C.	0.8
D	06698721211	GLOBAL SERVICE SRL	0.7
E	04110501212	Prisma Cooperativa Sociale per Azioni ONLUS	0.8
F	06357451217	G.L.M. RISTORAZIONE SRL	0.7
G	05577471005	E.P. - SOCIETA' PER AZIONI	0.8
H	06734701219	silfood srl	0.8

1.2 Sarà valutato lo schema organizzativo del personale che l'operatore intende predisporre nella prestazione del servizio e, nel dettaglio, la descrizione dell'organizzazione del personale, il timing operativo, l'individuazione dei compiti assegnati, nonché la modalità e tempi per la sostituzione del personale assente. A tal fine dovranno essere evidenziati: a) Il personale utilizzato giornalmente, distinto per qualifica ed area funzionale, nr. di ore giornaliere da ciascuno svolto nell'espletamento delle mansioni assegnate, CCNL applicato; b) la gestione delle assenze del personale. c) Il progetto di assorbimento, comunque denominato, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale che sarà oggetto di valutazione, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale inquadramento e trattamento economico e quanto altro necessario ai fini della suindicata valutazione. - 5 max

#	Partita IVA	Ragione Sociale	Valutazione
A	06448020633	S.L.EM. SRL	0.6
B	04825541008	Gestione Servizi Integrati S.r.l.	0.6

#	Partita IVA	Regione Sociale	Valutazione
C	00464110352	COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE S.C. ICIR FOOD S.C.	0.8
D	06698721211	GLOBAL SERVICE SRL	0.9
E	04110501212	Prisma Cooperativa Sociale per Azioni ONLUS	0.8
F	06357451217	G.L.M. RISTORAZIONE SRL	0.7
G	05577471005	E.P. - SOCIETA' PER AZIONI	0.7
H	06734701219	silfood srl	0.8

3.1

I punteggi saranno attribuiti a seconda della descrizione messa in atto in conformità con le vigenti normative di somministrazione Diete. In particolare, saranno valutate nel dettaglio le modalità operative delle procedure adottate per evitare situazioni di rischio (ad es. allergie, contaminazioni) - 10 max

#	Partita IVA	Regione Sociale	Valutazione
A	06448020633	S.L.E.M. SRL	0.8
B	04825541008	Gestione Servizi Integrati S.r.l.	0.8
C	00464110352	COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE S.C. ICIR FOOD S.C.	0.8
D	06698721211	GLOBAL SERVICE SRL	0.7
E	04110501212	Prisma Cooperativa Sociale per Azioni ONLUS	0.9
F	06357451217	G.L.M. RISTORAZIONE SRL	0.6

#	Partita IVA	Ragione Sociale	Valutazione
G	05577471005	E.P. - SOCIETA' PER AZIONI	0.8
H	06734701219	silfood srl	0.8

5.1 Saranno valutati gli interventi proposti finalizzati a garantire la continuità dell'erogazione del servizio in caso di emergenza, come ad esempio mancata erogazione dell'acqua, energia elettrica, gas, mancato funzionamento del centro di cottura ecc. - 5 max

#	Partita IVA	Ragione Sociale	Valutazione
A	06448020633	S.L.EM. SRL	0.8
B	04825541008	Gestione Servizi Integrati S.r.l.	0.6
C	00464110352	COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE S.C. ICIR FOOD S.C.	0.8
D	06698721211	GLOBAL SERVICE SRL	0.6
E	04110501212	Prisma Cooperativa Sociale per Azioni ONLUS	1
F	06357451217	G.L.M. RISTORAZIONE SRL	0.6
G	05577471005	E.P. - SOCIETA' PER AZIONI	0.8
H	06734701219	silfood srl	0.8

**9. Criteri minimi Ambientali e Migliorie
Max 10 - 10 max**

#	Partita IVA	Ragione Sociale	Valutazione
---	-------------	-----------------	-------------

A	06448020633	S.L.EM. SRL	0.6
B	04825541008	Gestione Servizi Integrati S.r.l.	0.8
C	00464110352	COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE S.C. ICIR FOOD S.C.	0.8
D	06698721211	GLOBAL SERVICE SRL	0.8
E	04110501212	Prisma Cooperativa Sociale per Azioni ONLUS	1
F	06357451217	G.L.M. RISTORAZIONE SRL	1
G	05577471005	E.P. - SOCIETA' PER AZIONI	0.7
H	06734701219	silfood srl	0.7



COMUNE DI SANT'AGNELLO

Città metropolitana di Napoli

Prot. a margine

Al R.U.P.
Spett.le Dott.ssa Anna Granata
Presso la Casa Comunale

OGGETTO: Trasmissione verbale di gara del 06.06.2023 - Procedura aperta per l'affidamento del servizio triennale della ristorazione scolastica rivolto alle scuole statali dell'infanzia e primarie del Comune di Sant'Agello a ridotto impatto ambientale ai sensi dell'art. 34 del Codice degli Appalti integrando i criteri di sostenibilità ambientale con l'applicazione dei CAM - D.M. n.65 del 10 marzo 2020 CIG: 9712900AA2

Con riferimento alla procedura di gara in oggetto, con la presente la C.G. trasmette il verbale di gara del giorno 06.06.2023 ai fini de prosieguo del procedimento.
S. Agnello, li 12.06.2023

Il Segretario di Commissione
(Arch. Gennaro Alfano)

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs 82/2005 s.m.i. e norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa.

Piazza Matteotti n° 24 - C.A.P. 80065 - C.F. 82007930637
Tel. 081 533 22 36 -Tel/ Fax 081 533 22 11 - PEC llpp.santagnello@asmepec.it

C_C816 - 0 - 1 - 2023-06-12 - 0011198