

**OGGETTO:** STAZIONE UNICA APPALTANTE DELLA PROVINCIA DI PIACENZA P/C DEL COMUNE DI GOSSOLENGO (PC) – GARA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL “SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL’INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DEL COMUNE DI GOSSOLENGO, PERIODO 01/09/2019 – 30/06/2024” (CIG 7829686D46): **VERBALE DELLA SECONDA SEDUTA DELLA COMMISSIONE DI GARA NOMINATA AI SENSI DELL’ART. 77 DEL D.LGS 50/2016, PER LA VALUTAZIONE DELL’OFFERTA TECNICA PERVENUTA (SEDUTA RISERVATA).**

Il giorno 06 (sei) del mese di maggio dell’anno 2019, **alle ore 15:15**, presso la sede della Provincia di Piacenza (sala Garibaldi), Corso Garibaldi n. 50, si riunisce in seduta riservata la Commissione giudicatrice, per la valutazione dell’offerta tecnica pervenuta dall’“RTI costituendo fra Elior Ristorazione S.p.A. e Italia Chef S.r.l.” e per l’attribuzione del relativo punteggio, nella seguente composizione:

- Silvana Zoppi, Responsabile del settore “Servizi Istruzione, Sport, Cultura e Associazionismo” del Comune di Pontenure (PC), **Presidente**;
- Carmen Parenti, Responsabile del “Servizio Affari Generali, Cultura, Sport e Istruzione” del Comune di Cortemaggiore (PC), **Commissario**;
- Enrico Tinelli, Responsabile del settore “Servizi alla Persona con programmazione e gestione di servizi scolastici e sociali” del Comune di Rottofreno (PC), **Commissario**.

Le funzioni di segretario vengono svolte dal **Dott. Andrea Tedaldi**, Istruttore Direttivo Amministrativo assegnato alla P.O. Centrale di Committenza ed Economato della Provincia di Piacenza.

Il Presidente, richiamato il **precedente verbale stilato in data odierna** riferito alle operazioni di apertura (tramite il SATER) della busta “B” presentata dall’operatore “RTI costituendo fra Elior Ristorazione S.p.A. e Italia Chef S.r.l.”, dà avvio alla valutazione dell’offerta tecnica pervenuta, secondo la comparazione degli elementi e dei punteggi così come previsti dalla documentazione di gara e sotto riportati.

Il Presidente richiama le disposizioni del Disciplinare di gara, secondo le quali l’aggiudicazione verrà effettuata, secondo il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, in base alla seguente formula:

$PTOT = PT + PE$
------------------

dove:

**PTOT** = punteggio totale;  
**PT** = punteggio conseguito dall’offerta tecnica;  
**PE** = punteggio conseguito dall’offerta economica.

<b>PARAMETRO OFFERTA TECNICA</b> fino ad un massimo di 75 punti
--

<b>PARAMETRO OFFERTA ECONOMICA</b> fino ad un massimo di 25 punti
--

#### VALUTAZIONE DELL’OFFERTA TECNICA

La Presidente dà subito atto che il Disciplinare di gara (p. 40 ss.) prevede quanto segue:



ELEMENTI DI NATURA QUALITATIVA		PUNTEGGIO DISCREZIONALE (D) - TABELLARE (T)	
<b>A</b>	<p><b>Modalità gestionali, operative e di controllo di tutto il processo di produzione e somministrazione</b></p> <p>Verranno attribuiti punteggi maggiori in funzione della migliore efficienza della soluzione gestionale proposta e dell'adeguatezza delle soluzioni prospettate rispetto al perseguimento degli obiettivi di risultato di interesse del Comune: ottima gradibilità del pasto; rispetto dei tempi previsti per l'erogazione del pasto; mantenimento di ambienti igienicamente perfetti; assenza di conflitti e ottimali relazioni con gli utenti; ottima cura di ambienti, attrezzature e arredi; assenza di tossinfezioni alimentari; assenza di agenti infestanti nei locali dove si svolge la lavorazione e la conservazione degli alimenti; rispetto dei parametri delle analisi microbiologiche.</p> <p>Nella relazione tecnica predisposta dal concorrente dovranno essere indicate le soluzioni proposte (e i relativi strumenti per la loro attuazione) in relazione agli elementi oggetto di valutazione di cui ai sub-criteri (A1, A2, A3, A4) di seguito indicati.</p>	<b>MAX 21 PUNTI</b>	- * -
<b>A1</b>	<p>Gestione dell'intero sistema (inclusa gestione delle presenze utenti) e del flusso di preparazione degli alimenti (anche al fine di garantire il rispetto dei tempi di erogazione del pasto), proposte per garantire l'erogazione del servizio in casi eccezionali o in presenza di imprevisti (pure fornendo indicazioni in merito alla gestione del Centro di cottura di emergenza)</p> <p>Si precisa che gli aspetti relativi al personale impiegato dovranno essere approfonditi successivamente, come indicato al punto D.</p>	<b>MAX 6 PUNTI</b>	<b>D</b>
<b>A2</b>	<p>Organizzazione delle operazioni di pulizia e sanificazione degli ambienti (centri di cottura, refettori ed immediate adiacenze esterne), utilizzo di detergenti a ridotto impatto ambientale.</p>	<b>MAX 5 PUNTI</b>	<b>D</b>
<b>A3</b>	<p>Direzione e controllo ispettivo del servizio e caratteristiche delle attività di somministrazione del pasto agli utenti, comprensive delle attività relative al Piano di autocontrollo da adottarsi da parte del concessionario (sistema HACCP).</p>	<b>MAX 4 PUNTI</b>	<b>D</b>
<b>A4</b>	<p>Modalità di approvvigionamento delle derrate alimentari, metodi/procedure adottate per verificare e monitorare la qualità dei propri fornitori (es. certificazioni da questi possedute; sistemi di autocontrollo da questi adottati; qualità dei prodotti forniti), misure di sostenibilità sociale adottate dal concorrente lungo la filiera agroalimentare</p>	<b>MAX 6 PUNTI</b>	<b>D</b>

*Handwritten signatures and initials: PE, Bedalati*

	(compresi i propri fornitori) e cadenza delle consegne delle materie prime.		
<b>B</b>	<p><b>Servizi integrativi:</b></p> <p><b>1) campagne di promozione di sane abitudini alimentari rivolte ai minori</b></p> <p><b>2) rassegna cinematografica</b></p> <p><b>3) sistema software web per controllo della manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature</b></p>	<b>MAX 10 PUNTI</b>	- * -
<b>B1</b>	<p><i>Eventi e/o campagne di promozione di sane abitudini alimentari</i></p> <p>Fermi gli eventi indicati nel Capitolato speciale di gara (da intendersi quali minimi), verranno attribuiti punteggi maggiori in funzione del numero e della qualità di ulteriori eventi e/o campagne promozionali da organizzare all'interno delle scuole, rivolte alla promozione di sane abitudini alimentari dei minori, per le quali l'operatore darà la propria disponibilità.</p> <p>Ai fini della valutazione degli eventi e/o delle campagne promozionali, nella relazione tecnica predisposta dal concorrente dovrà essere precisato ogni elemento utile a valutare il profilo qualitativo dei medesimi eventi e/o campagne (es. tipo di evento, durata, azioni previste, strumenti di verifica dell'efficacia).</p>	<b>MAX 3 PUNTI</b>	<b>D</b>
<b>B2</b>	<p><i>Rassegna cinematografica</i></p> <p>Verranno attribuiti 5 punti alle ditte che garantiranno (assumendone i relativi costi) la proiezione di n. 5 (cinque) film (uno all'anno) che affrontino tematiche legate all'alimentazione e all'educazione alimentare, nell'ambito della rassegna cinematografica comunale organizzata annualmente nel periodo estivo. I titoli dei film e le date di proiezione verranno concordati con il Comune di Gossolengo.</p> <p>Qualora il concorrente offra tale miglioria, dovrà indicarlo espressamente all'interno della propria relazione tecnica.</p>	<b>SI' = 5 PUNTI</b> <b>NO = 0 PUNTI</b>	<b>T</b>
	<p><i>Sistema software web che consenta all'Amministrazione comunale di verificare le manutenzioni ordinarie e straordinarie effettuate sulle attrezzature in uso al concessionario</i></p> <p>Verranno attribuiti 2 punti alle ditte che metteranno a disposizione un software web (le cui spese di installazione e gestione saranno a carico della ditta) che consenta all'Amministrazione di verificare quanti e quali interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature</p>		



*Handwritten signatures and initials: PE, Bedalati*

B3	presenti nei centri di cottura e refettori vengono realizzati dal concessionario. Ai fini dell'attribuzione del relativo punteggio, il concorrente dovrà fornire – all'interno della propria relazione tecnica – una descrizione del software web proposto, il quale dovrà rispondere alle sopra indicate caratteristiche ed esigenze dell'Amministrazione.	SI' = 2 PUNTI NO = 0 PUNTI	T
C	<b>Prodotti biologici e a filiera corta offerti in più rispetto a quelli prescritti nel Capitolato speciale di gara</b> Verranno valutate le percentuali (migliorative rispetto a quelle minime previste dal Capitolato speciale di gara) di utilizzo di prodotti biologici e di prodotti a filiera corta, riguardo alla complessiva fornitura della singola tipologia merceologica interessata. Si precisa che per alimenti a filiera corta si intendono quelli che hanno "... viaggiato poco e [hanno]... subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola" (Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica adottate dal Ministero della Salute, Conferenza Unificata, 29 aprile 2010), quelli, dunque, "...prodotti a breve distanza e con pochi passaggi commerciali" (Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia-Romagna, contributi n. 56/2009). Nella relazione tecnica del concorrente dovranno essere indicati la denominazione, la quantità percentuale offerta, le tipologie di prodotti offerti, nonché i relativi fornitori.	MAX 15 PUNTI	T
C1	Utilizzo prodotti biologici: carne fresca bovina	fino al 15% della fornitura: 0 punti oltre il 15% e fino al 30% della fornitura: 1 punto oltre il 30% e fino al 60% della fornitura: 2 punti oltre il 60% della fornitura: 3 punti	T
C2	Utilizzo prodotti biologici: pesce (da acquacoltura biologica o pesca sostenibile)	fino al 20% della fornitura: 0 punti oltre il 20% e fino al 40% della fornitura: 1 punto oltre il 40% e fino al 60% della fornitura: 2 punti oltre il 60% della fornitura: 3 punti	T

bl R T Abedaldi

C3	Filiera corta: formaggi	fino al 5% della fornitura: 0 punti oltre il 5% e fino al 30% della fornitura: 1 punto oltre il 30% e fino al 60% della fornitura: 2 punti oltre il 60% della fornitura: 3 punti	T
C4	Filiera corta: pane	fino al 5% della fornitura: 0 punti oltre il 5% e fino al 30% della fornitura: 1 punto oltre il 30% e fino al 60% della fornitura: 2 punti oltre il 60% della fornitura: 3 punti	T
C5	Filiera corta: carne avicola (pollo e tacchino)	fino al 5% della fornitura: 0 punti oltre il 5% e fino al 30% della fornitura: 1 punto oltre il 30% e fino al 60% della fornitura: 2 punti oltre il 60% della fornitura: 3 punti	T
D	<b>Personale impiegato nella gestione del servizio:</b> 1) organigramma del personale 2) sostituzione del personale mancante 3) formazione del personale	MAX 11 PUNTI	- * -
D1	<i>Organigramma del personale</i> Fermi restando i requisiti minimi e le prescrizioni previsti nel Capitolato speciale di gara, sarà valutato l'organigramma dettagliato del personale che la ditta si impegna ad adibire al servizio di cui trattasi. Il concorrente dovrà a tal fine indicare (all'interno della propria relazione tecnica) il numero, la qualifica, la specifica esperienza professionale in servizi di ristorazione collettiva c/o strutture scolastiche pubbliche, i titoli di studio e professionali degli addetti che si impegna ad impiegare per	MAX 6 PUNTI	D



bl R T Abedaldi

	l'esecuzione del servizio.		
<b>D2</b>	<p><i>Sostituzione del personale mancante</i></p> <p>Verranno valutate le modalità con cui la ditta provvederà alla pronta sostituzione del personale improvvisamente mancante (ad es. in caso di malattia, scioperi, etc...), al fine di garantire la continuità del servizio.</p> <p>A tal fine, il concorrente dovrà indicare – all'interno della propria relazione tecnica – i possibili casi di mancanza improvvisa del personale e come intende farvi fronte.</p>	<b>MAX 3 PUNTI</b>	<b>D</b>
<b>D3</b>	<p><i>Formazione del personale</i></p> <p>Verranno valutati gli strumenti di sviluppo e valorizzazione delle competenze del personale impiegato (ore, periodicità e contenuti dell'attività di formazione/aggiornamento professionale).</p> <p>A tal fine, il concorrente dovrà indicare – nella propria relazione tecnica – gli elementi indicati.</p>	<b>MAX 2 PUNTI</b>	<b>D</b>
<b>E</b>	<p><b>Miglioramento degli ambienti</b></p> <p>Verranno valutate le proposte di miglioramento degli ambienti (centri di cottura e refettori), nonché l'integrazione e la sostituzione delle attrezzature dei centri di cottura, anche in relazione alla loro futura allocazione presso i costruendi centro di cottura e refettorio in via Soprani a Gossolengo (come da planimetria all'uopo resa disponibile nei documenti di gara).</p> <p>I punteggi saranno assegnati in ragione: (i) della tipologia, della qualità, del basso consumo energetico ed idrico connessi alle proposte di miglioramento degli ambienti e alle attrezzature oggetto di integrazione e/o sostituzione; (ii) del numero delle attrezzature in aggiunta o in sostituzione; (iii) nonché della tempistica di realizzazione delle proposte migliorative.</p> <p>Pertanto, la relazione tecnica del concorrente dovrà evidenziare puntualmente gli elementi oggetto di valutazione, compresi i tempi di realizzazione e le caratteristiche tecniche delle soluzioni proposte, senza tuttavia indicare l'importo economico di tali soluzioni.</p>	<b>MAX 18 PUNTI</b>	<b>D</b>
<b>totale</b>		<b>MAX 75 PUNTI</b>	<b>- * -</b>



- o ciascun commissario di gara attribuirà un coefficiente, variabile tra 0 e 1, a ciascun criterio o sub-criterio oggetto di valutazione;
- o si procederà al calcolo della media dei coefficienti attribuiti dai commissari in relazione a ciascun criterio o sub-criterio valutato, così ottenendo un coefficiente medio variabile tra 0 e 1;
- o si moltiplicherà il coefficiente medio così ottenuto per il punteggio massimo previsto per ciascun criterio o sub-criterio (indicato nella tabella sopra riportata), determinando in tal modo il punteggio tecnico finale riferito a quel criterio o sub-criterio;
- o quanto all'attribuzione dei coefficienti da parte di ciascun commissario, essi saranno determinati secondo la seguente scala di valori:

GIUDIZIO	COEFFICIENTE	CRITERIO DI GIUDIZIO
OTTIMO	da 0,96 a 1,00	Aspetti positivi ottimali o piena rispondenza alle aspettative.
PIÙ CHE ADEGUATO	da 0,61 a 0,95	Aspetti positivi rilevanti o buona rispondenza alle aspettative.
ADEGUATO	da 0,45 a 0,60	Aspetti positivi evidenti ma inferiori alle aspettative.
PARZIALMENTE ADEGUATO	da 0,26 a 0,44	Aspetti di miglioramento appena percettibili o appena sufficienti.
INADEGUATO	da 0,00 a 0,25	Nessuna proposta o miglioramento irrilevante.

- per quanto riguarda gli **elementi a cui è assegnato un punteggio tabellare** (indicati dalla lettera "T"), il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o dell'assenza dell'elemento richiesto nell'offerta;
- a ciascun concorrente sarà dunque assegnato un punteggio complessivo relativo all'offerta tecnica, ottenuto dalla somma dei singoli punteggi discrezionali e tecnici assegnati per ciascun criterio o sub-criterio.

\*

**La Commissione procede dunque alla valutazione dell'offerta tecnica pervenuta.**

Il punteggio tecnico complessivo ottenuto risulta pari a **47 punti**, come si evince dal dettaglio contenuto nel prospetto allegato al presente verbale (denominato "Allegato al verbale della seconda seduta della commissione"), di cui ne costituisce parte integrante e sostanziale.

Considerando che il Disciplinare di gara non prevede alcun punteggio minimo dell'offerta tecnica, l'operatore concorrente viene ammesso alle successive fasi di gara.

Alle ore 16:50, terminata la valutazione dell'offerta tecnica pervenuta dall'"RTI costituendo fra Elixir Ristorazione S.p.A. e Italia Chef S.r.l.", la Presidente dichiara chiusa la seduta e convoca la Commissione giudicatrice al completo per oggi stesso 06 (sei) maggio 2019 - alle **ore 17:00** per i seguenti adempimenti:

- comunicazione del punteggio tecnico ottenuto dall'unico operatore concorrente;
- apertura della busta "C" contenente l'offerta economica;

Come indicato nel Disciplinare di gara (pp. 47 e 48), ciascuno degli elementi riportati nella sopra esposta tabella verrà valutato sulla base dei seguenti criteri:

- gli **elementi oggetto di valutazione discrezionale** (indicati dalla lettera "D") verranno valutati sulla base delle seguenti previsioni di cui alla lettera a), paragrafo V delle Linee Guida ANAC n. 2/2016, e più precisamente:

*[Handwritten signatures]*

*[Handwritten signatures]*

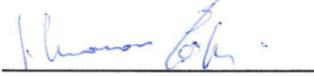
- verifica della validità dell'offerta economica presentata dall'"RTI costituendo fra Elior Ristorazione S.p.A. e Italia Chef S.r.l." ed attribuzione del punteggio economico;
- calcolo soglia di anomalia ai sensi dell'art. 97, comma 3 D.Lgs. 50/2016; eventuale applicazione della verifica di congruità ai sensi dell'art. 97, comma 5 del predetto decreto.

Siffatti adempimenti, come previsto dal Disciplinare di gara, avranno luogo in seduta pubblica virtuale (regolarmente convocata con comunicazione inviata, tramite il SATER in data 03/05/2019, all'"RTI costituendo fra Elior Ristorazione S.p.A. e Italia Chef S.r.l.").

Letto, approvato e sottoscritto

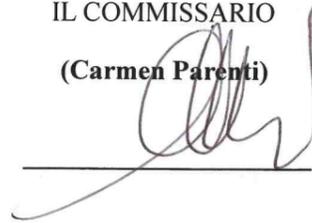
LA PRESIDENTE

(Silvana Zoppi)



IL COMMISSARIO

(Carmen Parenti)



IL COMMISSARIO

(Enrico Tinelli)



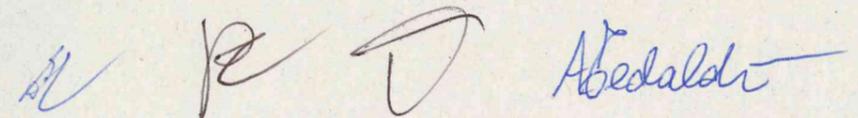
IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

(Dott. Andrea Tedaldi)



Allegato al verbale della seconda seduta della commissione RTI COSTITUENDO FRA ELIOR RISTORAZIONE S.P.A. E ITALIA CHEF S.R.L.							
CRITERI/ SUBCRITERI	SUB CRITERI	VALUTAZIONE PRESIDENTE SILVANA ZOPPI	VALUTAZIONE COMMISSARIO CARMEN PARENTI	VALUTAZIONE COMMISSARIO ENRICO TINELLI	MEDIA	PUNTEGGIO MASSIMO PREVISTO (D - discrezionale; T - tabellare)	PUNTEGGIO ASSEGNATO
A1	Gestione dell'intero sistema (inclusa gestione delle presenze utenti) e del flusso di preparazione degli alimenti (anche al fine di garantire il rispetto dei tempi di erogazione del pasto), proposte per garantire l'erogazione del servizio in casi eccezionali o in presenza di imprevisti (pure fornendo indicazioni in merito alla gestione del Centro di cottura di emergenza) Si precisa che gli aspetti relativi al personale impiegato dovranno essere approfonditi successivamente, come indicato al punto D.	1,00	1,00	1,00	1,00	6 PUNTI (D)	6
A2	Organizzazione delle operazioni di pulizia e sanificazione degli ambienti (centri di cottura, refettori ed immediate adiacenze esterne), utilizzo di detersivi a ridotto impatto ambientale.	0,80	0,80	0,80	0,80	5 PUNTI (D)	4
A3	Direzione e controllo ispettivo del servizio e caratteristiche delle attività di somministrazione del pasto agli utenti, comprensive delle attività relative al Piano di autocontrollo da adottarsi da parte del concessionario (sistema HACCP).	1,00	1,00	1,00	1,00	4 PUNTI (D)	4
A4	Modalità di approvvigionamento delle derrate alimentari, metodi/procedure adottate per verificare e monitorare la qualità dei propri fornitori (es. certificazioni da questi possedute; sistemi di autocontrollo da questi adottati; qualità dei prodotti forniti), misure di sostenibilità sociale adottate dal concorrente lungo la filiera agroalimentare (compresi i propri fornitori) e cadenza delle consegne delle materie prime.	0,84	0,83	0,83	0,83	6 PUNTI (D)	5
B1	Eventi e/o campagne di promozione di sane abitudini alimentari Fermi gli eventi indicati nel Capitolato speciale di gara (da intendersi quali minimi), verranno attribuiti punteggi maggiori in funzione del numero e della qualità di ulteriori eventi e/o campagne promozionali da organizzare all'interno delle scuole, rivolte alla promozione di sane abitudini alimentari dei minori, per le quali l'operatore darà la propria disponibilità. Al fine della valutazione degli eventi e/o delle campagne promozionali, nella relazione tecnica predisposta dal concorrente dovrà essere precisato ogni elemento utile a valutare il profilo qualitativo dei medesimi eventi e/o campagne (es. tipo di evento, durata, azioni previste, strumenti di verifica dell'efficacia).	1,00	1,00	1,00	1,00	3 PUNTI (D)	3
B2	Verranno attribuiti 5 punti alle ditte che garantiranno (assumendone i relativi costi) la proiezione di n. 5 (cinque) film (uno all'anno) che affrontino tematiche legate all'alimentazione e all'educazione alimentare, nell'ambito della rassegna cinematografica comunale organizzata annualmente nel periodo estivo. I titoli dei film e le date di proiezione verranno concordati con il Comune di Gossolengo. Qualora il concorrente offra tale miglioria, dovrà indicarlo espressamente all'interno della propria relazione tecnica.		0,00			SI = 5 PUNTI (T); NO = 0 PUNTI (T)	0
B3	Sistema software web che consenta all'Amministrazione comunale di verificare le manutenzioni ordinarie e straordinarie effettuate sulle attrezzature in uso al concessionario Verranno attribuiti 2 punti alle ditte che metteranno a disposizione un software web (le cui spese di installazione e gestione saranno a carico della ditta) che consenta all'Amministrazione di verificare quanti e quali interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature presenti nei centri di cottura e refettori vengono realizzati dal concessionario. Al fine dell'attribuzione del relativo punteggio, il concorrente dovrà fornire - all'interno della propria relazione tecnica - una descrizione del software web proposto, il quale dovrà rispondere alle sopra indicate caratteristiche ed esigenze dell'Amministrazione. Utilizzo prodotti biologici: carne fresca bovina		2,00			SI = 2 PUNTI (T); NO = 0 PUNTI (T)	2
C1	Utilizzo prodotti biologici: pesce (da acquacoltura biologica o pesca sostenibile)		1,00			MAX 3 PUNTI (T)	1
C2	Utilizzo prodotti biologici: pesce (da acquacoltura biologica o pesca sostenibile)		1,00			MAX 3 PUNTI (T)	1
C3	Filiera corta: formaggi		1,00			MAX 3 PUNTI (T)	1
C4	Filiera corta: pane		3			MAX 3 PUNTI (T)	3
C5	Filiera corta: carne avicola (pollo e tacchino)		1			MAX 3 PUNTI (T)	1
D1	Organigramma del personale Fermi restando i requisiti minimi e le prescrizioni previsti nel Capitolato speciale di gara, sarà valutato l'organigramma dettagliato del personale che la ditta si impegna ad adibire al servizio di cui trattasi. Il concorrente dovrà a tal fine indicare (all'interno della propria relazione tecnica) il numero, la qualifica, la specifica esperienza professionale in servizi di ristorazione collettiva c/o strutture scolastiche pubbliche, i titoli di studio e professionali degli addetti che si impegna ad impiegare per l'esecuzione del servizio.	1	1	1	1,00	6 PUNTI (D)	6
D2	Sostituzione del personale mancante Verranno valutate le modalità con cui la ditta provvederà alla pronta sostituzione del personale improvvisamente mancante (ad es. in caso di malattia, scioperi, etc...), al fine di garantire la continuità del servizio. A tal fine, il concorrente dovrà indicare - all'interno della propria relazione tecnica - i possibili casi di mancanza improvvisa del personale e come intende farvi fronte.	1	1	1	1,00	3 PUNTI (D)	3
D3	Formazione del personale Verranno valutati gli strumenti di sviluppo e valorizzazione delle competenze del personale impiegato (ore, periodicità e contenuti dell'attività di formazione/aggiornamento professionale). A tal fine, il concorrente dovrà indicare - nella propria relazione tecnica - gli elementi indicati.	1	1	1	1,00	2 PUNTI (D)	2
E	Miglioramento degli ambienti Verranno valutate le proposte di miglioramento degli ambienti (centri di cottura e refettori), nonché l'integrazione e la sostituzione delle attrezzature dei centri di cottura, anche in relazione alla loro futura allocazione presso i costruendi centro di cottura e refettorio in via Soprani a Gossolengo (come da planimetria all'uopo resa disponibile nei documenti di gara). I punteggi saranno assegnati in ragione: (i) della tipologia, della qualità, del basso consumo energetico ed idrico connessi alle proposte di miglioramento degli ambienti e alle attrezzature oggetto di integrazione e/o sostituzione; (ii) del numero delle attrezzature in aggiunta o in sostituzione; (iii) nonché della tempistica di realizzazione delle proposte migliorative. Pertanto, la relazione tecnica del concorrente dovrà evidenziare puntualmente gli elementi oggetto di valutazione, compresi i tempi di realizzazione e le caratteristiche tecniche delle soluzioni proposte, senza tuttavia indicare l'importo economico di tali soluzioni.	0,28	0,28	0,27	0,28	18 PUNTI (D)	5

TOTALE PUNTEGGIO  
ASSEGNATO AL  
CONCORRENTE 47

PAGINA BIANCA

Miss

Jb

Adalberto