

**OGGETTO:** STAZIONE UNICA APPALTANTE DELLA PROVINCIA DI PIACENZA P/C DEL COMUNE DI PONTENURE (PC) – GARA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL “SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, 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 13 (tredici) del mese di maggio dell’anno 2019, **alle ore 15:00**, 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:

- Enrico Tinelli, Responsabile del settore “Servizi alla Persona con programmazione e gestione di servizi scolastici e sociali” del Comune di Rottofreno (PC), **Presidente**;
- Carmen Parenti, Responsabile del “Servizio Affari Generali, Cultura, Sport e Istruzione” del Comune di Cortemaggiore (PC), **Commissario**;
- Laura Rapacioli, Responsabile del “Servizio Scolastico-Culturale” del Comune di Gossolengo (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:

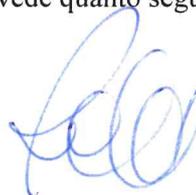
- PTOT** = punteggio totale;  
**PT** = punteggio conseguito dall’offerta tecnica;  
**PE** = punteggio conseguito dall’offerta economica.

**PARAMETRO OFFERTA TECNICA**  
fino ad un massimo di 80 punti

**PARAMETRO OFFERTA  
ECONOMICA**  
fino ad un massimo di 20 punti

#### VALUTAZIONE DELL’OFFERTA TECNICA

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



CRITERI DI VALUTAZIONE	SUBCRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE	DISCREZIONALE (D) - TABELLARE (T)
1) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO		22 PUNTI	
	<p>1.1 ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE</p> <p>Fermi restando la dotazione minima e le prescrizioni previsti nel Capitolato Speciale (art. 34), sarà valutato l'organigramma dettagliato del personale che la ditta si impegna ad adibire al servizio in ciascun plesso scolastico. Il concorrente dovrà a tal fine indicare - all'interno del proprio Progetto - il numero (ivi compreso il numero di lavoratori del concessionario uscente che intende riassorbire), la qualifica, la specifica esperienza professionale in servizi di ristorazione collettiva, i titoli di studio e professionali degli addetti che si impegna ad impiegare per l'esecuzione del servizio.</p>	Massimo 6 punti	D
	<p>1.2. ORGANIZZAZIONE ORARIA DEL SERVIZIO MENSA</p> <p>Verrà attribuito un massimo di 2 punti in relazione al numero di ore assicurate per l'erogazione del servizio (preparazione e distribuzione pasti, pulizia dei locali), come di seguito indicato:  - fino a 144 ore settimanali: punti 0;  - da 145 a 150 ore settimanali: punti 1;  - oltre 150 ore settimanali: punti 2.  Qualora il concorrente offra tale miglioria, dovrà indicarlo espressamente all'interno del proprio Progetto.</p>	Massimo 2 punti	T



	<p>1.3 GESTIONE DI IMPREVISTI, EMERGENZE, MODIFICHE DEL SERVIZIO</p> <p>Verranno attribuiti punteggi maggiori in funzione della migliore efficienza delle soluzioni gestionali proposte e alla loro adeguatezza nell'affrontare le situazioni di seguito indicate:</p> <p>1) guasto improvviso a impianti/attrezzature da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, interruzioni temporanee delle forniture energetiche: max punti 2;</p> <p>2) avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, ritardo nella consegna o consegna non conforme delle derrate necessarie per produrre il pasto della giornata: max punti 2;</p> <p>3) problematiche relative all'impiego del personale adibito al servizio (ad es. in caso di malattia, scioperi, ecc.): max punti 2;</p> <p>4) inagibilità temporanea delle cucine - soluzioni che garantiscono la produzione dei pasti in un centro cottura di emergenza (conforme a quanto previsto all'art. 13 del Capitolato):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• posto a una distanza non superiore a 15 km da Pontenure e che assicuri un tempo di trasporto ed erogazione dei pasti non superiore a 20 minuti rispetto al loro confezionamento: punti 8;</li> <li>• posto a una distanza non superiore a 20 km da Pontenure e che assicuri un tempo di trasporto ed erogazione dei pasti non superiore a 30 minuti rispetto al loro confezionamento: punti 4;</li> <li>• posto a una distanza non superiore a 30 km da Pontenure e che assicuri un tempo di trasporto ed erogazione dei pasti non superiore a 45 minuti rispetto al loro confezionamento: punti 0.</li> </ul> <p>Nel Progetto predisposto 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 punti 1), 2) e 3), nonché l'espressa indicazione dell'eventuale miglioria proposta di cui al punto 4). In tale ultimo caso, dovranno essere precisate l'ubicazione e le caratteristiche del centro di cottura di emergenza di cui si assicura la disponibilità in caso di aggiudicazione, nonché le modalità per il trasporto e l'erogazione dei pasti agli utenti nel tempo massimo previsto.</p>	Massimo 14 punti	<p>1) D</p> <p>2) D</p> <p>3) D</p> <p>4) T</p>
2) QUALITA' DELLE DERRATE		27 PUNTI	

Abbeduto

Lee

Abbeduto

Lee

pc

	<p>2.1 FORNITURA DI PRODOTTI/ALIMENTI LOCALI PROVENIENTI DALL'AMBITO PROVINCIALE (<b>FILIERA CORTA</b>), DA UTILIZZARE TUTTE LE VOLTE CHE SIFFATTI PRODOTTI/ALIMENTI SONO INDICATI NEL MENU'</p> <p>All'interno del Progetto, il concorrente dovrà indicare i prodotti che si impegna a fornire integralmente (100%) da filiera corta, la ragione sociale dei produttori locali con i quali sono stati raggiunti gli accordi di fornitura e la loro sede produttiva. Si precisa che per prodotti locali agro-alimentari si intendono quelli provenienti da aziende agricole singole o aggregate in associazioni, consorzi, ecc., che sono presenti sul territorio della provincia di Piacenza. Non verranno considerati, ai fini della assegnazione del punteggio, i prodotti utilizzati nel menù in quantità esigua: basilico, aglio, cipolla, erbe aromatiche, aromi, sale, zucchero, lievito.</p>	<p>Massimo 5 punti, 1 punto per ogni prodotto/alimento</p>	<p>T</p>
	<p>2.2 CRITERI DI SELEZIONE E CONTROLLO DEI FORNITORI</p> <p>All'interno del Progetto dovranno essere indicati: modalità di approvvigionamento delle derrate alimentari, metodi/procedure adottate per verificare e monitorare la qualità dei propri fornitori (es. certificazioni da questi possedute per i prodotti forniti: biologici, DOP, IGP, STG; sistemi di autocontrollo da questi adottati, ecc.), misure di sostenibilità sociale adottate dal concorrente lungo la filiera agroalimentare.</p>	<p>Massimo 4 punti</p>	<p>D</p>



	<p>2.3 FORNITURA DI PRODOTTI BIOLOGICI IN PERCENTUALE MAGGIORE (70% O 100% DEL PRODOTTO) RISPETTO A QUELLA PRESCRITTA DAL CAPITOLATO</p> <table border="1" data-bbox="1828 344 2377 688"> <thead> <tr> <th>ALIMENTO Prodotto bio</th> <th>Punteggio per % bio = 70%</th> <th>Punteggio per % bio = 100%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Carne di Pollo</td><td>1 punto</td><td>2 punti</td></tr> <tr><td>Carne di Tacchino</td><td>1 punto</td><td>2 punti</td></tr> <tr><td>Grana padano</td><td>1 punto</td><td>2 punti</td></tr> <tr><td>Olio</td><td>1 punto</td><td>2 punti</td></tr> <tr><td>Pasta</td><td>1 punto</td><td>2 punti</td></tr> <tr><td>Passata Pomodoro</td><td>1 punto</td><td>2 punti</td></tr> <tr><td>Ricotta</td><td>1 punto</td><td>2 punti</td></tr> <tr><td>Uova</td><td>1 punto</td><td>2 punti</td></tr> <tr><td>Altro</td><td>1 punto</td><td>2 punti</td></tr> </tbody> </table>	ALIMENTO Prodotto bio	Punteggio per % bio = 70%	Punteggio per % bio = 100%	Carne di Pollo	1 punto	2 punti	Carne di Tacchino	1 punto	2 punti	Grana padano	1 punto	2 punti	Olio	1 punto	2 punti	Pasta	1 punto	2 punti	Passata Pomodoro	1 punto	2 punti	Ricotta	1 punto	2 punti	Uova	1 punto	2 punti	Altro	1 punto	2 punti	<p>Massimo 18 punti</p>	<p>T</p>
ALIMENTO Prodotto bio	Punteggio per % bio = 70%	Punteggio per % bio = 100%																															
Carne di Pollo	1 punto	2 punti																															
Carne di Tacchino	1 punto	2 punti																															
Grana padano	1 punto	2 punti																															
Olio	1 punto	2 punti																															
Pasta	1 punto	2 punti																															
Passata Pomodoro	1 punto	2 punti																															
Ricotta	1 punto	2 punti																															
Uova	1 punto	2 punti																															
Altro	1 punto	2 punti																															
<p><b>3) SERVIZI DI SUPPORTO ALL'UTENZA</b></p>		<p><b>13 PUNTI</b></p>																															
	<p>3.1 SERVIZI DI SUPPORTO ALL'UTENZA RIGUARDO LA GESTIONE DEL SERVIZIO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Servizi di sportello in ambito locale (nel Comune di Pontenure o in Comuni limitrofi) almeno 2gg./settimana per almeno 3 ore/gg.: max punti 10;</li> <li>- Supporti telefonici almeno 2gg./settimana per almeno 3 ore/gg.: max punti 3.</li> </ul> <p>Al fine dell'attribuzione del punteggio, il concorrente dovrà fornire – all'interno del proprio Progetto – una descrizione del servizio offerto, indicando altresì gli obiettivi prefissati in relazione all'utenza del servizio, il personale impiegato, la formazione assicurata al personale, gli strumenti di misurazione dell'efficacia del servizio e i connessi strumenti di miglioramento.</p>	<p>Massimo 13 punti</p>	<p>D</p>																														
<p><b>4) EDUCAZIONE ALIMENTARE</b></p>		<p><b>5 PUNTI</b></p>																															
	<p>4.1 PROPOSTE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE ALLE SCUOLE E ALLE FAMIGLIE</p> <p>Verranno attribuiti fino a 5 punti (1 punto per ogni proposta) in funzione del numero e della qualità dei progetti, in materia di educazione alimentare, per i quali l'operatore darà la propria disponibilità. Ai fini della valutazione degli eventi, nel Progetto predisposto dal concorrente dovrà essere precisato ogni elemento utile a valutare il profilo qualitativo dei medesimi eventi (es. tipo di evento, durata, azioni previste, strumenti di verifica dell'efficacia).</p>	<p>Massimo 5 punti</p>	<p>D</p>																														
<p><b>5) CERTIFICAZIONI DI SISTEMI DI QUALITA'</b></p>		<p><b>3 PUNTI</b></p>																															

Handwritten signatures and initials: Bedaldu, [signature], [signature], pc

Handwritten signatures and initials: Bedaldu, [signature], [signature], [signature], [signature]

	<p>5.1 POSSESSO DI CERTIFICAZIONI DI QUALITA' (OLTRE A QUELLE RICHIESTE COME REQUISITO DI AMMISSIONE ALLA GARA) RILASCIATE DA ENTI CERTIFICATORI ACCREDITATI, COMUNQUE ATTINENTI ALLA CONCESSIONE</p> <p>- Certificazioni di Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare e qualità secondo la norma ISO 22000: punti 2; - altre certificazioni di qualità: punti 1.</p> <p>Al fine dell'attribuzione del relativo punteggio, il concorrente dovrà chiaramente indicare – all'interno del proprio Progetto – la certificazione posseduta in corso di validità, e allegarne copia.</p>	Massimo 3 punti	T
<b>6) MIGLIORIE DEL SERVIZIO</b>		<b>10 PUNTI</b>	
	<p>6.1 PROPOSTE MIGLIORATIVE DI INTERVENTO RELATIVE AD OGNI ELEMENTO DEL SERVIZIO, AGGIUNTIVE RISPETTO AGLI OBBLIGHI GIA' PREVISTI IN CAPITOLATO</p> <p>La valutazione verrà effettuata sotto il profilo dell'utilità aggiuntiva della proposta migliorativa rispetto agli obblighi contrattuali e al servizio complessivo, nonché – nel caso di proposte di miglioramento degli ambienti, ovvero di integrazione e/o sostituzione delle attrezzature dei centri di cottura – in ragione: (i) della tipologia, della qualità, del basso consumo energetico ed idrico connessi alle proposte di miglioramento degli ambienti e delle attrezzature oggetto di integrazione e/o sostituzione; (ii) del numero delle attrezzature in aggiunta o in sostituzione.</p> <p>Pertanto, il Progetto del concorrente dovrà evidenziare puntualmente gli elementi oggetto di valutazione, compresi i tempi di realizzazione e le caratteristiche delle proposte migliorative offerte, <u>senza</u> tuttavia indicare l'importo economico di tali soluzioni.</p> <p>Il concorrente dovrà altresì allegare le schede tecniche di quanto proposto in caso di arredi, attrezzature, strumentazioni, ecc.</p>	Massimo 10 punti	D



dove: PTi = punteggio tecnico totale;

n = numero totale dei requisiti;

Wi = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V(a)i = coefficiente medio della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

Σn = sommatoria.

I coefficienti V(a)i delle prestazioni verranno calcolati nel modo che segue:

- per quanto riguarda gli **elementi oggetto di valutazione discrezionale** (indicati dalla lettera "D" nella tabella di cui al paragrafo precedente), essi verranno valutati sulla base delle seguenti previsioni, in conformità alla lettera a), paragrafo V delle Linee Guida ANAC n. 2/2016, e più precisamente:
  - ciascun commissario di gara attribuirà un coefficiente V(a)i, variabile tra 0 e 1, a ciascun criterio o sub-criterio oggetto di valutazione;
  - si procederà al calcolo della media dei coefficienti attribuiti dai commissari in relazione a ciascun criterio o sub-criterio valutato, così ottenendo dei coefficienti medi definitivi;
  - 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;
  - 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" nella tabella di cui al paragrafo precedente), il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o dell'assenza dell'elemento richiesto nell'offerta;
- non saranno ammessi al proseguimento della gara i concorrenti la cui offerta tecnica non abbia raggiunto **almeno 36 punti**, ritenendo tale punteggio il limite per la sufficienza qualitativa dell'offerta in ragione del tipo di servizi richiesti e dell'utenza cui sono rivolti.

Come indicato nel Disciplinare di gara (pp. 45 ss.), l'offerta tecnica presentata verrà valutata tenendo conto del § III delle Linee guida n. 2 in materia di "Offerta economicamente più vantaggiosa" approvate dall'ANAC con delibera n. 1005 del 21/09/2016, conformate al decreto "correttivo" D.Lgs. n. 56/2017 con Delibera del Consiglio n. 424 del 2 maggio 2018, e, dunque, sulla base dei criteri e relativi punteggi riportati nella soprastante tabella.

L'offerta economicamente più vantaggiosa verrà calcolata applicando la seguente formula prevista punto 1 del § VI delle suindicate Linee guida ANAC n. 2/2016:

$$PTi = \sum n [ Wi * V(a) i ]$$

*Abedaldo*

*Cell*

*R*

*Abedaldo*

*J*

*Cell*

*R*

\*

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

Il punteggio tecnico complessivo ottenuto risulta pari a **52 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.

L'operatore concorrente viene dunque ammesso alle successive fasi di gara.

Alle ore 16:00, terminata la valutazione dell'offerta tecnica pervenuta dall'"RTI costituendo fra Elior Ristorazione S.p.A. e Italia Chef S.r.l.", il Presidente dichiara chiusa la seduta e convoca la Commissione giudicatrice al completo per oggi stesso 13 (tredici) maggio 2019 - alle ore 16:30 per i seguenti adempimenti:

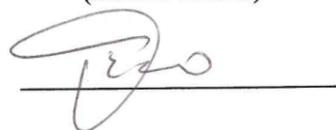
- comunicazione del punteggio tecnico ottenuto dall'unico operatore concorrente;
- apertura della busta "C" contenente l'offerta economica;
- verifica della validità dell'offerta economica presentata dall'"RTI costituendo fra Elior Ristorazione S.p.A. e Italia Chef S.r.l." ed attribuzione del punteggio 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

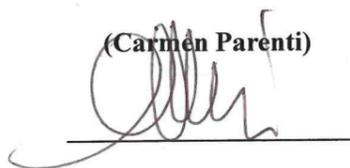
IL PRESIDENTE

(Enrico Tinelli)



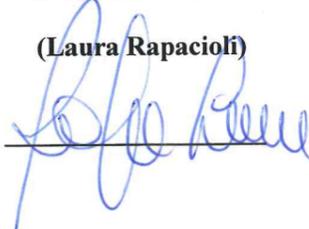
IL COMMISSARIO

(Carmen Parenti)



IL COMMISSARIO

(Laura Rapacioli)



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 ENRICO TINELLI	VALUTAZIONE COMMISSARIO CARMEN PARENTI	VALUTAZIONE COMMISSARIO LAURA RAPACIOLI	MEDIA	PUNTEGGIO MASSIMO PREVISTO (D - discrezionale; T - tabellare)	PUNTEGGIO ASSEGNATO																														
1.1.	Fermi restando la dotazione minima e le prescrizioni previste nel Capitolato Speciale (art. 34), sarà valutato l'organigramma dettagliato del personale che la ditta si impegna ad adibire al servizio in ciascun plesso scolastico. Il concorrente dovrà a tal fine indicare - all'interno del proprio Progetto - il numero (ivi compreso il numero di lavoratori del concessionario uscente che intende riassorbire), la qualifica, la specifica esperienza professionale in servizi di ristorazione collettiva, i titoli di studio e professionali degli addetti che si impegna ad impiegare per l'esecuzione del servizio.	0,83	0,83	0,84	0,83	MAX 6 PUNTI (D)	5																														
1.2.	1.2. ORGANIZZAZIONE ORARIA DEL SERVIZIO MENSA Verrà attribuito un massimo di 2 punti in relazione al numero di ore assicurate per l'erogazione del servizio (preparazione e distribuzione pasti, pulizia dei locali), come di seguito indicato: - fino a 144 ore settimanali: punti 0; - da 145 a 150 ore settimanali: punti 1; - oltre 150 ore settimanali: punti 2. Qualora il concorrente offra tale miglioria, dovrà indicarlo espressamente all'interno del proprio Progetto.		1,00			MAX 2 PUNTI (T)	1																														
1.3.	1.3 GESTIONE DI IMPREVISTI, EMERGENZE, MODIFICHE DEL SERVIZIO Verranno attribuiti punteggi maggiori in funzione della migliore efficienza delle soluzioni gestionali proposte e alla loro adeguatezza nell'affrontare le situazioni di seguito indicate: 1) guasto improvviso a impianti/attrezzature da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, interruzioni temporanee delle forniture energetiche: max punti 2;	1,00	1,00	1,00	1,00	MAX 2 PUNTI (D)	2,00																														
1.3	2) avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, ritardo nella consegna o consegna non conforme delle derrate necessarie per produrre il pasto della giornata: max punti 2;	1,00	1,00	1,00	1,00	2 PUNTI (D)	2,00																														
1.3	3) problematiche relative all'impiego del personale adibito al servizio (ad es. in caso di malattia, scioperi, ecc.): max punti 2;	1,00	1,00	1,00	1,00	2 PUNTI (D)	2,00																														
1.3	4) inagibilità temporanea delle cucine - soluzioni che garantiscono la produzione dei pasti in un centro cottura a emergenza (conforme a quanto previsto all'art. 13 del Capitolato): * posto a una distanza non superiore a 15 km da Pontenure e che assicuri un tempo di trasporto ed erogazione dei pasti non superiore a 20 minuti rispetto al loro confezionamento: punti 8; * posto a una distanza non superiore a 20 km da Pontenure e che assicuri un tempo di trasporto ed erogazione dei pasti non superiore a 30 minuti rispetto al loro confezionamento: punti 4; * posto a una distanza non superiore a 30 km da Pontenure e che assicuri un tempo di trasporto ed erogazione dei pasti non superiore a 45 minuti rispetto al loro confezionamento: punti 0. Nel Progetto predisposto 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 punti 1), 2) e 3), nonché l'espressa indicazione dell'eventuale miglior proposta di cui al punto 4). In tale ultimo caso, dovranno essere precisate l'ubicazione e le caratteristiche del centro di cottura di emergenza di cui si assicura la disponibilità in caso di aggiudicazione, nonché le modalità per il trasporto e l'erogazione dei pasti agli utenti nel tempo massimo previsto.		8,00			MAX 8 PUNTI (T)	8,00																														
2.1	2.1 FORNITURA DI PRODOTTI/ALIMENTI LOCALI PROVENIENTI DALL'AMBITO PROVINCIALE (FILIERA CORTA), DA UTILIZZARE TUTTE LE VOLTE CHE SIFATTI PRODOTTI/ALIMENTI SONO INDICATI NEL MENU' All'interno del Progetto, il concorrente dovrà indicare i prodotti che si impegna a fornire integralmente (100%) da filiera corta, la ragione sociale dei produttori locali con i quali sono stati raggiunti gli accordi di fornitura e la loro sede produttiva. Presupposto che per prodotti locali agro-alimentari si intendono quelli provenienti da aziende agricole singole o aggregate in associazioni, consorzi, ecc., che sono presenti sul territorio della provincia di Piacenza. Non verranno considerati, ai fini della assegnazione del punteggio, i prodotti utilizzati nel menu in quantità esigue: basilico, aglio, cipolla, erbe aromatiche, aromi, sale, zucchero, lievito. All'interno del Progetto dovranno essere indicati: modalità di approvvigionamento delle derrate alimentari, metodi/procedure adottate per verificare e monitorare la qualità dei propri fornitori (es. certificazioni di questi prodotti per prodotti biologici, DOP, IGP, STG, sistemi di autocontrollo da questi adottati, ecc.), misure di sostenibilità sociale adottate dal concorrente lungo la filiera agroalimentare.		5,00			MAX 5 PUNTI (T) (1 punto per ogni prodotto/alimento)	5																														
2.2	2.2. CERTIFICAZIONE DI SOSTENIBILITÀ SOCIALE All'interno del Progetto dovranno essere indicati: modalità di approvvigionamento delle derrate alimentari, metodi/procedure adottate per verificare e monitorare la qualità dei propri fornitori (es. certificazioni di questi prodotti per prodotti biologici, DOP, IGP, STG, sistemi di autocontrollo da questi adottati, ecc.), misure di sostenibilità sociale adottate dal concorrente lungo la filiera agroalimentare.	1,00	1,00	1,00	1,00	MAX 4 PUNTI (D)	4																														
2.3.	PRODOTTI RISPETTO A QUELLA PRESCRITTA DAL CAPITOLATO <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>ALIMENTO</th> <th>Punteggio per % bio = 70%</th> <th>Punteggio per % bio = 100%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Carne di Pollo</td><td>1 punto</td><td>2 punti</td></tr> <tr><td>Carne di Tacchino</td><td>1 punto</td><td>2 punti</td></tr> <tr><td>Grana padano</td><td>1 punto</td><td>2 punti</td></tr> <tr><td>Olio</td><td>1 punto</td><td>2 punti</td></tr> <tr><td>Pasta</td><td>1 punto</td><td>2 punti</td></tr> <tr><td>Passata Pomodoro</td><td>1 punto</td><td>2 punti</td></tr> <tr><td>Ricotta</td><td>1 punto</td><td>2 punti</td></tr> <tr><td>Uova</td><td>1 punto</td><td>2 punti</td></tr> <tr><td>Altro</td><td>1 punto</td><td>2 punti</td></tr> </tbody> </table>	ALIMENTO	Punteggio per % bio = 70%	Punteggio per % bio = 100%	Carne di Pollo	1 punto	2 punti	Carne di Tacchino	1 punto	2 punti	Grana padano	1 punto	2 punti	Olio	1 punto	2 punti	Pasta	1 punto	2 punti	Passata Pomodoro	1 punto	2 punti	Ricotta	1 punto	2 punti	Uova	1 punto	2 punti	Altro	1 punto	2 punti		10,00			MAX 18 PUNTI (T)	10
ALIMENTO	Punteggio per % bio = 70%	Punteggio per % bio = 100%																																			
Carne di Pollo	1 punto	2 punti																																			
Carne di Tacchino	1 punto	2 punti																																			
Grana padano	1 punto	2 punti																																			
Olio	1 punto	2 punti																																			
Pasta	1 punto	2 punti																																			
Passata Pomodoro	1 punto	2 punti																																			
Ricotta	1 punto	2 punti																																			
Uova	1 punto	2 punti																																			
Altro	1 punto	2 punti																																			
3.1.	3.1. SERVIZI DI SUPPORTO ALL'UTENZA RIGUARDO LA GESTIONE DEL SERVIZIO - Servizi di sportello in ambito locale (nel Comune di Pontenure o in Comuni limitrofi) almeno 2gg./settimana per almeno 3 ore/egg.: max punti 10;	0,00	0,00	0,00	0,00	MAX 10 PUNTI (D)	0																														
3.1.	- Supporti telefonici almeno 2gg./settimana per almeno 3 ore/egg.: max punti 3. Al fine dell'attribuzione del punteggio, il concorrente dovrà fornire - all'interno del proprio Progetto - una descrizione del servizio offerto, indicando altresì gli obiettivi prefissati in relazione all'utenza del servizio, il personale impiegato, la formazione assicurata al personale, gli strumenti di misurazione dell'efficacia del servizio e i connessi strumenti di miglioramento.	1,00	1,00	1,00	1,00	MAX 3 PUNTI (D)	3																														
4.1.	Verranno attribuiti fino a 5 punti (1 punto per ogni proposta) in funzione del numero e della qualità dei progetti, in materia di educazione alimentare, per i quali l'operatore darà la propria disponibilità. Al fine della valutazione degli eventi, nel Progetto predisposto dal concorrente dovrà essere precisato ogni elemento utile a valutare il profilo qualitativo dei medesimi eventi (es. tipo di evento, durata, azioni previste, strumenti di verifica dell'efficacia).	1,00	1,00	1,00	1,00	MAX 5 PUNTI (D)	5																														
5.1.	DI AMMISSIONE ALLA GARA) RILASCIATE DA ENTI CERTIFICATORI ACCREDITATI, COMUNQUE ATTINENTI ALLA CONCESSIONE - Certificazioni di Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare e qualità secondo la norma ISO 22000: punti 2; - altre certificazioni di qualità: punti 1. Al fine dell'attribuzione del relativo punteggio, il concorrente dovrà chiaramente indicare - all'interno del proprio Progetto - la certificazione posseduta in corso di validità, e allegarne copia.		3,00			MAX 3 PUNTI (T)	3																														
6.1.	6.1 PROPOSTE MIGLIORATIVE DI INTERVENTO RELATIVE AD OGNI ELEMENTO DEL SERVIZIO, AGGIUNTIVE RISPETTO AGLI OBBLIGHI GIÀ PREVISTI IN CAPITOLATO La valutazione verrà effettuata sotto il profilo dell'utilità aggiuntiva della proposta migliorativa rispetto agli obblighi contrattuali e al servizio complessivo, nonché - nel caso di proposte di miglioramento degli ambienti, ovvero di integrazione e/o sostituzione delle attrezzature dei centri di cottura - in ragione: (i) della tipologia, della qualità, del basso consumo energetico ed idrico connessi alle proposte di miglioramento degli ambienti e delle attrezzature oggetto di integrazione e/o sostituzione; (ii) del numero delle attrezzature in aggiunta o in sostituzione. Pertanto, il Progetto del concorrente dovrà evidenziare puntualmente gli elementi oggetto di valutazione, compresi i tempi di realizzazione e le caratteristiche delle proposte migliorative offerte, senza tuttavia indicare l'importo economico di tali soluzioni. Il concorrente dovrà altresì allegare le schede tecniche di quanto proposto in caso di arredi, attrezzature, strumentazioni, ecc.	0,20	0,20	0,20	0,20	MAX 10 PUNTI (D)	2																														

TOTALE PUNTEGGIO ASSEGNATO AL CONCORRENTE **52**

PAGINA BIANCA

Ardalio

→

folle

✓