

STAZIONE UNICA APPALTANTE DELLA PROVINCIA DI PIACENZA PER CONTO DELL'UNIONE MONTANA ALTA VAL NURE (PC). PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL "SERVIZIO DI FORNITURA E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI AD ALUNNI ED INSEGNANTI DELLA SCUOLA MATERNA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI FARINI, DELLA SCUOLA MATERNA, PRIMARIA, SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI BETTOLA, DELLA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI PONTE DELL'OLIO E DEI MINORI FREQUENTANTI I CENTRI EDUCATIVI DEI TERRITORI DEI COMUNI DI PONTE DELL'OLIO E BETTOLA" - PERIODO DAL 01.01.2024 AL 31.12.2028. **CODICE CIG: A02C6463AF.**

VERBALE DELLA SEDUTA RISERVATA DEL 19/12/2023

L'anno 2023, il giorno 19 (diciannove) del mese di dicembre, alle ore 09:45:

PREMESSO CHE

- con decisione a contrarre n. 341 del 15/11/2023 dell'Unione Montana Alta Val Nure (PC), il Responsabile Unico del Progetto ai sensi dell'art. 15 del Codice dei contratti pubblici, Responsabile del Settore Pubblica Istruzione dell'Unione Montana Alta Val Nure (PC), ha disposto di indire una procedura telematica negoziata sottosoglia comunitaria, per l'affidamento in concessione del servizio di "FORNITURA E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI AD ALUNNI ED INSEGNANTI DELLA SCUOLA MATERNA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI FARINI, DELLA SCUOLA MATERNA, PRIMARIA, SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI BETTOLA, DELLA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI PONTE DELL'OLIO E DEI MINORI FREQUENTANTI I CENTRI EDUCATIVI DEI TERRITORI DEI COMUNI DI PONTE DELL'OLIO E BETTOLA - PERIODO DAL 01.01.2024 AL 31.12.2028", affidandone l'espletamento alla Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza (d'ora in poi SUA), ai sensi della Convenzione sottoscritta con la Provincia e registrata al n. 29 del 31/01/2022 del Registro Scritture Private della Provincia di Piacenza;
- con la medesima decisione a contrattare sono stati approvati gli schemi di avviso di manifestazione di interesse e di disciplinare di gara, predisposti in collaborazione con la Stazione Unica Appaltante;
- il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 108 del D.lgs. 36/2023;
- l'avviso di manifestazione di interesse è stato pubblicato sulla piattaforma telematica SATER, sul sito internet istituzionale della Provincia, nella sezione "S.U.A. Stazione Unica Appaltante", sottosezione "Bandi SUA", e su SITAR-ER e all'Albo pretorio del sito dell'Unione Montana Alta Val Nure (PC);
- il disciplinare di gara fissava per il giorno 11/12/2023 alle ore 18:00 il termine perentorio di scadenza per la presentazione delle offerte;
- entro il termine di scadenza è stata depositata, sul sistema per gare telematiche "SATER" n. 1 offerta da parte del seguente operatore economico:
 - **ITALIA CHEF S.R.L.** (C.F./P.I.: 01659060337) - sede legale VIA M. TIROTTI 11 20122 PIACENZA (PC)
- per le motivazioni riportate nel verbale della seduta pubblica del 12/12/2023, a seguito dell'apertura della busta contenente la documentazione amministrativa, per l'operatore "ITALIA CHEF s.r.l." è stato necessario attivare un subprocedimento di soccorso istruttorio, con nota registro SATER PI370811-23 del 12/12/2023;
- in data 12/12/2023, con nota registro SATER n. PI371125-23, l'operatore ITALIA CHEF S.R.L. ha trasmesso – come da richiesta – il DGUE debitamente compilato e firmato;
- con nota registro SATER n. PI372382-23 del 13/12/2023 è stato comunicato all'operatore economico concorrente la data e l'ora di svolgimento della seduta per la prosecuzione delle operazioni di gara;

- all'esito della verifica della documentazione amministrativa e dell'attivazione del subprocedimento di soccorso istruttorio, il concorrente ITALIA CHEF s.r.l. è stato ammesso al prosieguo della gara, come da verbale della seduta pubblica del 14/12/2023 e Determinazione della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza n° 1713 del 15/12/2023;
- in data 15/12/2023, tramite il sistema SATER, con nota di Registro di sistema n. PI375406-23, si è data notizia dell'avvenuta pubblicazione sul sito internet istituzionale della Stazione Unica Appaltante della Provincia dei verbali delle sedute del 12/12/2023 e del 14/12/2023 e dell'adozione della determina n. 1713/2023 di cui sopra;
- in data odierna, dalle ore 09:34 alle 09:40, si è tenuta la seduta pubblica (convocata tramite il sistema SATER, con nota di Registro di sistema n. PI376629-23 del 18/12/2023), di cui è stato redatto verbale, durante la quale la Commissione ha proceduto all'apertura della busta contenente l'offerta tecnica, seduta nel corso della quale si è provveduto a verificare il rispetto formale di tale offerta;

TUTTO CIÒ PREMESSO

è presente, in seduta riservata, la Commissione giudicatrice delle offerte pervenute, riunita in modalità da remoto tramite *teams* ai sensi dell'articolo 93, comma 4, del D.Lgs. 36/2023 e così costituita:

- Romina Groppi – Responsabile Servizio Affari Generali e Pubblica Istruzione del Comune di Gazzola (PC), in veste di presidente;
- Lorenza Mondina, Responsabile Servizio Sociale dell'Unione Montana Alta Val Nure (PC), in veste di componente esperto;
- Federica Platè – assistente sociale dell'Unione Montana Alta Val Nure (PC), in veste di componente esperto.

Le funzioni di segretaria verbalizzante saranno svolte dalla Dott.ssa Paola Magnaschi, dipendente della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza.

La Presidente della Commissione dichiara aperta la seduta, durante la quale si procederà, in forma riservata, all'esame e alla valutazione dell'offerta tecnica pervenuta.

La Presidente dà inizio ai lavori ricordando ai componenti della Commissione che, secondo il disposto del Disciplinare di gara (paragrafo 18 e seguenti), il punteggio disponibile da assegnare alle offerte ammonta a complessivi punti 100, da attribuire a ciascuna offerta nella seguente modalità:

offerta qualitativa: punteggio massimo attribuibile punti 90

offerta economica: punteggio massimo attribuibile punti 10

"18.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nelle sottostanti tabelle con la relativa ripartizione dei punteggi.

Tabella dei criteri discrezionali (D) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica

Criterio	Tipo	Sotto criteri di valutazione	Punti max	Parametri valutazione
1.ORGANIZZAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO		massimo 30 punti		

		Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio Il concorrente deve descrivere, in modo chiaro e preciso, all'interno della propria Relazione, le soluzioni gestionali proposte e gli strumenti operativi per la loro attuazione, nell'affrontare le situazioni di seguito indicate: 1.1 guasto improvviso a impianti/attrezzature da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, interruzioni temporanee e improvvise delle forniture energetiche (massimo 10 punti); 1.2 avarie delle attrezzature per la conservazione dei prodotti deperibili, ritardo nella consegna o consegna non conforme delle derrate necessarie per produrre il pasto della giornata (massimo 9 punti); 1.3 problematiche relative all'impiego del personale adibito al servizio (ad es. in caso di malattia, scioperi, etc.) (massimo 6 punti); 1.4 modalità organizzative e gestionali per la somministrazione dei pasti in situazioni di emergenza dovuta a eventi straordinari o imprevisti, nel rispetto dei criteri igienico sanitari e del menù dell'Asl, assicurando il servizio senza discontinuità o ritardi e con spese a proprio carico (massimo 5 punti).	30	Nell'attribuzione del punteggio verranno privilegiate le soluzioni che consentano di fronteggiare le situazioni di emergenza indicate in modo adeguato e rapido, al fine di garantire la continuità del servizio e la qualità dei pasti erogati (al riguardo, l'erogazione di pasti caldi sarà valutata preferibile rispetto all'erogazione di pasti freddi).
2. CARATTERISTICHE DEL PERSONALE E DEI FORNITORI PER LA QUALITA' DEL SERVIZIO massimo 15 punti				
2.1	D	Organizzazione del personale Il concorrente deve indicare, all'interno della propria Relazione, in modo tabellare l'organigramma del personale impiegato nell'esecuzione del servizio, distinto per singola mensa, da cui risulti: 1) il numero di risorse impiegate; 2) le funzioni e i compiti attribuiti a ciascuna risorsa; 3) la presenza oraria dei singoli lavoratori sui giorni della settimana.	15	Fermi restando la dotazione minima e le prescrizioni previste nel Capitolato, sarà valutato l'organigramma dettagliato del personale che la ditta si impegna ad adibire al servizio di ristorazione. Nell'attribuzione del punteggio verranno privilegiate le soluzioni che consentano un'efficace esecuzione del servizio, dando preferenza a quelle offerte che prevedano una ripartizione equilibrata (ma comunque realistica) delle attività previste dalla concessione e dei tempi (comunque realistici) di esecuzione.
3. RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE E RIDUZIONE DEGLI SPRECHI: massimo 10 punti				

3.1	D	Riduzione degli sprechi alimentari Il concorrente deve descrivere, in modo chiaro e preciso, all'interno della propria Relazione, come si impegna a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto dettato dalla Legge 166/2016 (criterio premiante D.M. MIPAAF 18 dicembre 2017). In particolare, il concorrente dovrà presentare un progetto di recupero dei prodotti non somministrati, le relative modalità di attuazione e indicare quale reportistica produrrà all'Unione per indicare l'efficacia dell'iniziativa condotta. Si precisa che non sarà valutato più di n. 1 progetto	10	Nell'attribuzione del punteggio verranno privilegiati i progetti che consentano un efficace impiego del cibo non somministrato. Verranno premiati quei progetti che si caratterizzino per la loro efficacia e concretezza e che coinvolgano soggetti locali del territorio dell'Unione (associazioni, etc.)
4. PASTI GRATUITI PER RISPONDERE AD ESIGENZE SOCIALI massimo 10 punti				
4.1	T	Verranno attribuiti punteggi maggiori in funzione del numero di alunni per i quali vengano offerti pasti gratuiti per rispondere ad esigenze sociali. Il punteggio verrà attribuito in base al numero di pasti gratuiti offerti giornalmente: n. 2 pasti giornalieri gratuiti: 2 punti; n. 4 pasti giornalieri gratuiti: 4 punti; n. 8 pasti giornalieri gratuiti: 6 punti.	10	attribuiti in modo tabellare come indicato nella colonna a fianco.
5. QUALITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI E MIGLIORIE DEI CAM massimo 15 punti				
5.1	T	Prodotti interamente (100%) da Km 0 e filiera corta (secondo le definizioni dei CAM di cui al DM 65/2000) relative a una o più tra le seguenti derrate: ➤ GRANA PADANO D.O.P. 12 MESI o superiore; ➤ PROSCIUTTO CRUDO D.O.P.; ➤ PANE; ➤ PIZZA; ➤ CARNE AVICOLA (anche solo alcune pezzature); ➤ CARNE SUINA (anche solo alcune pezzature); ➤ ALTRO* (indicare l'alimento offerto. Il punteggio sarà attribuito per ogni tipologia di alimento offerto rispondente alle caratteristiche). Si precisa che sono ammessi solo alimenti che vengono proposti almeno 20 volte per anno. Non verranno inoltre considerati i prodotti usati in menù in misura esigua (erbe aromatiche, basilico, cipolla, aglio...) e i semilavorati come torte, biscotti, gnocchi).	15	Su dichiarazione degli alimenti offerti, il concorrente deve indicare il produttore (nome e localizzazione) di ciascun alimento da cui emerga la caratteristica richiesta ai fini dell'attribuzione del punteggio. Verrà attribuito un punto per ogni prodotto offerto (n. 1 prodotto = n. 1 punto), fino ad un massimo di 15 prodotti. N.B. Il prodotto offerto deve essere utilizzato tutte le volte che è presente in menù e quanto indicato dall'aggiudicatario sarà oggetto di controllo da parte dell'Unione anche richiedendo consegna dei contratti in essere con i produttori. N.B. I produttori potranno cambiare nel corso del contratto, previa comunicazione all'Unione, purché gli alimenti conservino la caratteristica della filiera corta/KM 0.

6) MIGLIORIE ULTERIORI		massimo 10 punti		
6.1	D	Attrezzature/apparecchi Il concorrente dovrà descrivere in modo dettagliato le eventuali attrezzature o apparecchi che intende aggiungere o sostituire alle attrezzature presenti al fine di migliorare le prestazioni richieste.	6	Fino a un massimo di 6 punti Nell'attribuzione del punteggio verranno privilegiate le soluzioni che portino specifiche e dimostrabili migliorie nelle singole cucine/refettori e le tempistiche degli interventi proposto. A titolo esemplificativo: sostituzione di apparecchi obsoleti.
6.2	D	Riduzione smaltimento rifiuti Il concorrente dovrà descrivere in modo dettagliato le eventuali modalità di produzione e smaltimento rifiuti con particolare analisi delle modalità di riduzione degli stessi o del loro eventuale sistema di riciclo	4	Fino a un massimo di 4 punti Nell'attribuzione del punteggio verranno privilegiate le soluzioni che portino specifiche e dimostrabili migliorie A titolo esemplificativo: utilizzo degli imballaggi a scopo creativo presso le scuole dell'infanzia e primarie.

Quanto ai "Punteggi **Discrezionali**", indicati con la lettera "D", il coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice e che saranno valutati come segue:

- ciascun commissario di gara attribuirà un coefficiente $V(a)_i$, variabile tra 1 e 0, a ciascun criterio o sub- criterio oggetto di valutazione;
- si procederà al calcolo della media dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario in relazione a ciascun criterio o sub-criterio valutato, così ottenendo dei coefficienti medi definitivi che verranno moltiplicati per il punteggio massimo previsto per ciascun criterio o sub-criterio (indicato nella tabella sopra riportata), determinando in tal modo il punteggio da assegnare per ogni criterio o sub-criterio;
- quanto all'attribuzione dei coefficienti da parte di ciascun commissario, essi saranno determinati secondo la seguente scala di valori:

0,0 NON VALUTABILE descrizione assente; offerta per il sub-criterio analizzato assente o peggiorativo rispetto alla documentazione di gara.

0,1 MOLTO SCARSO: descrizione molto scarsa e/o estremamente contraddittoria; offerta che contrasta totalmente con le finalità poste dalla S.A. nella descrizione del criterio tale da definire l'offerta per il sub-criterio analizzato complessivamente di pessima qualità rispetto ai criteri di valutazione

0,2 SCARSO: descrizione scarsa e/o contraddittoria; offerta che contrasta in larga parte con le finalità poste dalla S.A. nella descrizione del criterio tale da definire l'offerta per il sub-criterio analizzato complessivamente scarsa rispetto ai criteri di valutazione

0,3 MEDIOCRE: descrizione gravemente insufficiente; offerta che non risponde in maniera grave alle finalità poste dalla S.A. nella descrizione del criterio tale da definire l'offerta per il sub-criterio analizzato mediocre rispetto ai criteri di valutazione

0,4 INSUFFICIENTE: descrizione insufficiente; offerta che risponde solo in maniera minimamente parziale alle finalità poste dalla S.A. nella descrizione del criterio tale da definire l'offerta per il sub-criterio analizzato complessivamente insufficiente rispetto ai criteri di valutazione

0,5 SUFFICIENTE: descrizione limitata; offerta da cui si ricava con una minima sufficienza l'aderenza alle finalità poste dalla S.A. nella descrizione del criterio tale da definire l'offerta per il sub-criterio analizzato complessivamente sufficiente rispetto ai criteri di valutazione

0,6 POCO PIU' CHE SUFFICIENTE: descrizione poco più che limitata; offerta da cui si ricava con sufficienza l'aderenza alle finalità poste dalla S.A. nella descrizione del criterio tale da definire l'offerta per il sub-criterio analizzato complessivamente più che sufficiente rispetto ai criteri di valutazione

0,7 DISCRETO Descrizione discretamente corrispondente a quanto richiesto; offerta da cui si ricava una adeguata aderenza alle finalità poste dalla S.A. nella descrizione del criterio tale da definire l'offerta per il sub-criterio analizzato complessivamente di discreta qualità

0,8 BUONO Descrizione adeguata; offerta da cui si ricava una buona aderenza alle finalità poste dalla S.A. nella descrizione del criterio tale da definire l'offerta per il sub-criterio analizzato complessivamente di buona qualità

0,9 PIU' CHE BUONO Descrizione molto buona; offerta da cui si ricava una apprezzabile aderenza alle finalità poste dalla S.A. nella descrizione del criterio tale da definire l'offerta per il sub-criterio analizzato complessivamente di più che buona qualità

1,0 OTTIMO Descrizione completa e pienamente rispondente; offerta da cui si ricava una reale ed effettiva aderenza alle finalità poste dalla S.A. nella illustrazione del criterio tale da definire l'offerta per il sub-criterio analizzato complessivamente di ottima qualità.

A ciascun concorrente sarà assegnato infine un punteggio complessivo relativo all'offerta tecnica, ottenuto dalla somma dei singoli punteggi assegnati per ciascun sub-criterio sulla base di quanto sopra previsto.

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna **(T)** della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

N.B. RIPARAMETRAZIONE: Al fine di evitare l'attribuzione di un peso eccessivo ad elementi carenti delle offerte dei concorrenti, **non si procederà ad alcuna riparametrazione dei punteggi.**

La Commissione dà inizio ai lavori, esaminando la relazione elaborata dall'unico concorrente in gara, "ITALIA CHEF S.R.L." relativamente al primo criterio di valutazione **1. ORGANIZZAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO** (punteggio massimo attribuibile: punti 30), suddiviso nei sotto criteri 1.1, 1.2, 1.3 e 1.4, sopra riportati.

In particolare, la commissione esamina ciascuno dei sotto criteri indicati ed assegna all'unanimità il coefficiente **0,90** a tutti i 4 sotto criteri, corrispondente al giudizio "**più che buono**", in quanto ritiene che per tutti i sotto criteri esaminati le soluzioni proposte dall'operatore siano complete ed adeguate.

Al concorrente "Itala Chef s.r.l." viene attribuito perciò il punteggio seguente: $(30 \times 0,90) = 27$ punti

...

La Commissione prosegue dando lettura della proposta del concorrente relativamente al criterio di valutazione **2. CARATTERISTICHE DEL PERSONALE E DEI FORNITORI PER LA QUALITA' DEL SERVIZIO** (punteggio attribuibile: punti 15).

Dopo avere attentamente esaminato il contenuto dell'offerta, la Commissione, avendo a disposizione le informazioni per poter valutare l'offerta del concorrente relativamente al criterio in esame, procede con l'attribuzione del punteggio, mediante l'utilizzo della metodologia descritta nel Disciplinare, sopra richiamata, e assegna, all'unanimità, il coefficiente **0,80**, corrispondente al giudizio "**buono**" in quanto ritiene che la proposta dell'operatore sia adeguata a coprire tutti gli orari in modo da garantire un'efficace ed equilibrata esecuzione del servizio.

Al concorrente "Italia Chef s.r.l." viene attribuito perciò il punteggio seguente: $(15 \times 0,80) = 12$ punti.

...

La Commissione prosegue dando lettura della proposta del concorrente relativamente al criterio di valutazione **3 RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE E RIDUZIONE DEGLI SPRECHI** (punteggio attribuibile: punti 10).

Dopo avere attentamente esaminato il contenuto dell'offerta, la Commissione, avendo a disposizione le informazioni per poter valutare l'offerta del concorrente relativamente al criterio in esame, procede con l'attribuzione del punteggio, mediante l'utilizzo della metodologia descritta nel Disciplinare, sopra richiamata, e assegna, all'unanimità, il coefficiente **0,80**, corrispondente al giudizio "**buono**" in quanto ritiene che l'offerta sia completa e ben esposta e che l'operator abbia proposto ottime idee, seppur per alcuni aspetti poco sviluppate nella parte relativa alla realizzazione delle proposte stesse.

Al concorrente "Italia Chef s.r.l." viene attribuito perciò il punteggio seguente: $(10 \times 0,8) = 8$ punti.

...

La Commissione prosegue dando lettura della proposta del concorrente relativamente al criterio di valutazione **4 PASTI GRATUITI PER RISPONDERE AD ESIGENZE SOCIALI** (punteggio attribuibile: punti 10).

Il concorrente offre n. 8 pasti gratuiti. In applicazione dei punteggi tabellari sopra riportati, la Commissione attribuisce il punteggio seguente: 10 punti.

....

La Commissione prosegue dando lettura della proposta del concorrente relativamente al criterio di valutazione **5 QUALITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI E MIGLIORIE DEI CAM** (punteggio attribuibile: punti 15).

Il concorrente dichiara di offrire 15 prodotti.

In applicazione dei punteggi tabellari sopra riportati, la Commissione attribuisce il punteggio seguente: 15 punti.

....

La Commissione prosegue dando lettura della proposta del concorrente relativamente al sotto criterio di valutazione **6.1 Attrezzature/apparecchi** (punteggio attribuibile: punti 6).

Dopo avere attentamente esaminato il contenuto dell'offerta, la Commissione, avendo a disposizione le informazioni per poter valutare l'offerta del concorrente relativamente al sotto criterio in esame, procede con l'attribuzione del punteggio, mediante l'utilizzo della metodologia descritta nel Disciplinare, sopra richiamata, e assegna, all'unanimità, il coefficiente **1**, corrispondente al giudizio **"ottimo"** in quanto ritiene che l'offerta sia ampia e ben esposta.

Al concorrente "Italia Chef s.r.l." viene attribuito perciò il punteggio seguente: (6 x 1) = 6 punti.

....

La Commissione prosegue infine dando lettura della proposta del concorrente relativamente al sotto criterio di valutazione **6.2 Riduzione smaltimento rifiuti** (punteggio attribuibile: punti 4).

Dopo avere attentamente esaminato il contenuto dell'offerta, la Commissione, avendo a disposizione le informazioni per poter valutare l'offerta del concorrente relativamente al sotto criterio in esame, procede con l'attribuzione del punteggio, mediante l'utilizzo della metodologia descritta nel Disciplinare, sopra richiamata, e assegna, all'unanimità, il coefficiente **1**, corrispondente al giudizio **"ottimo"** in quanto ritiene che l'offerta evidenzi particolari accorgimenti concreti e realizzabili e che coinvolgano anche l'utenza..

Al concorrente "Italia Chef s.r.l." viene attribuito perciò il punteggio seguente: (4 x 1) = 4 punti.

....

La Commissione giudicatrice dà atto che i coefficienti attribuiti ai criteri e ai sotto criteri e la somma degli stessi, sono quelli indicati nella seguente tabella riepilogativa:

UMAVN Concessione mensa CIG A02C6463AF SUBCRITERI DI VALUTAZIONE	Punteggio Massimo	Coefficiente commissione	Punteggio ottenuto
1.1 ORGANIZZAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO – guasto improvviso	10	0,9	27
1.2 ORGANIZZAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO – avarie attrezzature	9		
1.3 ORGANIZZAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO – problematiche impiego personale	6		
1.4 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO – modalità organizzative	5		
2. ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	15	0,8	12
3 RIDUZIONE SPRECHI	10	0,8	8
4 PASTI GRATUITI	10	TABELLARE	10
5. QUALITA' DERRATE	15	TABELLARE	15
6.1 ATTREZZATURE E APPARECCHI	6	1	6
6.2 SMALTIMENTO RIFIUTI	4	1	4
PUNTEGGIO TECNICO COMPLESSIVO	90,00		82,00

La Commissione giudicatrice si riunirà alle ore 11:15 (come da comunicazione tramite il sistema SATER, con nota di Registro di sistema n. PI378084-23) in seduta pubblica virtuale per la comunicazione al concorrente del punteggio attribuito all'offerta tecnica e per la successiva apertura della busta contenente l'offerta economica.

La seduta si conclude alle ore 10:45.

Così fatto, letto e sottoscritto.

La presidente della Commissione giudicatrice:

Romina Groppi _____

i componenti della Commissione giudicatrice:

Lorenza Mondina _____

Federica Platè _____

Paola Magnaschi _____ (segretaria verbalizzante)

pubblicato in data 11/01/2024

L'originale con firme autografe in formato cartaceo è depositato gli atti dell'ufficio "Stazione Unica Appaltante" della Provincia di Piacenza.