

PROCEDURA TELEMATICA APERTA SOTTO SOGLIA COMUNITARIA AI SENSI DELL'ART. 60, 164 E SSS. del D.LGS 50/2016 PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA BIO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER IL COMUNE DI SAN GIORGIO PIACENTINO (PC) PER GLI ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 CIG: 9299283B16.

VERBALE DELLA SEDUTA RISERVATA DEL 01/08/2022

L'anno 2022, il giorno 1 del mese di agosto, alle ore 14:35:

PREMESSO CHE

- con determinazione n. 377 del 24/06/2022 della Responsabile del Servizio "Affari Generali e Istituzionali – Servizi Demografici – Pubblica Istruzione – Cultura" del Comune di San Giorgio Piacentino, si disponeva di indire una procedura selettiva telematica aperta per l'individuazione del concessionario del servizio di ristorazione scolastica bio a ridotto impatto ambientale per il periodo dal 01.09.2022 al 31.08.2025, con opzione di rinnovo di ulteriori 3 anni, per il Comune di San Giorgio Piacentino, per un valore complessivo, comprensivo del periodo di rinnovo di 3 anni, pari a € 792.000,00 (IVA esclusa), affidandone l'espletamento alla Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza;
- il costo/pasto a base d'asta è pari a € 5,48 oltre € 0,02 per oneri di sicurezza da rischi da interferenza non soggetti a ribasso, IVA esclusa;
- con la medesima determinazione a contrattare sono stati approvati lo schema di bando 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. 95, comma 2, del D.lgs. 50/2016;
- il bando di gara è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana V Serie Speciale – Contratti Pubblici n. 76 del 1 luglio 2022, e, per estratto, su un quotidiano a diffusione nazionale e un quotidiano a diffusione locale, sulla piattaforma telematica SATER, ai sensi dell'art. 58 del D.Lgs. 50/2016, sul sito internet istituzionale della Provincia, nella sezione S.U.A. Stazione Unica Appaltante "Bandi SUA", e su SITAR-ER;
- il disciplinare di gara fissava per il giorno 20/07/2022 alle ore 12:00 il termine perentorio di scadenza per la presentazione delle offerte;
- il giorno 20/07/2022, alle ore 15:08:06, si è tenuta la seduta pubblica virtuale, di cui è stato redatto verbale, durante la quale il seggio di gara ha preso atto che, entro il termine di scadenza per la presentazione delle offerte, sono state depositate, sul sistema per gare telematiche "SATER" n. 2 offerte da parte degli operatori economici di seguito elencati:
 - "ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.", con sede a Milano;
 - "SODEXO ITALIA S.P.A.", con sede a Cinisello Balsamo (Milano);e successivamente, trattandosi di procedura con inversione procedimentale, ha assegnando a tutti i concorrenti lo stato di "ammesso ex art. 133, comma 8, D.Lgs. 50/2016", e chiuso la fase di "Valutazione Amministrativa",
- in data 21/07/2022, tramite il sistema SATER, con nota di Registro di sistema n. P1192686-22, si è data notizia dell'avvenuta pubblicazione sul sito internet istituzionale della Stazione Unica Appaltante della Provincia del verbale della seduta del 20/07/2022;
- con provvedimento n. 868 del 25/07/2022 della Stazione Unica Appaltante è stata nominata la Commissione giudicatrice delle offerte ex art. 77 del D.lgs 50/2016;

- con nota registro SATER n. PI199591-22 del 28/07/2022 è stato trasmesso il provvedimento di nomina della Commissione giudicatrice, e comunicata la convocazione della seduta pubblica per l'apertura, da parte della medesima, delle offerte tecniche dei concorrenti.
- in data odierna, alle ore 11.35, si è tenuta la seduta pubblica, di cui è stato redatto verbale cui si rimanda, durante la quale la Commissione ha proceduto all'apertura delle buste contenenti le offerte tecniche e verificato il rispetto formale delle medesime a quanto disposto dal disciplinare di gara;

TUTTO CIÒ PREMESSO

è presente, in seduta riservata, la Commissione giudicatrice delle offerte pervenute, ai sensi dell'articolo 77, comma 2, del D.Lgs. 50/2016 e così costituita:

- Romina Groppi, Responsabile dell'Area Amministrativa del Comune di Gazzola (PC), in veste di presidente;
- Enrico Tinelli, Responsabile del Settore Servizi alla Persona, del Comune di Rottofreno (PC), in veste di componente;
- Mariagrazia Aimi, Responsabile del Settore Servizi alla Persona del Comune di Monticelli d'Ongina (PC), in qualità di componente;

Le funzioni di segretaria verbalizzante saranno svolte da Rosa Fava, 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 delle offerte tecniche.

La Presidente dà inizio ai lavori ricordando ai componenti della Commissione che, secondo il disposto del Disciplinare di gara (20.1 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

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA QUALITATIVA

1.ORGANIZZAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO: massimo punti 25

Il criterio in esame si suddivide in due sottocriteri, di seguito descritti

1.1.Organizzazione del servizio di gestione (fino a 15 punti)

Il concorrente deve indicare, in modo schematico:

a) *Approvvigionamento, ricevimento e conservazione delle derrate – Produzione (lavorazione e cottura), confezionamento (strumenti utilizzati, caratteristiche quali quantitative) e distribuzione dei pasti (comprese le specificazioni relative alle diete speciali e ai servizi complementari):* fino a punti 7,5

b) *Autocontrollo -Riassetto, pulizia e disinfezione di locali, superfici e attrezzature (compresi gli automezzi) - Interventi di disinfestazione, derattizzazione, deblattizzazione e controllo degli insetti volanti - Verifica del rispetto dei limiti di contaminazione chimica e microbiologica (caratteristiche quali quantitative dei controlli):* fino a punti 7,5

Nell'attribuzione del punteggio verranno privilegiate le soluzioni che consentano un'efficace esecuzione del servizio, in grado di garantire standards ottimali; nella relazione predisposta dal concorrente dovranno essere indicate nel dettaglio le soluzioni proposte e i relativi strumenti per la loro attuazione in relazione agli elementi oggetto di valutazione.

1.2.Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio (fino a 10 punti)

Il concorrente deve indicare le soluzioni proposte per la gestione di imprevisti, emergenze e per fronteggiare eventuali modifiche del servizio, in base alle soluzioni gestionali proposte e alla loro adeguatezza nell'affrontare le situazioni.

Nella relazione predisposta dal concorrente dovranno essere indicate in modo dettagliato le soluzioni proposte e gli strumenti operativi per la loro attuazione; soluzioni e strumenti saranno valutati in relazione alla tempestività e adeguatezza nel far fronte ai seguenti eventi:

- 1) guasto improvviso a impianti/attrezzature da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, interruzioni temporanee delle forniture energetiche;
- 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;
- 3) problematiche relative all'impiego del personale adibito al servizio (ad es. in caso di malattia, scioperi, etc.);
- 4) inagibilità temporanea del centro di cottura comunale.

2. CARATTERISTICHE DEL PERSONALE E DEI FORNITORI PER LA QUALITÀ DEL SERVIZIO: massimo punti 19

Il criterio in esame si suddivide in due sottocriteri, di seguito descritti

2.1 Organizzazione del personale (fino a 12 punti)

Organigramma del personale in formato tabellare di cui risulti : Numero di addetti stabilmente dedicati al servizio(staff) - Direttore del servizio - Altre figure professionali previste (Cuoco -Dietista) per tutti, inquadramento contrattuale (CCNL applicato - qualifica - livello), monte ore giornaliero, monte ore settimanale dedicati e turni di lavoro eventuale reperibilità - Presenza presso i centri di distribuzione - Modalità di gestione delle emergenze legate all'assenza del personale. Piano organizzativo del personale. Piano per la limitazione del turn-over e per la gestione delle emergenze legate all'assenza del personale.

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. Verranno privilegiate le soluzioni che evidenzino tempistiche di risposta ridotte in caso di emergenza e politiche di gestione del personale volte a contenere efficacemente il turn-over.

2.2. Caratteristiche dei fornitori (fino a 7 punti)

Selezione e qualità dei fornitori (certificazioni di qualità, di prodotto, di sistema, appartenenza ad organizzazioni garanti della qualità e tipicità degli alimenti, etc.) e politiche di controllo poste in essere.

Il concorrente deve indicare i metodi/ procedure che adotterà concretamente per verificare e monitorare la qualità dei propri fornitori di alimenti (a titolo meramente esemplificativo: contrattazione con soli fornitori dotati di certificazioni di qualità riconosciute, audit di parte terza sui fornitori, controlli di processo e di prodotto effettuati sui fornitori), frequenza e modalità dei controlli al fine di garantire il costante rispetto dei requisiti degli alimenti fissati dai CAM e dal decreto MIPAAF del 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche"

3. RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE E RIDUZIONE DEGLI SPRECHI: (fino a punti 8)

Il criterio in esame si suddivide in tre sottocriteri, di seguito descritti

3.1. Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica (fino a 4 punti)

Il concorrente deve descrivere le azioni che adotterà secondo le seguenti traiettorie:

a) Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL): **2 punti**

b) Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune, gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti) : **2 punti** (criterio premiante CAM DM 10/03/2020)

punteggio tabellare attribuibile sulla base di

a) una dichiarazione con la quale si attestino gli impegni assunti. Per il sub criterio a) si devono elencare i veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale.

b) una dichiarazione dell'adesione ad un Sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci o dell'eventuale proprietà di un deposito a tal fine destinato. Allegare il protocollo sottoscritto tra fornitore e la società che detiene il sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci.

3.2. Riduzione degli sprechi alimentari (fino a punti 4)

Il concorrente dovrà descrivere 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)

1) descrizione del progetto e delle sue modalità di attuazione;

2) reportistica che verrà prodotta al Comune per indicare l'efficacia dell'iniziativa condotta.

Nell'attribuzione del punteggio verranno privilegiati i progetti che consentano un efficace impiego del cibo non somministrato. Verranno premiati quei progetti che si caratterizzano per la loro efficacia e concretezza e che coinvolgono soggetti locali del Comune di San Giorgio Piacentino (associazioni, etc.).

(non viene valutato più di un progetto)

3.3 Possesso Certificazione UNI EN ISO 14001:2015 (punti 1)

Sistemi di gestione ambientale

Punteggio tabellare Sì: punti 1 - No: punti 0

4. DERRATE E MENU': (fino a punti 23)

Il criterio in esame si suddivide in cinque sottocriteri, di seguito descritti

4.1 Selezione delle materie prime biologiche finalizzate a migliorare le percentuali di biologico di cui al D.M. MIPAAF 18.12.2017 **(fino a 11 punti)**

punteggio tabellare attribuito come indicato ad ogni punto

a) percentuale (in termini di peso e per singola tipologia di prodotto) per frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (esclusi succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine provenienti da agricoltura biologica

- **superiore al 70% e fino al 80%: punti 1**
- **superiore al 80% e fino a 90%: punti 5**

b) percentuale (in termini di peso e per singola tipologia di prodotto) per prodotti lattiero caseari, carne e pesce da acquacoltura provenienti da agricoltura biologica

- **superiore al 30% e fino al 40%: punti 1**
- **superiore al 40% e fino al 50%: punti 4**

c) utilizzo di alimenti biologici di cui al D.M. MIPAAF 18.12.2017 prodotti in un'area vicina al luogo di somministrazione del servizio, quindi prodotti entro un raggio massimo di 150 KM:

Sì: punti 1

No: punti 0

d) Certificazioni tracciabilità e rintracciabilità di filiera (ISO 22005:2007)

Si: punti 1

No: punti 0

Il concorrente deve indicare il produttore (nome e localizzazione) di ciascun alimento da cui emerga la caratteristica richiesta ai fini dell'attribuzione del punteggio.

4.2 Gestione delle diete speciali (fino a 3 punti)

Il concorrente deve predisporre apposita relazione che descriva le procedure adottate dallo stoccaggio delle derrate alla somministrazione del pasto e le procedure di gestione degli allergeni

Verranno premiate le relazioni che descriveranno in modo puntuale procedure che garantiscano la massima sicurezza.

4.3 Gestione degli ingredienti biologici (fino a 3 punti)

Descrizione delle procedure adottate dallo stoccaggio delle derrate alla somministrazione del pasto.

Verranno premiate le relazioni che descriveranno in modo puntuale procedure in grado di garantire la gestione separata degli ingredienti biologici

4.4 Menù per ricorrenze particolari (fino a 5 punti)

Menù per ricorrenze particolari - Iniziative per ridurre la ripetitività dei menù, con particolare riferimento alle diete derivanti da motivi etico-religiosi

Verrà valutata la frequenza proposta e/o proposte ad hoc che incrementino la variabilità della dieta

4.5 Possesso di Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 –Sistemi di gestione della sicurezza alimentare

Punteggio tabellare Si: punti 1 - No: punti 0

5. PASTI GRATUITI PER RISPONDERE AD ESIGENZE SOCIALI: (fino a punti 4)

Verranno attribuiti punteggi maggiori in funzione del numero di alunni per i quali vengano offerti pasti gratuiti per rispondere ad esigenze sociali.

Punteggio tabellare attribuito in base al numero di pasti gratuiti offerti giornalmente oltre quelli già previsti in capitolato:

n. 1 pasti giornalieri gratuiti: 2 punti;

n. 2 pasti giornalieri gratuiti: 3 punti;

n. 3 pasti giornalieri gratuiti: 4 punti.

6. ULTERIORI OFFERTE MIGLIORATIVE: (fino a punti 11)

Il criterio in esame si suddivide in due sottocriteri, di seguiti descritti

6.1 Refettori e momenti del pasto (fino a 7 punti)

Il concorrente dovrà proporre interventi da realizzare nei refettori, finalizzati a migliorare l'ambiente di fruizione del pasto, supportando in tal modo anche il gradimento dello stesso, agendo su colori, rumori, attrezzature, volte a:

- favorirne l'effettivo momento di educazione alimentare attraverso il gioco e la socializzazione;
- a valorizzare l'ambiente di consumo;
- a migliorare l'accoglienza

Il punteggio verrà attribuito tenuto conto dell'efficacia delle azioni proposte (a titolo di esempio si possono citare azioni quali l'introduzione di strumentazioni, accessori e stoviglie per la somministrazione, volte a facilitare il consumo di preparazioni di norma poco apprezzate; il ricorso a tecnologie e applicazioni informatiche, o l'uso di sagome, mascotte, giochi didattici, installazione di pannelli fonoassorbenti, uso di colori sulle pareti, ecc.)

Le proposte verranno valutate con riferimento, in particolare, alla frequenza delle iniziative e alla capacità delle stesse di trasmettere contenuti educativi unitamente all'aspetto ludico.

6.2 Prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica (fino a 4 punti)

Metodologie adottate per eliminare il rischio di soffocamento in fase di preparazione e in fase di somministrazione dei prodotti alimentari.

Il punteggio verrà attribuito tenuto conto dell'efficacia delle azioni proposte e della presenza in organico di operatori già in possesso di formazione in materia di prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica, impegno a formare appositamente almeno un operatore

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

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 sulla base delle previsioni di cui 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 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;
- ✓ verrà attribuito il valore 1 al coefficiente più elevato e verranno di conseguenza riproporzionati gli altri coefficienti, e tali coefficienti riproporzionati verranno moltiplicati per il punteggio massimo previsto per ciascun criterio o sub-criterio, 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:
 - **Non valutabile** (coefficiente 0): sarà attribuito ai Concorrenti che non offrono proposta oppure a quelli che offrono prestazione corrispondente al minimo previsto dal capitolato, senza migliorie rispetto a quanto richiesto.
 - **Insufficiente** (coefficiente da 0,01 a 0,25): attribuito all'offerta i cui contenuti sono sviluppati con un livello di approfondimento limitato ed insufficiente rispetto al criterio in esame, e/o tale da non rendere evidente la concreta attuabilità dei contenuti del medesimo e/o all'offerta che contenga proposte poco attinenti al criterio da valutare.
 - **Sufficiente** (coefficiente da 0,26 a 0,50): attribuito all'offerta la cui relazione contiene trattazione sintetica e con approfondimento solo sufficiente del criterio trattato e/o nel caso contenga una proposta poco significativa relativamente al criterio in questione
 - **Buono** (coefficiente da 0,51 a 0,75): attribuito all'offerta la cui relazione, seppure sintetica, sia rispondente in modo significativo a quanto richiesto e contenga migliorie di rilievo.
 - **Ottimo** (coefficiente da 0,76 a 1,00): attribuibile all'offerta la cui relazione esponga con un livello dettagliato ed esaustivo di approfondimento una proposta coerente con quanto richiesto e contenente elementi migliorativi rilevanti.

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.

La Commissione dà inizio ai lavori, partendo dall'esame delle relazioni elaborate dai due concorrenti relativamente al primo sotto-criterio di valutazione **1.1. Organizzazione del servizio di gestione (fino a 15 punti) suddiviso nei punti a) e b)**

a) Approvvigionamento, ricevimento e conservazione delle derrate – Produzione (lavorazione e cottura), confezionamento (strumenti utilizzati, caratteristiche quali quantitative) e distribuzione dei pasti (comprese le specificazioni relative alle diete speciali e ai servizi complementari): fino a punti 7,5

b) Autocontrollo -Riassetto, pulizia e disinfezione di locali, superfici e attrezzature (compresi gli automezzi) - Interventi di disinfestazione, derattizzazione, deblattizzazione e controllo degli insetti volanti - Verifica del rispetto dei limiti di contaminazione chimica e microbiologica (caratteristiche quali quantitative dei controlli): fino a punti 7,5

Dopo avere attentamente esaminato i contenuti di entrambe le offerte, la Commissione, avendo a disposizione le informazioni per poter valutare le offerte dei concorrenti relativamente al sotto criterio in esame, procede con l'attribuzione del punteggio, mediante l'utilizzo della metodologia descritta nel Disciplinare, sopra richiamata.

Si precisa che nella motivazione non verranno evidenziate le varie azioni, iniziative e le proposte migliorative comunque riportate nell'offerta da ambedue i concorrenti.

Punto a)

Per quanto riguarda la relazione elaborata da "**ELIOR RISTORAZIONE SPA**" la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,73**, corrispondente al giudizio "BUONO" in quanto ritiene che l'elaborato prodotto, seppur sintetico, presenti una buona gestione della fase di approvvigionamento*OMISSIS*

Per quanto attiene la relazione elaborata da "**SODEXO SPA**", la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,50**, corrispondente al punteggio massimo del giudizio del "SUFFICIENTE" in quanto rileva che il concorrente in esame abbia prestato una sufficiente attenzione alle proposte relative alla fase di stoccaggio, approvvigionamento e conservazione*OMISSIS*

Punto b)

Per quanto riguarda la relazione elaborata da "**ELIOR RISTORAZIONE SPA**" la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,73**, corrispondente al giudizio "BUONO" in quanto viene evidenziata una proposta puntuale relativamente al lavaggio e sanificazione*OMISSIS*

Per quanto attiene la relazione elaborata da "**SODEXO SPA**", la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,50**, corrispondente al giudizio "SUFFICIENTE" in quanto rileva che il concorrente in esame abbia presentato una sufficiente proposta progettuale*OMISSIS*

La Commissione procede quindi all'attribuzione dei punteggi relativi al sottocriterio in esame

Al concorrente "**ELIOR SPA**", che ottiene il coefficiente pari a **0,73**, che è il coefficiente massimo fra quelli assegnati, viene attribuito il massimo del punteggio assegnabile, pari a **15,00 punti**.

Al concorrente "**SODEXO SPA**" viene riproporzionato il punteggio come indicato nel disciplinare di gara: $(0,50/0,73) \times 7,5 = 10,27$ punti

1.2. Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio (fino a 10 punti)

Dopo avere attentamente esaminato i contenuti di entrambe le offerte, la Commissione, avendo a disposizione le informazioni per poter valutare le offerte dei concorrenti relativamente al sotto criterio in esame, procede con l'attribuzione del punteggio, mediante l'utilizzo della metodologia descritta nel Disciplinare, sopra richiamata.

Per quanto riguarda la relazione elaborata da "**ELIOR RISTORAZIONE SPA**" la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,73**, corrispondente al giudizio "BUONO" in quanto ritiene che vi sia una proposta adeguata per la gestione di imprevisti ed emergenze.....*OMISSIS*

Per quanto attiene la relazione elaborata da "**SODEXO SPA**", la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,50**, corrispondente al giudizio "SUFFICIENTE" in quanto rileva che il concorrente in esame ha offerto una sufficiente proposta per la risoluzione di imprevisti ed emergenze.....*OMISSIS*

La Commissione procede quindi all'attribuzione dei punteggi relativi al sotto criterio in esame.

Al concorrente "**ELIOR SPA**", che ottiene il coefficiente pari a **0,73**, che è il coefficiente massimo fra quelli assegnati viene attribuito il massimo del punteggio assegnabile al sotto criterio in esame, **pari a 10 punti**.

Al concorrente "**SODEXO SPA**" viene riproporzionato il punteggio come indicato nel disciplinare di gara:
 $(0,50/0,73) \times 10 = \mathbf{6,85 \text{ punti}}$

2.1 Organizzazione del personale (fino a 12 punti)

Dopo avere attentamente esaminato i contenuti di entrambe le offerte, la Commissione, avendo a disposizione le informazioni per poter valutare le offerte dei concorrenti relativamente al sotto criterio in esame, procede con l'attribuzione del punteggio, mediante l'utilizzo della metodologia descritta nel Disciplinare, sopra richiamata.

Per quanto riguarda la relazione elaborata da "**ELIOR RISTORAZIONE SPA**" la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,45**, corrispondente al giudizio "SUFFICIENTE" in quanto ritiene che la formazione, la tutela, il coinvolgimento e l'organizzazione del personale sia adeguata alle indicazioni formulate nel capitolato.

Per quanto attiene la relazione elaborata da "**SODEXO SPA**", la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,50**, corrispondente al giudizio "SUFFICIENTE" in quanto rileva che il concorrente in esame abbia fornito un'adeguata proposta di formazione, tutela, coinvolgimento e organizzazione del personale rispetto alle indicazioni fornite dal capitolato..... *OMISSIS*.

La Commissione procede quindi unanimemente all'attribuzione dei punteggi relativi al sottocriterio in esame.

Al concorrente "**SODEXO SPA**", che ottiene il coefficiente pari a **0,50**, che è il coefficiente massimo fra quelli assegnati, viene attribuito il massimo del punteggio assegnabile al sotto criterio in esame, **pari a 12 punti**.

Al concorrente "**ELIOR SPA**" viene riproporzionato il punteggio come indicato nel disciplinare di gara:
 $(0,45/0,50) \times 12 = \mathbf{10,80 \text{ punti}}$

2.2. Caratteristiche dei fornitori (fino a 7 punti)

Dopo avere attentamente esaminato i contenuti di entrambe le offerte, la Commissione, avendo a disposizione le informazioni per poter valutare le offerte dei concorrenti relativamente al sotto criterio in esame, procede con l'attribuzione del punteggio, mediante l'utilizzo della metodologia descritta nel Disciplinare, sopra richiamata.

Per quanto riguarda la relazione elaborata da "**ELIOR RISTORAZIONE SPA**" la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,50**, corrispondente al giudizio "SUFFICIENTE" in quanto ritiene che siano stati espletati in modo adeguato i metodi e le procedure che si intendono adottare per verificare in modo concreto ed efficace la qualità dei propri fornitori di alimenti *OMISSIS*

Per quanto attiene la relazione elaborata da "**SODEXO SPA**", la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,50**, corrispondente al giudizio "SUFFICIENTE" in quanto rileva che il concorrente in esame ha relazionato in modo adeguato i metodi e le procedure che si intendono adottare per verificare in modo concreto ed efficace la qualità dei propri fornitori di alimenti *OMISSIS*

La Commissione procede quindi all'attribuzione dei punteggi relativi al sottocriterio in esame.

A entrambi i concorrenti "ELIOR SPA" e "SODEXO SPA" viene attribuito il massimo del punteggio assegnabile al sotto criterio in esame, pari a 7 punti.

3.1. Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica (fino a 4 punti)

Il concorrente "**ELIOR SPA**" presenta:

- una dichiarazione in cui è indicato il veicolo utilizzato

- una dichiarazione dell'adesione ad un Sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci e allega il protocollo sottoscritto tra fornitore e la società che detiene il sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci.

Il concorrente "**SODEXO SPA**" presenta:

- una dichiarazione in cui è indicato il veicolo utilizzato
- una dichiarazione dell'adesione ad un Sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci e allega il protocollo sottoscritto tra fornitore e la società che detiene il sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci.

Dopo avere attentamente esaminato i contenuti di entrambe le offerte, la Commissione, all'unanimità, attribuisce il punteggio tabellare, come descritto nel Disciplinare.

ELIOR SPA Punti 4

SODEXO SPA Punti 4

3.2. Riduzione degli sprechi alimentari (fino a punti 3)

Dopo avere attentamente esaminato i contenuti di entrambe le offerte, la Commissione, avendo a disposizione le informazioni per poter valutare le offerte dei concorrenti relativamente al sotto criterio in esame, procede con l'attribuzione del punteggio, mediante l'utilizzo della metodologia descritta nel Disciplinare, sopra richiamata.

Per quanto riguarda la relazione elaborata da "**ELIOR RISTORAZIONE SPA**" la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,50**, corrispondente al giudizio "SUFFICIENTE" in quanto ritiene che l'operatore economico abbia presentato un progetto ritenuto sufficiente ed in linea con quanto dettato dalla legge 166/2016 *OMISSIS*

Per quanto attiene la relazione elaborata da "**SODEXO SPA**", la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,60**, corrispondente al giudizio "BUONO" in quanto rileva che il concorrente in esame abbia presentato un buon progetto, in linea con quanto dettato dalla legge 166/2016 *OMISSIS*

La Commissione procede quindi all'attribuzione dei punteggi relativi al sottocriterio in esame.

Al concorrente "**SODEXO SPA**", che ottiene il coefficiente pari a **0,60**, che è il coefficiente massimo fra quelli assegnati, viene attribuito il massimo del punteggio assegnabile al sotto criterio in esame, **pari a 3 punti**.

Al concorrente "**ELIOR SPA**" viene riproporzionato il punteggio come indicato nel disciplinare di gara: $(0,50/0,60) \times 3 = \mathbf{2,50 \text{ punti}}$

3.3 Possesso Certificazione UNI EN ISO 14001:2015 (punti 1)

Sistemi di gestione ambientale

Entrambi i concorrenti dichiarano il possesso della certificazione e allegano UNI EN ISO 14001:2015 in corso di validità.

La Commissione, all'unanimità, attribuisce il punteggio tabellare, come descritto nel Disciplinare.

ELIOR SPA Punti 1

SODEXO SPA Punti 1

4.1 Selezione delle materie prime biologiche finalizzate a migliorare le percentuali di biologico di cui al D.M. MIPAAF 18.12.2017 **(fino a 11 punti)**

a) percentuale (in termini di peso e per singola tipologia di prodotto) per frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (esclusi succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine provenienti da agricoltura biologica

- **superiore al 70% e fino al 80%: punti 1**
- **superiore al 80% e fino a 90%:punti 5**

ELIOR SPA dichiara una percentuale pari a 85% e indica per ogni tipologia di prodotto, il produttore e la localizzazione

SODEXO SPA dichiara una percentuale pari a 81% e indica per ogni tipologia di prodotto, il produttore e la localizzazione

La Commissione, all'unanimità, attribuisce il punteggio tabellare, come descritto nel Disciplinare.

ELIOR SPA Punti 5

SODEXO SPA Punti 5

b) percentuale (in termini di peso e per singola tipologia di prodotto) per prodotti lattiero caseari, carne e pesce da acquacoltura provenienti da agricoltura biologica

- **superiore al 30% e fino al 40%: punti 1**
- **superiore al 40% e fino al 50%: punti 4**

ELIOR SPA dichiara una percentuale pari a 45% e indica per ogni tipologia di prodotto, il produttore e la localizzazione

SODEXO SPA dichiara una percentuale pari a 41% e indica per ogni tipologia di prodotto, il produttore e la localizzazione

La Commissione, all'unanimità, attribuisce il punteggio tabellare, come descritto nel Disciplinare.

ELIOR SPA Punti 4

SODEXO SPA Punti 4

c) utilizzo di alimenti biologici di cui al D.M. MIPAAF 18.12.2017 prodotti in un'area vicina al luogo di somministrazione del servizio, quindi prodotti entro un raggio massimo di 150 KM:

ELIOR SPA dichiara l'utilizzo di alimenti biologici prodotti entro un raggio di 150 Km e indica per ogni tipologia di prodotto, il produttore e la localizzazione

SODEXO SPA dichiara l'utilizzo di alimenti biologici prodotti entro un raggio di 150 Km.

La Commissione, attribuisce il punteggio tabellare, come descritto nel Disciplinare.

ELIOR SPA Punti 1

SODEXO SPA Punti 1

d) **Certificazioni tracciabilità e rintracciabilità di filiera (ISO 22005:2007)**

Entrambi i concorrenti dichiarano il possesso della certificazione e allegano ISO 22005:2007 in corso di validità.

La Commissione, all'unanimità, attribuisce il punteggio tabellare, come descritto nel Disciplinare.

ELIOR SPA Punti 1

SODEXO SPA Punti 1

4.2 Gestione delle diete speciali (fino a 3 punti)

Dopo avere attentamente esaminato i contenuti di entrambe le offerte, la Commissione, avendo a disposizione le informazioni per poter valutare le offerte dei concorrenti relativamente al sotto criterio in esame, procede con l'attribuzione del punteggio, mediante l'utilizzo della metodologia descritta nel Disciplinare, sopra richiamata.

Per quanto riguarda la relazione elaborata da "**ELIOR RISTORAZIONE SPA**" la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,65**, corrispondente al giudizio "**BUONO**" in quanto ritiene che la relazione presentata sia adeguata per considerare le procedure adottate garanti della necessaria sicurezza.....*OMISSIS*

Per quanto attiene la relazione elaborata da "**SODEXO SPA**", la Commissione, all'unanimità, assegna il

coefficiente **0,50**, corrispondente al giudizio "SUFFICIENTE" in quanto rileva che il concorrente in esame abbia presentato una relazione in linea e sufficiente per considerare le procedure adottate garanti della necessaria sicurezza.....*OMISSIS*

La Commissione procede quindi all'attribuzione dei punteggi relativi al sottocriterio in esame.

Al concorrente "**ELIOR SPA**", che ottiene il coefficiente pari a **0,65**, che è il coefficiente massimo fra quelli assegnati, viene attribuito il massimo del punteggio assegnabile al sotto criterio in esame, **pari a 3 punti**.

Al concorrente "**SODEXO SPA**" viene riproporzionato il punteggio come indicato nel disciplinare di gara:
 $(0,50/0,65) \times 3 = \mathbf{2,31 \text{ punti}}$

4.3 Gestione degli ingredienti biologici (fino a 3 punti)

Dopo avere attentamente esaminato i contenuti di entrambe le offerte, la Commissione, avendo a disposizione le informazioni per poter valutare le offerte dei concorrenti relativamente al sotto criterio in esame, procede con l'attribuzione del punteggio, mediante l'utilizzo della metodologia descritta nel Disciplinare, sopra richiamata.

Per quanto riguarda la relazione elaborata da "**ELIOR RISTORAZIONE SPA**" la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,60**, corrispondente al giudizio "BUONO" in quanto ritiene che la relazione abbia presentato un buon progetto con l'indicazione delle procedure atte a garantire la gestione separata degli ingredienti biologici,*OMISSIS*

Per quanto attiene la relazione elaborata da "**SODEXO SPA**", la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,50**, corrispondente al giudizio "SUFFICIENTE" in quanto rileva che il concorrente in esame abbia presentato un progetto adeguato alle richieste previste dal disciplinare*OMISSIS*.

La Commissione procede quindi all'attribuzione dei punteggi relativi al sotto criterio in esame.

Al concorrente "**ELIOR RISTORAZIONE SPA**", che ottiene il coefficiente pari a **0,60**, che è il coefficiente massimo fra quelli assegnati, viene attribuito il massimo del punteggio assegnabile al sotto criterio in esame, **pari a 3 punti**.

Al concorrente "**SODEXO SPA**" viene riproporzionato il punteggio come indicato nel disciplinare di gara:
 $(0,50/0,60) \times 3 = \mathbf{2,50 \text{ punti}}$

4.4 Menù per ricorrenze particolari (fino a 5 punti)

Dopo avere attentamente esaminato i contenuti di entrambe le offerte, la Commissione, avendo a disposizione le informazioni per poter valutare le offerte dei concorrenti relativamente al sotto criterio in esame, procede con l'attribuzione del punteggio, mediante l'utilizzo della metodologia descritta nel Disciplinare, sopra richiamata.

Per quanto riguarda la relazione elaborata da "**ELIOR RISTORAZIONE SPA**" la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,75**, corrispondente al giudizio "BUONO" in quanto ritiene che sia stato presentato un programma in forma tabellare ben costruito e particolarmente apprezzabile*OMISSIS*

Per quanto attiene la relazione elaborata da "**SODEXO SPA**", la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,50**, corrispondente al giudizio "SUFFICIENTE" in quanto rileva che il concorrente in esame abbia sufficientemente proposto iniziative da attuare*OMISSIS*

La Commissione procede quindi unanimemente all'attribuzione dei punteggi relativi al sottocriterio in esame.

Al concorrente "**ELIOR SPA**", che ottiene il coefficiente pari a **0,75**, che è il coefficiente massimo fra quelli assegnati, viene attribuito il massimo del punteggio assegnabile al sotto criterio in esame, **pari a 5 punti**.

Al concorrente "**SODEXO SPA**" viene riproporzionato il punteggio come indicato nel disciplinare di gara:
 $(0,50/0,75) \times 5 = \mathbf{3,33 \text{ punti}}$

4.5 Possesso di Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 –Sistemi di gestione della sicurezza alimentare (punti 1)

Entrambi i concorrenti dichiarano il possesso della certificazione e **allegano la versione aggiornata 22000:**

2018 in corso di validità.

La Commissione, all'unanimità, attribuisce il punteggio tabellare, come descritto nel Disciplinare.

ELIOR SPA Punti 1

SODEXO SPA Punti 1

5. PASTI GRATUITI PER RISPONDERE AD ESIGENZE SOCIALI: massimo punti 4

ELIOR SPA dichiara numero di pasti giornalieri offerti gratuitamente **pari a 3**

SODEXO SPA dichiara numero di pasti giornalieri offerti gratuitamente **pari a 3**

La Commissione, all'unanimità, attribuisce il punteggio tabellare, come descritto nel Disciplinare.

ELIOR SPA Punti 4

SODEXO SPA Punti 4

6.1 Refettori e momenti del pasto (fino a 7 punti)

Dopo avere attentamente esaminato i contenuti di entrambe le offerte, la Commissione, avendo a disposizione le informazioni per poter valutare le offerte dei concorrenti relativamente al sotto criterio in esame, procede con l'attribuzione del punteggio, mediante l'utilizzo della metodologia descritta nel Disciplinare, sopra richiamata.

Per quanto riguarda la relazione elaborata da "**ELIOR RISTORAZIONE SPA**" la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,65**, corrispondente al giudizio "BUONO" in quanto ritiene che la relazione sia ricca di azioni volte a facilitare e rendere più gradevole ed educativa la permanenza in mensa*OMISSIS*

Per quanto attiene la relazione elaborata da "**SODEXO SPA**", la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,65**, corrispondente al giudizio "BUONO" in quanto rileva che il concorrente in esame abbia presentato un'interessante proposta di valorizzazione dell'ambiente*OMISSIS*

La Commissione procede quindi unanimemente all'attribuzione dei punteggi relativi al sottocriterio in esame.

A entrambi i concorrenti "ELIOR SPA" e "SODEXO SPA" viene attribuito il massimo del punteggio assegnabile al sotto criterio in esame, pari a 7 punti.

6.2 Prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica (fino a 4 punti)

Dopo avere attentamente esaminato i contenuti di entrambe le offerte, la Commissione, avendo a disposizione le informazioni per poter valutare le offerte dei concorrenti relativamente al sotto criterio in esame, procede con l'attribuzione del punteggio, mediante l'utilizzo della metodologia descritta nel Disciplinare, sopra richiamata.

Per quanto riguarda la relazione elaborata da "**ELIOR RISTORAZIONE SPA**" la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,50**, corrispondente al giudizio "SUFFICIENTE", in quanto si ritiene che in modo adeguato siano state indicate le azioni rivolte ad un'efficace prevenzione del rischio di soffocamento.*OMISSIS*

Per quanto attiene la relazione elaborata da "**SODEXO SPA**", la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,50**, corrispondente al giudizio "SUFFICIENTE" in quanto rileva che il concorrente abbia espresso in maniera adeguata le azioni rivolte ad un'efficace prevenzione del rischio di soffocamento.....*OMISSIS*

La Commissione procede quindi unanimemente all'attribuzione dei punteggi relativi al sottocriterio in esame.

A entrambi i concorrenti "ELIOR SPA" e "SODEXO SPA" viene attribuito il massimo del punteggio assegnabile al sotto criterio in esame, pari a 4 punti.

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

Criteri valutazione	Coeff. discrezionale attribuito	Coeff. discrezionale riparametrato	PUNTEGGIO MAX ATTRIBUIBILE	TOT. PUNTEGGIO "ELIOR SPA"
1.1	0,73	1	15,00	15,00
1.2	0,73	1	10,00	10,00
2.1	0,45	0,9	12,00	10,80
2.2	0,50	1	7,00	7,00
3.1			4,00 (tabellare)	4,00
3.2	0,50	0,8333333333	3,00	2,50
3.3			1,00 (tabellare)	1,00
4.1			11,00 (tabellare)	11,00
4.2	0,65	1	3,00	3,00
4.3	0,60	1	3,00	3,00
4.4	0,75	1	5,00	5,00
4.5			1,00 (tabellare)	1,00
5.			4,00 (tabellare)	4,00
6.1	0,65	1	7,00	7,00
6.2	0,50	1	4,00	4,00
				88,30

Criteri valutazione	Coeff. discrezionale attribuito	Coeff. discrezionale riparametrato	PUNTEGGIO MAX ATTRIBUIBILE	TOT. PUNTEGGIO "SODEXO SPA"
1.1	0,50	0,6849315068	15,00	10,27
1.2	0,50	0,6849315068	10,00	6,85
2.1	0,50	1	12,00	12,00
2.2	0,50	1	7,00	7,00
3.1			4,00 (tabellare)	4,00
3.2	0,60	1	3,00	3,00
3.3			1,00 (tabellare)	1,00
4.1			11,00 (tabellare)	11,00
4.2	0,50	0,7692307692	3,00	2,31
4.3	0,50	0,8333333333	3,00	2,50
4.4	0,50	0,6666666667	5,00	3,33
4.5			1,00 (tabellare)	1,00
5.			4,00 (tabellare)	4,00
6.1	0,65	1	7,00	7,00
6.2	0,50	1	4,00	4,00
				79,26

OPERATORE ECONOMICO CONCORRENTE	PUNTEGGIO VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA DOPO LA RIPARAMETRAZIONE DEI COEFFICIENTI DISCREZIONALI
ELIOR RISTORAZIONE SPA	63,70	88,30
SODEXO ITALIA SPA	56,85	79,26

La Commissione giudicatrice concorderà la data e l'ora della seduta pubblica virtuale per la comunicazione ai concorrenti dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche e per la successiva apertura delle buste contenenti le offerte economiche; data e ora della seduta pubblica saranno comunicate ai concorrenti con nota che sarà inviata a mezzo della piattaforma "SATER".

La seduta si conclude alle ore 17:30.

Così fatto, letto e sottoscritto.

La presidente della Commissione giudicatrice:

Romina Groppi _____

I componenti della Commissione giudicatrice:

Aimi Mariagrazia _____

Enrico Tinelli _____

Rosa Fava _____ (segretaria verbalizzante)

pubblicato in data 23/09/2022

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