

GARA A PROCEDURA TELEMATICA APERTA SOPRA SOGLIA COMUNITARIA AI SENSI DELL'ART. 60 del D.LGS 50/2016 PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI ROTTOFRENO (PC) PERIODO: 09/01/2023 – 31/07/2025. CIG : 947413605C.

VERBALE DELLA SEDUTA RISERVATA DEL 12/12/2022

L'anno 2022, il giorno 12 del mese di dicembre,

PREMESSO CHE

- con determinazione n. 565 del 02/11/2022, rettificata dalla determinazione n. 584 del 09/11/2022, del Responsabile dei Servizi alla Persona del Comune di Rottofreno (PC), si disponeva di indire una procedura selettiva telematica aperta per l'individuazione dell'aggiudicatario del *servizio di ristorazione scolastica* del Comune di Rottofreno (PC), per il periodo dal 09/01/2023 al 31/07/2025, per un valore complessivo, comprensivo del periodo di proroga tecnica di 4 mesi, pari a € 1.179.900 (IVA esclusa), affidandone l'espletamento alla Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza;
- 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;
- in applicazione del regime alleggerito previsto all'art. 142bis del D.lgs 50/2016 il bando di gara è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, 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 30/11/2022 alle ore 10:00 il termine perentorio di scadenza per la presentazione delle offerte;
- il giorno 30/11/2022, 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" **una offerta** da parte dell'operatore economico:
 1. Raggruppamento temporaneo di imprese tra **ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.**, con sede a Milano (mandataria) e **ITALIA CHEF S.R.L.**, con sede a Piacenza (mandante);
- e successivamente, trattandosi di procedura con inversione procedimentale, ha assegnando al concorrente lo stato di "ammesso ex art. 133, comma 8, D.Lgs. 50/2016", e chiuso la fase di "Valutazione Amministrativa",
- in data 07/12/2022, tramite il sistema SATER, con nota di Registro di sistema n. PI332041-22, si è data notizia dell'avvenuta pubblicazione sul sito internet istituzionale della Stazione Unica Appaltante della Provincia del verbale della seduta del 30/11/2022;
- con provvedimento n. 1589 del 06/12/2022 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. PI332041-22 del 07/12/2022 è stato trasmesso il provvedimento di nomina della Commissione giudicatrice, e si è data notizia della data e ora della presente seduta, convocata per l'apertura delle buste contenenti le offerte tecniche;

- in data odierna, si è tenuta la seduta pubblica, di cui è stato redatto verbale cui si rimanda, durante la quale la Commissione ha proceduto all'apertura della busta contenente l'offerta tecnica e verificato il rispetto formale della medesima a quanto disposto dal disciplinare di gara;

TUTTO CIÒ PREMESSO

è presente, in seduta riservata, la Commissione giudicatrice delle offerte pervenute, nominata ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs. 50/2016 con Determinazione n. 1589 del 06/12/2022 della Dirigente del Servizio Bilancio, Patrimonio e Acquisti della Provincia di Piacenza, e così costituita:

- Dott. Paolo Cassi, Responsabile del Settore "Affari Generali ed Istituzionali - Servizi alla Persona" del Comune di Borgonovo Val Tidone (PC), in veste di presidente;
- Sig.ra Maria Cristina Bonelli, Istruttore amministrativo del Settore Pubblica Istruzione, Sport e Cultura del Comune di Castel San Giovanni (PC), in veste di componente;
- Dott.ssa Michela Razza con qualifica di "Assistente Sociale" di ASP AZALEA - AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE, con sede a Castel San Giovanni (PC), in veste di componente;

Le funzioni di segretaria verbalizzante saranno svolte da Rosa Fava, dipendente della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza.

Il Presidente della Commissione dichiara aperta la seduta, durante la quale si procederà, in forma riservata, all'esame e alla valutazione delle offerte tecniche.

Il Presidente dà inizio ai lavori ricordando ai componenti della Commissione che, secondo il disposto del Disciplinare di gara (17 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 44

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

1.1. Risorse umane dedicate all'esecuzione dei vari servizi richiesti ed allo svolgimento di tutte le attività previste dal Capitolato (fino a 26 punti)

Il concorrente dovrà indicare nella propria relazione il numero, la qualifica, la specifica esperienza professionale in servizi di ristorazione scolastica del personale che intende assegnare ad ogni mensa in gestione nel rispetto di quanto previsto nel CSA da intendersi quale livello minimo di prestazione ed eventuali migliorie proposte.

Gli aspetti relativi al personale impiegato dovranno essere obbligatoriamente approfonditi in relazione a:

1. n° di persone dedicate ai singoli servizi (operatori di commessa nelle mense in gestione, pulizia e sanificazione, consegna derrate);
2. monte ore lavorative settimanali dei medesimi
3. compiti assegnati a ciascun operatore indicato (compreso il coordinatore di cui all'art. 16 del capitolato);
4. qualifica professionale e tecnica dei soggetti;
5. modalità di attuazione del piano HACCP;
6. modalità di organizzazione del servizio (calendario di consegna alimenti -foglio d'ordine settimanale)

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 dall'appalto e dei tempi (comunque realistici) di esecuzione, non eccessivamente compressi.

1.2. Gestione del turn over del personale (fino a 3 punti)

Il concorrente deve descrivere, in modo chiaro e dettagliato, all'interno della propria relazione, il sistema incentivante e le strategie motivazionali adottate ai fini del contenimento del turn over del personale impiegato.

Il punteggio verrà attribuito tenuto conto dell'efficacia delle soluzioni proposte nel garantire il contenimento del turn-over del personale, premiando quelle soluzioni che siano maggiormente in grado di assicurare la presenza dello stesso personale durante la durata dell'appalto.

1.3 Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio (fino a 15 punti)

Verranno attribuiti punteggi in base alle 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 e improvvise delle forniture energetiche (**massimo 3 punti - D**);
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 3 punti - D**);
3. problematiche relative all'impiego del personale adibito al servizio (ad es. in caso di malattia, scioperi, etc.) (**massimo 3 punti - D**);
4. tempo di percorrenza dal centro di cottura alternativo di emergenza (già in dotazione o di cui il concorrente si impegna a dotarsi in caso di aggiudicazione) per la durata dell'appalto (**massimo 6 punti - Q**).

Nella relazione predisposta dal concorrente dovranno essere indicate le soluzioni proposte e i relativi strumenti per la loro attuazione in relazione agli elementi oggetto di valutazione di cui ai punti 1), 2) e 3) (oggetto di valutazione discrezionale). Si precisa che 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).

Con riferimento al criterio di cui al punto 4), per uniformità di valutazione il concorrente dovrà indicare il tempo di percorrenza (espresso in minuti), facendo riferimento al "percorso più rapido" risultante dal programma on-line *Via Michelin* (www.viamichelin.it) con l'opzione "tener conto del traffico" disattivata, fra il centro di cottura alternativo di emergenza e le sedi delle scuole Primarie di San Nicolò e Rottofreno

Il punteggio verrà attribuito sulla base della seguente formula:

$$P-i = \dots * (\text{Percorrenza-min} / \text{Percorrenza-i})$$

dove:

P-i: punteggio del concorrente-i;

.....: punteggio massimo;

Percorrenza-min: minor percorrenza (in minuti) di un concorrente;

Percorrenza-i: percorrenza (in minuti) del concorrente-i.

2. QUALITA' DEL SERVIZIO. (fino a 8 punti)

2.1 Metodi/procedure adottate per verificare e monitorare la qualità dei propri fornitori di alimenti per tutta la durata dei relativi rapporti commerciali

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), al fine di garantire il costante rispetto dei requisiti degli alimenti fissati dai CAM e offerti in sede di gara.

Nell'attribuzione del punteggio verranno privilegiate le soluzioni che consentano una efficace verifica e un effi

caze monitoraggio dei propri fornitori di alimenti, al fine di assicurare il rispetto, da parte dei fornitori, dei requisiti degli alimenti fissati dai CAM e offerti in sede di gara.

3. QUALITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI E MIGLIORIE DEI CAM (fino a 13 punti)

Prodotti interamente (100%) da chilometro zero e filiera corta (secondo le definizioni dei CAM di cui al DM 65/2020), in aggiunta a quanto già previsto dal capitolato, per una o più delle seguenti derrate:

- 1) CARNE AVICOLA (anche solo alcune pezzature, esempio "cosce", "petto", "fesa" etc.) (n. 1 pezzatura considerata come n. 1 alimento);
- 2) CARNE SUINA (anche solo alcune pezzature, esempio "lonza" etc.) (n. 1 pezzatura considerata come n. 1 alimento);
- 3) GRANA PADANO D.O.P. 24 mesi;
- 4) PANE;
- 5) PIZZA E FOCACCIA
- 6) ALTRO* (indicare l'alimento offerto. Il punteggio sarà attribuito per ogni tipologia di alimento offerto rispondente alle caratteristiche).

Il punteggio verrà attribuito in modo tabellare in base al numero di prodotti offerti (n. 1 prodotto = n. 1 punto).

Si precisa che tali prodotti dovranno essere utilizzati tutte le volte che sono presenti nel menù.

Si precisa altresì che 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. PROPOSTE MIGLIORATIVE DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO. (fino a 25 punti)

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

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

- a) fornitura gratuita di dolci tipici in occasione delle festività natalizie (S. Lucia e S. Natale), Carnevale, Pasqua
- a1) fornitura di alimenti e materiale occorrente per l'organizzazione di manifestazioni scolastiche o altre iniziative pubbliche organizzate dall'Amministrazione Comunale (n. 4 buffet annui gratuiti)
- b) n. 12 pasti gratuiti giornalieri offerti per alunni appartenenti a famiglie con difficoltà economiche in carico al Servizio Sociale Comunale
- c) descrizione dettagliata riguardo la fornitura di eventuali attrezzature /apparecchi presso le sedi interessate in aggiunta e/o sostituzione delle attrezzature presenti al fine di migliorare le prestazioni richieste
- d) descrizione dettagliata riguardo la fornitura di distributori d'acqua in ogni singola sede

Il punteggio verrà attribuito in modo tabellare in base alla dichiarazione resa dal concorrente per i punti a) – a1) – b), della disponibilità ad offrire quanto richiesto

Per il punto c) nell'attribuzione del punteggio verranno privilegiate le soluzioni che portino specifiche e dimostrabili migliorie nelle singole cucine. A titolo esemplificativo, sostituzione di apparecchi obsoleti e tempistica dell'intervento proposto

Per il punto d) nell'attribuzione del punteggio verranno privilegiate le soluzioni che soddisfino tutte le strutture interessate e la manutenzione annuale garantita

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 $V(a)$, 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 (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:
 - **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 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 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 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 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 della relazione elaborata dal concorrente relativamente al primo sotto-criterio di valutazione 1. "**Risorse umane dedicate all'esecuzione dei vari servizi richiesti ed allo svolgimento di tutte le attività previste dal Capitolato**" (fino a 26 punti)

Dopo avere attentamente esaminato i contenuti dell'offerta, la Commissione 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 dal concorrente.

Alla relazione la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,75**, corrispondente al giudizio "BUONO" in quanto ritiene che l'elaborato prodotto presenti una buona e adeguata organizzazione delle risorse umane dedicate al servizio, rispettosa delle previsioni contrattuali.

La Commissione procede quindi all'attribuzione del punteggio relativo al sottocriterio in esame

Al Raggruppamento temporaneo di imprese tra **ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.** e **ITALIA CHEF S.R.L.**, che ottiene il coefficiente pari a **0,75**, viene attribuito il massimo del punteggio assegnabile, pari a **26,00 punti**.

1.2. Gestione del turn over del personale (fino a 3 punti)

Dopo avere attentamente esaminato i contenuti dell'offerta, la Commissione procede con l'attribuzione del punteggio, mediante l'utilizzo della metodologia descritta nel Disciplinare, sopra richiamata.

Alla relazione la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,50**, corrispondente al giudizio "SUFFICIENTE" in quanto ritiene che l'elaborato prodotto contenga una descrizione minimale rispetto a quanto richiesto, relativamente al sottocriterio in esame.

Al Raggruppamento temporaneo di imprese tra **ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.** e **ITALIA CHEF S.R.L** che ottiene il coefficiente pari a **0,50**, viene attribuito il massimo del punteggio assegnabile, pari a **3,00 punti**.

1.3 Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio (fino a 15 punti)

1.guasto improvviso a impianti/attrezzature da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, interruzioni temporanee e improvvise delle forniture energetiche (massimo 3 punti);

Dopo avere attentamente esaminato i contenuti dell'offerta, la Commissione procede con l'attribuzione del punteggio, mediante l'utilizzo della metodologia descritta nel Disciplinare, sopra richiamata.

Alla relazione la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,75**, corrispondente al giudizio "BUONO" in quanto ritiene che l'elaborato prodotto presenti una buona descrizione che garantisce gli standard minimi.

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 3 punti);

Dopo avere attentamente esaminato i contenuti dell'offerta, la Commissione procede con l'attribuzione del punteggio, mediante l'utilizzo della metodologia descritta nel Disciplinare, sopra richiamata.

Alla relazione la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,75**, corrispondente al giudizio "BUONO" in quanto ritiene che l'elaborato prodotto presenti una buona descrizione che garantisce gli standard minimi.

3.problematiche relative all'impiego del personale adibito al servizio (ad es. in caso di malattia, scioperi, etc.) (massimo 3 punti);

Dopo avere attentamente esaminato i contenuti dell'offerta, la Commissione procede con l'attribuzione del punteggio, mediante l'utilizzo della metodologia descritta nel Disciplinare, sopra richiamata.

Alla relazione la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,75**, corrispondente al giudizio "BUONO" in quanto ritiene che l'elaborato prodotto presenti una buona descrizione che garantisce gli standard minimi.

4.tempo di percorrenza dal centro di cottura alternativo di emergenza (già in dotazione o di cui il concorrente si impegna a dotarsi in caso di aggiudicazione) per la durata dell'appalto (massimo 6 punti - Q).

Il Concorrente indica il Centro Cottura di proprietà dell'impresa mandataria specificando il tempo di percorrenza, (espresso in minuti), facendo riferimento al "percorso più rapido" risultante dal programma on-line *Via Michelin* (www.viamichelin.it) con l'opzione "tener conto del traffico" disattivata:

- da Scuole Primarie di S. Nicolò: 21 MINUTI

- da Scuole Primarie di Rottofreno: 24 MINUTI

La Commissione procede quindi all'attribuzione dei punteggi relativi ai sottocriteri in esame al Raggruppamento temporaneo di imprese tra **ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.** e **ITALIA CHEF S.R.L**

1.3.1. Al concorrente che ottiene il coefficiente pari a **0,75**, viene attribuito il massimo del punteggio assegnabile, pari a **3,00 punti**.

1.3.2. Al concorrente, che ottiene il coefficiente pari a **0,75**, viene attribuito il massimo del punteggio assegnabile, pari a **3,00 punti**.

1.3.3. Al concorrente, che ottiene il coefficiente pari a **0,75**, viene attribuito il massimo del punteggio assegnabile, pari a **3,00 punti**.

1.3.4. Al concorrente viene assegnato il punteggio massimo assegnabile, pari a **6 punti**

2. QUALITA' DEL SERVIZIO. (fino a 8 punti)

2.1 Metodi/procedure adottate per verificare e monitorare la qualità dei propri fornitori di alimenti per tutta la durata dei relativi rapporti commerciali

Dopo avere attentamente esaminato i contenuti dell'offerta, la Commissione procede con l'attribuzione del punteggio, mediante l'utilizzo della metodologia descritta nel Disciplinare, sopra richiamata.

Alla relazione la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,50**, corrispondente al giudizio "SUFFICIENTE" in quanto ritiene che l'elaborato prodotto contenga metodi e procedure che, solo in parte, garantiscono la qualità del servizio.

Al Raggruppamento temporaneo di imprese tra **ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.** e **ITALIA CHEF S.R.L** che ottiene il coefficiente pari a **0,50**, viene attribuito il massimo del punteggio assegnabile, pari a **8,00 punti**.

3.1. QUALITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI E MIGLIORIE DEI CAM (fino a 13 punti)

Prodotti interamente (100%) da chilometro zero e filiera corta (secondo le definizioni dei CAM di cui al DM 65/2020), in aggiunta a quanto già previsto dal capitolato, per una o più delle seguenti derrate:

- 1) CARNE AVICOLA (anche solo alcune pezzature, esempio "cosce", "petto", "fesa" etc.) (n. 1 pezzatura considerata come n. 1 alimento);
- 2) CARNE SUINA (anche solo alcune pezzature, esempio "lonza" etc.) (n. 1 pezzatura considerata come n. 1 alimento);
- 3) GRANA PADANO D.O.P. 24 mesi;
- 4) PANE;
- 5) PIZZA E FOCACCIA
- 6) ALTRO* (indicare l'alimento offerto. Il punteggio sarà attribuito per ogni tipologia di alimento offerto rispondente alle caratteristiche).

Il punteggio verrà attribuito in modo tabellare in base al numero di prodotti offerti (n. 1 prodotto = n. 1 punto).

Il concorrente dichiara di offrire **N. 13 prodotti a km zero filiera corta, e indica** il produttore (nome e localizzazione) di ciascun alimento da cui emerge la caratteristica richiesta ai fini dell'attribuzione del punteggio conformemente a quanto richiesto nel disciplinare di gara .

La Commissione, all'unanimità, attribuisce il massimo punteggio tabellare, come descritto nel Disciplinare: **13 punti**.

4. PROPOSTE MIGLIORATIVE DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO. (fino a 25 punti)

a) fornitura gratuita di dolci tipici in occasione delle festività natalizie (S. Lucia e S. Natale), Carnevale, Pasqua **(3 punti)**

Il concorrente dichiara di offrire la fornitura richiesta.

La Commissione, all'unanimità, attribuisce il massimo punteggio tabellare, come descritto nel Disciplinare: **3 punti**.

a1) fornitura di alimenti e materiale occorrente per l'organizzazione di manifestazioni scolastiche o altre iniziative pubbliche organizzate dall'Amministrazione Comunale (n. 4 buffet annui gratuiti) **(4 punti) NON E' STATA PRESENTATA NESSUNA OFFERTA**

b)n. 12 pasti gratuiti giornalieri offerti per alunni appartenenti a famiglie con difficoltà economiche in carico al Servizio Sociale Comunale. **(6 punti) NON E' STATA PRESENTATA NESSUNA OFFERTA**

c) *descrizione dettagliata riguardo la fornitura di eventuali attrezzature /apparecchi presso le sedi interessate in aggiunta e/o sostituzione delle attrezzature presenti al fine di migliorare le prestazioni richieste (fino a 7 punti)*

Dopo avere attentamente esaminato i contenuti dell'offerta, la Commissione procede con l'attribuzione del punteggio, mediante l'utilizzo della metodologia descritta nel Disciplinare, sopra richiamata.

Alla relazione la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,75**, corrispondente al giudizio "BUONO" in quanto ritiene apprezzabile la qualità dei beni offerti.

Al Raggruppamento temporaneo di imprese tra **ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.** e **ITALIA CHEF S.R.L.**, che ottiene il coefficiente pari a **0,75**, viene attribuito il massimo del punteggio assegnabile, pari a **7,00 punti**.

d) descrizione dettagliata riguardo la fornitura di distributori d'acqua in ogni singola sede (fino a 5 punti)

Dopo avere attentamente esaminato i contenuti dell'offerta, la Commissione procede con l'attribuzione del punteggio, mediante l'utilizzo della metodologia descritta nel Disciplinare, sopra richiamata.

Alla relazione la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,75**, corrispondente al giudizio "BUONO" in quanto ritiene apprezzabile la qualità dei distributori d'acqua offerti.

Al Raggruppamento temporaneo di imprese tra **ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.** e **ITALIA CHEF S.R.L.**, che ottiene il coefficiente pari a **0,75**, viene attribuito il massimo del punteggio assegnabile, pari a **5,00 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:

Criteria valutazione	Coeff. discrezionale attribuito	Coeff. discrezionale riparametrato	PUNTEGGIO MAX ATTRIBUIBILE	TOT. PUNTEGGIO RTI ELIOR S.P.A. E ITALIA CHEF S.R.L.
1.1	0,75	1	26,00	26,00
1.2	0,50	1	3,00	3,00
1.3.1	0,75	1	3,00	3,00
1.3.2	0,75	1	3,00	3,00
1.3.3.	0,75	1	3,00	3,00
1.3.4			6,00(quantitativo)	6,00
2.1	0,50	1	8,00	8,00
3.1			13,00 (tabellare)	13,00
4.a)			3,00 (tabellare)	3,00
4.a1)	-----	-----	3,00	-----
4.b)	-----	-----	5,00	-----
4.c)	0,75	1	7,00	7,00
4d)	0,75	1	5,00	5,00
				80,00

OPERATORE CONCORRENTE	ECONOMICO	PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	VALUTAZIONE	PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA DOPO LA RIPARAMETRAZIONE DEI COEFFICIENTI DISCREZIONALI
RTI ELIOR RISTORAZIONE SPA (mandataria) ITALIA CHEF (mandante)		62,75		80,00

La Commissione giudicatrice si riunirà sempre il giorno 12 dicembre, alle ore 12:00 in seduta pubblica virtuale per la comunicazione al concorrente dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica e per la successiva apertura della busta contenente l'offerta economica; la data e l'ora della seduta pubblica è stata comunicata ai concorrenti con nota registro SATER n. PI332041-22 del 07/12/2022.

Così fatto, letto e sottoscritto.

Il presidente della Commissione giudicatrice:

Paolo Cassi _____

I componenti della Commissione giudicatrice:

Maria Cristina Bonelli _____

Michela Razza _____

Rosa Fava _____ (segretaria verbalizzante)

Publicato in data 01/02/2023

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