

**PROCEDURA TELEMATICA APERTA SOPRA SOGLIA COMUNITARIA AI SENSI DELL'ART. 60 del D.LGS 50/2016 IN DUE LOTTI PER L'AFFIDAMENTO DISGIUNTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI CORTEMAGGIORE (PC) (LOTTO 1 CIG 9258919DA8) ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 E DEL COMUNE DI VIGOLZONE (PC) (LOTTO 2 CIG 92589528E5). PER GLI ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026.**

### **VERBALE DELLA SEDUTA RISERVATA DEL 25 E 26 LUGLIO 2022**

L'anno 2022, il giorno 25 del mese di luglio, alle ore 16:30

#### **PREMESSO CHE**

- con determinazione n. 182 del 27/05/2022 della Responsabile del Servizio "Istruzione e Politiche giovanili" del Comune di Cortemaggiore, e con determinazione n. 285 del 01/06/2022 della Responsabile del Settore "Pubblica Istruzione" del Comune di Vigolzone, si disponeva di indire una procedura telematica aperta in due lotti, per l'affidamento disgiunto del servizio di ristorazione scolastica dei due Comuni, con valore complessivo pari a € 766.765,40 (IVA esclusa) di cui € 813,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, affidandone l'espletamento alla Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza;
- il costo unitario del pasto a base d'asta per il Comune di Cortemaggiore è pari a:
  - € 5,25 (IVA esclusa ed oneri di sicurezza per rischi di natura interferenziale, pari a 0,01/pasto esclusi), per refezione scuola primaria e scuola materna statale;
  - € 0,35 (IVA esclusa ed oneri di sicurezza per rischi di natura interferenziale, pari a 0,01/pasto esclusi), per alunni scuola materna non iscritti al servizio di refezione scolastica;
- il costo unitario del pasto a base d'asta per il Comune di Vigolzone è pari a € 5,00, oneri di sicurezza per rischi di natura interferenziale non previsti, (Iva esclusa);
- con le medesime determinazioni 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 della Comunità Europea n. 2022 - 086080 del 10/06/2022, 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 30/06/2022 alle ore 18:00 il termine perentorio di scadenza per la presentazione delle offerte;
- entro il termine di scadenza sono state depositate, sul sistema per gare telematiche "SATER":
  - per il LOTTO 1 – COMUNE DI CORTEMAGGIORE CIG: 9258919DA8 n. 4 offerte, da parte degli operatori economici di seguito elencati:
    - 1) "ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.", con sede a Milano;
    - 2) COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE SOCIETA' COOPERATIVA ESSA PUO' OPERARE ANCHE CON LA DENOMINAZIONE "CIRFOOD S.C.", con sede a Reggio nell'Emilia;

- 3) "GEMOS SOC. COOP" - SOCIETA' COOPERATIVA", con sede a Faenza (Ravenna);
- 4) "VOLPI PIETRO SRL" S.R.L.", con sede a Sant'Angelo Lodigiano (Lodi);

- per il LOTTO 2 – COMUNE DI VIGOLZONE CIG: 92589528E5 n. 3 offerte, da parte degli operatori economici di seguito elencati :
  - 1) "SODEXO ITALIA S.P.A.", con sede a Cinisello Balsamo (Milano);
  - 2) "ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.", con sede a Milano;
  - 3) "ITALIA CHEF S.R.L.", con sede a Piacenza.

- in data 01/07/2022 si è tenuta la seduta pubblica virtuale, di cui si è redatto verbale, durante la quale il seggio di gara ha proceduto alla verifica della ricezione delle offerte collocate sulla piattaforma "SATER" e, trattandosi di procedura con inversione procedimentale, a sbloccare le buste contenenti la documentazione amministrativa caricata sulla piattaforma dagli operatori economici concorrenti, senza analizzarne i contenuti e senza verificarne le autodichiarazioni, assegnando a tutti i concorrenti lo stato di "*ammesso ex art. 133, comma 8, D.Lgs. 50/2016*".
- in data 08/07/2022, tramite il sistema SATER, con nota di Registro di sistema n. PI180320-22, si è data notizia dell'avvenuta pubblicazione sul sito internet istituzionale della Stazione Unica Appaltante della Provincia del verbale di cui sopra;
- con determinazione dirigenziale n. 842 del 20/07/2022 si è proceduto alla nomina della Commissione giudicatrice delle offerte pervenute;
- in data odierna, dalle ore 14:33 alle 16:28, si è tenuta la seduta pubblica, di cui è stato redatto verbale, durante la quale la Commissione ha proceduto all'apertura delle buste contenenti le offerte tecniche;

#### 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. 842 del 20/07/2022 della Dirigente della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza, e così costituita:

- Romina Groppi, Responsabile dell'Area Amministrativa del Comune di Gazzola (PC), in veste di presidente;
- Annalisa Murelli, Responsabile dei Servizi Amministrativi - URP, Demografici, Segreteria, Protocollo, Pubblica Istruzione, del Comune di Ponte dell'Olio, in veste di componente;
- Milena Rebecchi, Istruttore Amministrativo del Comune di Bettola (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 per il LOTTO 1.**

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 80

offerta economica: punteggio massimo attribuibile punti 20

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

Nelle tabelle sotto riportate, contenenti i criteri di attribuzione dei punteggi tecnici per il LOTTO 1 vengono indicati con la lettera "D" i "Punteggi Discrezionali", attribuiti sulla base della valutazione discrezionale della Commissione giudicatrice, con la lettera "Q" i punteggi attribuiti sulla base del metodo di calcolo indicato, con la lettera "T" i "Punteggi Tabellari" vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o della mancata offerta di quanto specificatamente richiesto.

Per ogni criterio "D" discrezionale, per entrambe i lotti, dovrà essere redatta apposita relazione, come indicato nelle tabelle sottostanti, su foglio formato A4, con carattere Times New Roman – corpo non inferiore a 12, margini superiore e inferiore cm 2,5, margini destro e sinistro cm 2. Le facciate dovranno essere numerate, eventuali copertine non saranno conteggiate nel numero massimo di facciate previste.

## LOTTO 1 CIG 9258919DA8 COMUNE DI CORTEMAGGIORE

### 1.ORGANIZZAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO massimo 30

Il criterio si suddivide nei tre sottocriteri

#### 1.1 Organizzazione del servizio di gestione (fino a 10 punti)

*Il concorrente deve indicare in modo tabellare l'organigramma del personale impiegato nell'esecuzione del servizio, distinto per singola scuola, 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.*

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 5 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)

*Il concorrente deve indicare le soluzioni proposte e i relativi strumenti per la loro attuazione in relazione agli elementi oggetto di valutazione:*

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

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), 3) e 4) (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).

## **2. FORMAZIONE DEL PERSONALE E QUALITA' DEL SERVIZIO massimo punti 12**

Il criterio si suddivide nei tre sottocriteri

### **2.1 Formazione / aggiornamento professionale delle figure impiegate nel servizio nel corso del servizio (fino a 4 punti)**

*Il concorrente deve indicare le ore complessive di formazione che si impegna ad erogare a ciascun lavoratore impiegato nell'appalto, durante la durata complessiva dello stesso appalto, nell'ambito della normativa in materia di igiene e conservazione degli alimenti nonché delle materie indicate dai CAM (al punto 8 della lettera a) del § C dei CAM, "Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio", pag. 23). Il concorrente dovrà inoltre indicare la relativa media risultante.*

Il punteggio di natura quantitativa "Q" viene attribuito su dichiarazione delle ore complessive di formazione offerte, secondo la formula:

$$P(i) = (m(i) / m \text{ max}) \times 4$$

dove:

P(i) = punteggio attribuito al concorrente (i)-esimo

= punteggio massimo previsto

m(i) = n. ore medie offerta dal concorrente (i)-esimo durante la durata dell'appalto

m max = numero di ore medie massime offerte durante la durata dell'appalto

### **2.2. Metodi/procedure adottate per rilevare il livello di qualità complessiva del servizio (fino a 4 punti)**

*Il concorrente deve indicare, al fine di assicurare la corretta organizzazione del servizio e il rispetto dei tempi previsti dal capitolato: 1) procedure e strumenti per la verifica dei livelli di qualità del servizio; 2) definizione degli indicatori; 3) reportistica prodotta; 4) relazioni con il Comune; 5) modalità di attivazione di possibili azioni preventive e di possibili azioni correttive volti a ripristinare la qualità del servizio. Nell'attribuzione del punteggio verranno privilegiate le soluzioni contestualizzate rispetto al presente appalto, che consentano un efficace rilevamento della qualità complessiva del servizio, dal punto di vista della corretta organizzazione del servizio medesimo e dei tempi di erogazione previsti dal capitolato, nonché una efficace attività di rendicontazione e di soluzione delle criticità.*

### **2.3 Metodi/procedure adottate per verificare e monitorare la qualità dei propri fornitori di alimenti per tutta la durata dei relativi rapporti commerciali (fino a 4 punti)**

*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 efficace 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. PASTI GRATUITI PER RISPONDERE AD ESIGENZE SOCIALI massimo punti 6**

*Il concorrente dichiara il numero di alunni per i quali vengano offerti pasti gratuiti per rispondere ad esigenze sociali.*

Il punteggio di natura tabellare "T" viene attribuito in base al numero di pasti gratuiti offerti giornalmente:

n. 2 pasti giornaliero gratuito: 2 punti;

n. 4 pasti giornalieri gratuiti: 4 punti;

n. 6 pasti giornalieri gratuiti: 6 punti.

#### **4. QUALITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI E MIGLIORIE DEI CAM massimo punti 18**

Il criterio si suddivide nei tre sottocriteri

**4.1 Prodotti interamente (100%) da chilometro zero e filiera corta (fino a 6 punti)** (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) CARNE BOVINA (anche solo alcune pezzature, esempio "coscia" etc.) (n. 1 pezzatura considerata come n. 1 alimento);
- 4) GRANA PADANO D.O.P. 24 mesi;
- 5) PANE;
- 6) ALTRO\* (indicare l'alimento offerto. Il punteggio sarà attribuito per ogni tipologia di alimento offerto rispondente alle caratteristiche).

\* Sono ammessi solo alimenti che vengono proposti almeno 25 volte per anno. Non verranno inoltre considerati: a) i prodotti utilizzati in menù in misura esigua (erbe aromatiche, basilico, cipolla, aglio, sale, zucchero e analoghi); b) i semilavorati (in tale categoria sono da intendersi gnocchi, biscotti o torte).

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

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 Fornitura di prodotti interamente biologici (100%) (fino a 6 punti)**

in aggiunta a quanto già previsto dal capitolato, per una o più delle seguenti derrate:

- 1) POMODORI PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO (considerati come n. 1 alimento);
- 2) MOZZARELLA;
- 3) RICOTTA;
- 4) OLIO e.v.o.;
- 5) FRUTTA e ORTAGGI\* (indicare la tipologia di frutto o ortaggio. Il punteggio sarà attribuito per ogni tipologia di frutto / ortaggio offerto rispondente alle caratteristiche. Dunque, n. 1 tipologia di frutto/ortaggio = n. 1 alimento);
- 6) ALTRO\* (indicare l'alimento offerto. Il punteggio sarà attribuito per ogni tipologia di alimento offerto rispondente alle caratteristiche).

\* Sono ammessi solo alimenti che vengono proposti almeno 25 volte per anno. Non verranno considerati i seguenti prodotti: a) i prodotti utilizzati in menù in misura esigua (erbe aromatiche, basilico, cipolla, aglio, sale, zucchero e analoghi); b) i semilavorati (in tale categoria sono da intendersi gnocchi, biscotti o torte).

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

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

#### **4.3 Fornitura di derrate DOP, IGP, STG (fino a sei punti)** relative a una o più tra le seguenti:

- 1) GRANA PADANO D.O.P. 12 MESI o superiore;
- 2) PROSCIUTTO CRUDO D.O.P.;
- 3) ALTRO\* (indicare l'alimento offerto. Il punteggio sarà attribuito per ogni tipologia di alimento offerto rispondente alle caratteristiche).

\* Sono ammessi solo alimenti che vengono proposti almeno 25 volte per anno. Non verranno considerati i seguenti prodotti: a) i prodotti utilizzati in menù in misura esigua (erbe aromatiche, basilico, cipolla, aglio, sale, zucchero e analoghi); b) i semilavorati (in tale categoria sono da intendersi gnocchi, biscotti o torte).

Il punteggio verrà attribuito in modo tabellare in base al numero di prodotti offerti (n. 1 prodotto = n. 1,5 punti).

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

## **5) ULTERIORI MIGLIORIE DEL SERVIZIO *massimo 14 punti***

Il criterio si suddivide nei due sottocriteri

### **5.1 Fornitura di apparecchiature in comodato d'uso per tutta la durata dell'appalto per il trattamento acque destinate al consumo umano (fino a 8 punti)**

*Il Concorrente si impegna a installare 3 dispenser con sistema filtrante collegati alla rete idrica per il trattamento dell'acqua dell'acquedotto, destinati al consumo da parte degli utenti del servizio. Il concorrente dovrà precisare il tipo di apparecchiatura filtrante installata e il relativo programma di manutenzione.*

Il punteggio verrà attribuito tenuto conto dell'efficacia della soluzione proposta per garantire un efficiente sistema di filtrazione, premiando quelle soluzioni che siano maggiormente in grado di ridurre con azione esclusivamente meccanica la presenza nell'acqua di sporcizia, ruggine, sabbia etc.. Altresì il punteggio verrà attribuito tenendo conto della tempistica della manutenzione ordinaria e straordinaria dichiarate.

### **5.2 Aggiornamento migliorie al software rilevazione presenze (fino a 6 punti)**

*Il Concorrente si impegna ad attivare a richiesta della stazione Appaltante, migliorie o nuove funzionalità o passaggi a versioni successive del software gestionale di rilevazione presenze attualmente in uso (School net ditta Etica soluzioni srl).*

Il punteggio verrà attribuito in modo tabellare in base al numero di migliorie offerte (n. 1 miglioria = n. 2 punti).

- n. 1 miglioria/nuova funzionalità/ passaggio a nuova versione offerta 2 punti
- n. 2 migliorie/nuova funzionalità/ passaggio a nuove versioni offerte 4 punti
- n. 3 migliorie/nuova funzionalità/passaggio a nuove versioni offerte 6 punti

## **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 (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:

1. **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.
2. **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.
3. **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
4. **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.
5. **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.

Agli elementi cui è assegnato un punteggio di natura quantitativa (Q) è attribuito un punteggio sulla base del metodo di calcolo indicato nell'apposita descrizione.

\* \* \*

La Commissione dà inizio ai lavori, partendo dall'esame delle relazioni elaborate dai quattro concorrenti relativamente al primo sotto-criterio di valutazione.

### **1.1. Organizzazione del servizio di gestione (fino a 10 punti)**

*Il concorrente deve indicare in modo tabellare l'organigramma del personale impiegato nell'esecuzione del servizio, distinto per singola scuola, 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.*

Dopo avere attentamente esaminato i contenuti delle 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 **0,51**, corrispondente al giudizio "BUONO" in quanto ritiene che la relazione, seppure sintetica, contenga una proposta significativamente coerente con quanto richiesto *OMISSIS*

Per quanto attiene la relazione elaborata da "**CIRFOOD SPA**", la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,40**, corrispondente al giudizio "SUFFICIENTE", in quanto la relazione contiene trattazione sintetica e con approfondimento sufficiente del criterio trattato *OMISSIS*

Per quanto riguarda la relazione elaborata da "**GEMOS SOC. COOP**" la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,45**, corrispondente al giudizio "SUFFICIENTE", il concorrente indica un numero sufficiente di figure *OMISSIS*

Per quanto riguarda la relazione elaborata da "**VOLPI PIETRO SRL**" la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,40**, corrispondente al giudizio "SUFFICIENTE" in quanto ritiene che la relazione approfondisca sufficientemente il criterio trattato *OMISSIS*

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

Al concorrente "**ELIOR SPA**", che ottiene il coefficiente pari a **0,51**, 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 "CIRFOOD SPA" viene riproporzionato il punteggio come indicato nel disciplinare di gara:  
 $(0,40/0,51) \times 10 = 7,84$  punti

Al concorrente "GEMOS SOC. COOP" viene riproporzionato il punteggio come indicato nel disciplinare di gara:  
 $(0,45/0,51) \times 10 = 8,82$  punti

Al concorrente "VOLPI PIETRO SRL" viene riproporzionato il punteggio come indicato nel disciplinare di gara:  
 $(0,40/0,51) \times 10 = 7,84$  punti

-----

### 1.2 Gestione del turn – over del personale (fino a 5 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

Dopo avere attentamente esaminato i contenuti delle 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" per le strategie messe in campo per il coinvolgimento del personale; ritiene che l'offerta sia pienamente sufficiente *OMISSIS*

Per quanto attiene la relazione elaborata da "CIRFOOD SPA", la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,40**, corrispondente al giudizio "SUFFICIENTE" in quanto ritiene che le soluzioni proposte per le certificazioni citate e i piani di welfare *OMISSIS*

Per quanto riguarda la relazione elaborata da "GEMOS SOC. COOP" la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,55**, corrispondente al giudizio "BUONO" in quanto ritiene che la relazione, seppur sintetica, sia coerente con quanto richiesto, per le certificazioni di qualità ottenute e il rating di legalità *OMISSIS*

Per quanto riguarda la relazione elaborata da "VOLPI PIETRO SRL" la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,30**, corrispondente al giudizio "SUFFICIENTE" in quanto ritiene che le soluzioni proposte per le criticità indicate raggiungano una soddisfazione solo sufficiente.

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

Al concorrente "GEMOS SOC. COOP", che ottiene il coefficiente pari a 0,55, 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 "ELIOR SPA" viene riproporzionato il punteggio come indicato nel disciplinare di gara:  
 $(0,50/0,55) \times 5 = 4,55$  punti

Al concorrente "CIRFOOD SPA" viene riproporzionato il punteggio come indicato nel disciplinare di gara:  
 $(0,40/0,55) \times 5 = 3,64$  punti

Al concorrente "VOLPI PIETRO SRL" viene riproporzionato il punteggio come indicato nel disciplinare di gara:  
 $(0,30/0,55) \times 5 = 2,73$  punti

-----

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

*Il concorrente deve indicare le soluzioni proposte e i relativi strumenti per la loro attuazione in relazione agli elementi oggetto di valutazione:*

- 1) guasto improvviso a impianti/attrezzature da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, interruzioni temporanee e improvvisi delle forniture energetiche (fino a 4 punti)*
- 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 (fino a 4 punti)*

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

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 (fino a 4 punti)

Dopo avere attentamente esaminato i contenuti delle 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, seppur sintetica, contenga proposta coerente con quanto richiesto, con soluzioni apprezzabili per il grado di gestione di imprevisti, emergenze e modifiche del servizio, *OMISSIS*

Per quanto attiene la relazione elaborata da "**CIRFOOD SPA**", la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,68**, corrispondente al giudizio "BUONO" in quanto rileva che il concorrente in esame presenta una proposta, seppur sintetica, coerente con quanto richiesto, con soluzioni apprezzabili per il grado di gestione di imprevisti, emergenze *OMISSIS*

Per quanto riguarda la relazione elaborata da "**GEMOS SOC. COOP**" la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,65**, corrispondente al giudizio "BUONO" in quanto ritiene che la relazione, seppur sintetica, esponga un livello dettagliato ed esaustivo di approfondimento, e una proposta coerente con quanto richiesto, per il grado di gestione di imprevisti, emergenze e modifiche del servizio, buona composizione del menù di emergenza *OMISSIS*

Per quanto riguarda la relazione elaborata da "**VOLPI PIETRO SRL**" la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,70**, corrispondente al giudizio "BUONO" in quanto ritiene che la proposta, seppur sintetica, sia coerente con quanto richiesto, per il grado di gestione di imprevisti, emergenze e modifiche del servizio, *OMISSIS*

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

Al concorrente "**VOLPI PIETRO SRL**", che ottiene il coefficiente pari a 0,70, che è il coefficiente massimo fra quelli assegnati, viene attribuito il massimo del punteggio assegnabile al sotto criterio in esame, pari a **15 punti**.

Al concorrente "**ELIOR SPA**" viene riproporzionato il punteggio come indicato nel disciplinare di gara:  
 $(0,60/0,70) \times 15 = \mathbf{12,86 \text{ punti}}$

Al concorrente "**CIRFOOD SPA**" viene riproporzionato il punteggio come indicato nel disciplinare di gara:  
 $(0,68/0,70) \times 15 = \mathbf{14,57 \text{ punti}}$

Al concorrente "**GEMOS SOC. COOP**" viene riproporzionato il punteggio come indicato nel disciplinare di gara:  
 $(0,65/0,70) \times 15 = \mathbf{13,93 \text{ punti}}$

-----

## **2.1 Formazione / aggiornamento professionale delle figure impiegate nel servizio nel corso del servizio (fino a 4 punti)**

*Il concorrente deve indicare le ore complessive di formazione che si impegna ad erogare a ciascun lavoratore impiegato nell'appalto, durante la durata complessiva dello stesso appalto, nell'ambito della normativa in materia di igiene e conservazione degli alimenti nonché delle materie indicate dai CAM (al punto 8 della lettera a) del § C dei CAM, "Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio", pag. 23). Il concorrente dovrà inoltre indicare la relativa media risultante.*

Il punteggio di natura quantitativa "Q" viene attribuito su dichiarazione delle ore complessive di formazione

Tutti i concorrenti dichiarano **di offrire n. 15 ore complessive di formazione**, conformemente a quanto richiesto nel disciplinare di gara.

La Commissione, all'unanimità, attribuisce il massimo punteggio tabellare, come descritto nel Disciplinare a **tutti i concorrenti : 4 punti**

-----

## **2.2. Metodi/procedure adottate per rilevare il livello di qualità complessiva del servizio (fino a 4 punti)**

*Il concorrente deve indicare, al fine di assicurare la corretta organizzazione del servizio e il rispetto dei tempi previsti dal capitolato: 1) procedure e strumenti per la verifica dei livelli di qualità del servizio; 2) definizione degli indicatori; 3) reportistica prodotta; 4) relazioni con il Comune; 5) modalità di attivazione di possibili azioni preventive e di possibili azioni correttive volti a ripristinare la qualità del servizio. Nell'attribuzione del punteggio verranno privilegiate le soluzioni contestualizzate rispetto al presente appalto, che consentano un efficace rilevamento della qualità complessiva del servizio, dal punto di vista della corretta organizzazione del servizio medesimo e dei tempi di erogazione previsti dal capitolato, nonché una efficace attività di rendicontazione e di soluzione delle criticità.*

Dopo avere attentamente esaminato i contenuti delle 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 la proposta coerente con approfondimento sufficiente, per gli strumenti proposti per la verifica dei livelli di qualità, tabella indicatori reportistiche e relazioni con il Comune.

Per quanto attiene la relazione elaborata da "**CIRFOOD SPA**", la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,50**, corrispondente al giudizio "SUFFICIENTE" in quanto ritiene la proposta coerente con approfondimento sufficiente, per gli strumenti proposti per la verifica dei livelli di qualità, tabella indicatori reportistiche e relazioni con il Comune.

Per quanto riguarda la relazione elaborata da "**GEMOS SOC. COOP**" la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,51**, corrispondente al giudizio "BUONO" in quanto ritiene che la relazione, seppur sintetica, sia rispondente a quanto richiesto e preveda un'apprezzabile presenza di tecnologie a disposizione dell'utenza per la valutazione dei servizi.

Per quanto riguarda la relazione elaborata da "**VOLPI PIETRO SRL**" la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,51**, corrispondente al giudizio "BUONO" in quanto ritiene che la relazione, seppur sintetica, sia rispondente a quanto richiesto e preveda un'apprezzabile presenza di tecnologie a disposizione dell'utenza per la valutazione dei servizi.

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

Ai concorrenti "**GEMOS SOC. COOP**" e "**VOLPI PIETRO SRL**", che ottengono il coefficiente 0,51, che è il coefficiente massimo fra quelli assegnati, viene attribuito il massimo del punteggio assegnabile al sotto criterio in esame, pari a **4 punti**.

Al concorrente "**ELIOR SPA**" viene riproporzionato il punteggio come indicato nel disciplinare di gara:  
 $(0,50/0,51) \times 4 = \mathbf{3,92 \text{ punti}}$

Al concorrente "**CIRFOOD SPA**" viene riproporzionato il punteggio come indicato nel disciplinare di gara:  
 $(0,50/0,51) \times 4 = \mathbf{3,92 \text{ punti}}$

-----

## **2.3 Metodi/procedure adottate per verificare e monitorare la qualità dei propri fornitori di alimenti per tutta la durata dei relativi rapporti commerciali (fino a 4 punti)**

*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 efficace 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.

Dopo avere attentamente esaminato i contenuti delle 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 la proposta in esame presenti metodi e procedure solo sufficienti per monitorare la qualità dei fornitori e garantire il rispetto dei requisiti degli alimenti, *OMISSIS*

Per quanto attiene la relazione elaborata da "**CIRFOOD SPA**", la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,53**, corrispondente al giudizio "BUONO" in quanto rileva che la relazione del concorrente in esame, seppur sintetica, presenti metodi e procedure complete per monitorare la qualità dei fornitori e garantire il rispetto dei requisiti degli alimenti *OMISSIS*

Per quanto riguarda la relazione elaborata da "**GEMOS SOC. COOP**" la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,75**, corrispondente al giudizio "BUONO" in quanto ritiene che la relazione, seppur sintetica, presenti metodi e procedure complete per monitorare la qualità dei fornitori e garantire il rispetto dei requisiti degli alimenti, *OMISSIS*

Per quanto riguarda la relazione elaborata da "**VOLPI PIETRO SRL**" la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,45**, corrispondente al giudizio "SUFFICIENTE" in quanto ritiene che la relazione contenga metodi e procedure solo sufficienti per monitorare la qualità dei fornitori e garantire il rispetto dei requisiti degli alimenti.

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

Al concorrente "**GEMOS SOC. COOP**", 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 **4 punti**.

Al concorrente "**ELIOR SPA**" viene riproporzionato il punteggio come indicato nel disciplinare di gara:  
 $(0,50/0,75) \times 4 = \mathbf{2,67 \text{ punti}}$

Al concorrente "**CIRFOOD SPA**" viene riproporzionato il punteggio come indicato nel disciplinare di gara:  
 $(0,53/0,75) \times 4 = \mathbf{2,83 \text{ punti}}$

Al concorrente "**VOLPI PIETRO SRL**" viene riproporzionato il punteggio come indicato nel disciplinare di gara:  
 $(0,45/0,75) \times 4 = \mathbf{2,40 \text{ punti}}$

-----

### **3. PASTI GRATUITI PER RISPONDERE AD ESIGENZE SOCIALI      massimo punti 6**

*Il concorrente dichiara il numero di alunni per i quali vengano offerti pasti gratuiti per rispondere ad esigenze sociali.*

Il punteggio di natura tabellare "T" viene attribuito in base al numero di pasti gratuiti offerti giornalmente:

n. 2 pasti giornaliero gratuito: 2 punti;

n. 4 pasti giornalieri gratuiti: 4 punti;

n. 6 pasti giornalieri gratuiti: 6 punti.

Tutti i concorrenti dichiarano **di offrire 6 pasti giornalieri gratuiti**.

La Commissione, all'unanimità, attribuisce il massimo punteggio tabellare, come descritto nel Disciplinare a **tutti i concorrenti : 6 punti**.

**4.1 Prodotti interamente (100%) da chilometro zero e filiera corta (fino a 6 punti)** (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) CARNE BOVINA (anche solo alcune pezzature, esempio "coscia" etc.) (n. 1 pezzatura considerata come n. 1 alimento);

4) GRANA PADANO D.O.P. 24 mesi;

5) PANE;

6) ALTRO\* (indicare l'alimento offerto. Il punteggio sarà attribuito per ogni tipologia di alimento offerto rispondente alle caratteristiche).

\* Sono ammessi solo alimenti che vengono proposti almeno 25 volte per anno. Non verranno inoltre considerati: a) i prodotti utilizzati in menù in misura esigua (erbe aromatiche, basilico, cipolla, aglio, sale, zucchero e analoghi); b) i semilavorati (in tale categoria sono da intendersi gnocchi, biscotti o torte).

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

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

Tutti i concorrenti dichiarano **di offrire N. 6 prodotti a km zero filiera corta**, conformemente a quanto richiesto nel disciplinare di gara .

La Commissione, all'unanimità, attribuisce il massimo punteggio tabellare, come descritto nel Disciplinare **a tutti i concorrenti : 6 punti.**

#### **4.2 Fornitura di prodotti interamente biologici (100%) (fino a 6 punti)**

in aggiunta a quanto già previsto dal capitolato, per una o più delle seguenti derrate:

1) POMODORI PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO (considerati come n. 1 alimento);

2) MOZZARELLA;

3) RICOTTA;

4) OLIO e.v.o.;

5) FRUTTA e ORTAGGI\* (indicare la tipologia di frutto o ortaggio. Il punteggio sarà attribuito per ogni tipologia di frutto / ortaggio offerto rispondente alle caratteristiche. Dunque, n. 1 tipologia di frutto/ortaggio = n. 1 alimento);

6) ALTRO\* (indicare l'alimento offerto. Il punteggio sarà attribuito per ogni tipologia di alimento offerto rispondente alle caratteristiche).

\* Sono ammessi solo alimenti che vengono proposti almeno 25 volte per anno. Non verranno considerati i seguenti prodotti: a) i prodotti utilizzati in menù in misura esigua (erbe aromatiche, basilico, cipolla, aglio, sale, zucchero e analoghi); b) i semilavorati (in tale categoria sono da intendersi gnocchi, biscotti o torte).

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

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

**I concorrenti "ELIOR RISTORAZIONE SPA", "CIRFOOD SPA" e "VOLPI PIETRO SRL" dichiarano di offrire 6 prodotti interamente biologici 100%**, conformemente a quanto richiesto nel disciplinare di gara.

**Il concorrente "GEMOS SOC. COOP", dichiara di offrire 5 prodotti interamente biologici 100%**, conformemente a quanto richiesto nel disciplinare di gara.

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

**"ELIOR RISTORAZIONE SPA": 6 punti**

**"CIRFOOD SPA": 6 punti**

**"GEMOS SOC. COOP" : 5 punti**

**"VOLPI PIETRO SRL": 6 punti**

-----

**4.3 Fornitura di derrate DOP, IGP, STG (fino a sei punti)** relative a una o più tra le seguenti:

1) GRANA PADANO D.O.P. 12 MESI o superiore;

2) PROSCIUTTO CRUDO D.O.P.;

3) ALTRO\* (indicare l'alimento offerto. Il punteggio sarà attribuito per ogni tipologia di alimento offerto rispondente alle caratteristiche).

\* Sono ammessi solo alimenti che vengono proposti almeno 25 volte per anno. Non verranno considerati i seguenti prodotti: a) i prodotti utilizzati in menù in misura esigua (erbe aromatiche, basilico, cipolla, aglio, sale, zucchero e analoghi); b) i semilavorati (in tale categoria sono da intendersi gnocchi, biscotti o torte).

Il punteggio verrà attribuito in modo tabellare in base al numero di prodotti offerti (n. 1 prodotto = n. 1,5 punti).

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

Tutti i concorrenti dichiarano **di offrire prodotti DOP, IGP, STG**, conformemente a quanto richiesto nel disciplinare di gara.

La Commissione, all'unanimità, attribuisce il massimo punteggio tabellare, come descritto nel Disciplinare **a tutti i concorrenti : 6 punti.**

-----

**5.1 Fornitura di apparecchiature in comodato d'uso per tutta la durata dell'appalto per il trattamento acque destinate al consumo umano (fino a 8 punti)**

*Il Concorrente si impegna a installare 3 dispenser con sistema filtrante collegati alla rete idrica per il trattamento dell'acqua dell'acquedotto, destinati al consumo da parte degli utenti del servizio. Il concorrente dovrà precisare il tipo di apparecchiatura filtrante installata e il relativo programma di manutenzione.*

Il punteggio verrà attribuito tenuto conto dell'efficacia della soluzione proposta per garantire un efficiente sistema di filtrazione, premiando quelle soluzioni che siano maggiormente in grado di ridurre con azione esclusivamente meccanica la presenza nell'acqua di sporcizia, ruggine, sabbia etc.. Altresì il punteggio verrà attribuito tenendo conto della tempistica della manutenzione ordinaria e straordinaria dichiarate.

Dopo avere attentamente esaminato i contenuti delle 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 sufficiente l'erogatore standard proposto *OMISSIS*

Per quanto attiene la relazione elaborata da **"CIRFOOD SPA"**, la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,50**, corrispondente al giudizio "SUFFICIENTE", in quanto ritiene sufficiente l'erogatore standard proposto *OMISSIS*

Per quanto riguarda la relazione elaborata da **"GEMOS SOC. COOP"** la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,51**, corrispondente al giudizio "BUONO" in quanto ritiene la proposta, seppur trattata sinteticamente, significativa per i distributori con caratteristiche premianti *OMISSIS*

Per quanto riguarda la relazione elaborata da "VOLPI PIETRO SRL" la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,40**, corrispondente al giudizio "SUFFICIENTE" in quanto ritiene sufficiente il sistema di manutenzione e sanificazione e la tecnologia *OMISSIS*

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

Al concorrente "GEMOS SOC. COOP" SOC. COOP.", che ottiene il coefficiente pari a 0,51, che è il coefficiente massimo fra quelli assegnati, viene attribuito il massimo del punteggio assegnabile al sotto criterio in esame, pari a **8 punti**.

Al concorrente "ELIOR SPA" viene riproporzionato il punteggio come indicato nel disciplinare di gara:  
 $(0,45/0,51) \times 8 = \mathbf{7,06 \text{ punti}}$

Al concorrente "CIRFOOD SPA" viene riproporzionato il punteggio come indicato nel disciplinare di gara:  
 $(0,50/0,51) \times 8 = \mathbf{7,84 \text{ punti}}$

Al concorrente "VOLPI PIETRO SRL" viene riproporzionato il punteggio come indicato nel disciplinare di gara:  $(0,40/0,51) \times 8 = \mathbf{6,27 \text{ punti}}$

-----

## **5.2 Aggiornamento miglorie al software rilevazione presenze (fino a 6 punti)**

*Il Concorrente si impegna ad attivare a richiesta della stazione Appaltante, miglorie o nuove funzionalità o passaggi a versioni successive del software gestionale di rilevazione presenze attualmente in uso (School net ditta Etica soluzioni srl).*

Il punteggio verrà attribuito in modo tabellare in base al numero di miglorie offerte (n. 1 migloria = n. 2 punti).

n. 1 migloria/nuova funzionalità/ passaggio a nuova versione offerta 2 punti

n. 2 miglorie/nuova funzionalità/ passaggio a nuove versioni offerte 4 punti

n. 3 miglorie/nuova funzionalità/passaggio a nuove versioni offerte 6 punti

Tutti i concorrenti si impegnano ad attivare n. 3 miglorie/nuova funzionalità/passaggio a nuove versioni offerte.

La Commissione, all'unanimità, attribuisce il massimo punteggio tabellare, come descritto nel Disciplinare **a tutti i concorrenti : 6 punti**.

La Commissione giudicatrice dà atto che i punteggi tabellari e i coefficienti attribuiti ai criteri discrezionali, per ogni concorrente del **LOTTO 1, e la somma dei punteggi, sono quelli indicati nella tabella riepilogativa di cui all'Allegato 1 al verbale**.

La seduta viene sospesa alle ore 18:35.

La Presidente convoca la Commissione per il giorno 26 luglio 2022, alle ore 14:00, per la valutazione delle offerte tecniche pervenute per il LOTTO 2.

Così fatto, letto e sottoscritto.

La presidente della Commissione giudicatrice:

Romina Groppi \_\_\_\_\_

le componenti della Commissione giudicatrice:

Annalisa Murelli \_\_\_\_\_

Milena Rebecchi \_\_\_\_\_

Rosa Fava \_\_\_\_\_ (segretaria verbalizzante)

.....

L'anno 2022, il giorno 26 del mese di luglio, alle ore 14:00 si riprende la seduta riservata sospesa alle ore 18:35 del 25 luglio 2022

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. 842 del 20/07/2022 della Dirigente della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza, e così costituita:

- Romina Groppi, Responsabile dell'Area Amministrativa del Comune di Gazzola (PC), in veste di presidente;
- Annalisa Murelli, Responsabile dei Servizi Amministrativi - URP, Demografici, Segreteria, Protocollo, Pubblica Istruzione, del Comune di Ponte dell'Olio, in veste di componente
- Milena Rebecchi, Istruttore Amministrativo del Comune di Bettola (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 per il LOTTO 2.**

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

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

*Nelle tabelle sotto riportate, contenenti i criteri di attribuzione dei punteggi tecnici per il LOTTO 2 vengono indicati con la lettera "D" i "Punteggi Discrezionali", attribuiti sulla base della valutazione discrezionale della Commissione giudicatrice, con la lettera "T" i "Punteggi Tabellari" vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o della mancata offerta di quanto specificatamente richiesto.*

*Per ogni criterio "D" discrezionale, per entrambe i lotti, dovrà essere redatta apposita relazione, come indicato nelle tabelle sottostanti, su foglio formato A4, con carattere Times New Roman – corpo non inferiore a 12, margini superiore e inferiore cm 2,5, margini destro e sinistro cm 2. Le facciate dovranno essere numerate, eventuali copertine non saranno conteggiate nel numero massimo di facciate previste*

## **LOTTO 2 CIG 92589528E5 – COMUNE DI VIGOLZONE**

### **1. METODI/PROCEDURE ADOTTATE PER VERIFICARE E MONITORARE LA QUALITÀ DEI PROPRI FORNITORI DI ALIMENTI PER TUTTA LA DURATA DEI RELATIVI RAPPORTI COMMERCIALI massimo 15 punti**

*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 efficace 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

Dopo avere attentamente esaminato i contenuti delle 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 attiene la relazione elaborata da "**SODEXO ITALIA SPA**", la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,51**, corrispondente al giudizio "BUONO" in quanto rileva che il concorrente in esame abbia relazionato in modo adeguato, seppur sintetico, 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 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 la proposta in esame presenti un approfondimento sufficiente per metodi e procedure, *OMISSIS*

Per quanto attiene la relazione elaborata da "**ITALIA CHEF SRL**", la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,45**, corrispondente al giudizio "SUFFICIENTE" in quanto rileva che il concorrente in esame ha relazionato in modo sufficiente sul criterio in esame, *OMISSIS*

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

Al concorrente "**SODEXO ITALIA SPA**", che ottiene il coefficiente pari a 0,51, che è il coefficiente massimo fra quelli assegnati viene attribuito il massimo del punteggio assegnabile al criterio in esame, pari a **15 punti**.

Al concorrente "**ELIOR RISTORAZIONE SPA**" viene riproporzionato il punteggio come indicato nel disciplinare di gara:  $(0,50/0,51) \times 15 = \mathbf{14,71 \text{ punti}}$

Al concorrente "**ITALIA CHEF SRL**" viene riproporzionato il punteggio come indicato nel disciplinare di gara:  $(0,45/0,51) \times 15 = \mathbf{13,24 \text{ punti}}$

## **2. METODI/PROCEDURE ADOTTATE PER RILEVARE IL LIVELLO DI QUALITA' COMPLESSIVA DEL SERVIZIO massimo 15 punti**

*Il concorrente deve indicare, al fine di assicurare la corretta organizzazione del servizio e il rispetto dei tempi previsti dal capitolato: 1) procedure e strumenti per la verifica dei livelli di qualità del servizio; 2) definizione degli indicatori; 3) reportistica prodotta; 4) relazioni con il Comune; 5) modalità di attivazione di possibili azioni preventive e di possibili azioni correttive volti a ripristinare la qualità del servizio.*

Nell'attribuzione del punteggio verranno privilegiate le soluzioni contestualizzate rispetto al presente appalto, che consentano un efficace rilevamento della qualità complessiva del servizio, dal punto di vista della corretta organizzazione del servizio medesimo e dei tempi di erogazione previsti dal capitolato, nonché una efficace attività di rendicontazione e di soluzione delle criticità.

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

Per quanto attiene la relazione elaborata da "**SODEXO ITALIA SPA**", la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,50**, corrispondente al giudizio "SUFFICIENTE" in quanto rileva che il concorrente in esame rispetta in modo congruo i parametri richiesti dal disciplinare, *OMISSIS*

Per quanto riguarda la relazione elaborata da "**ELIOR RISTORAZIONE SPA**" la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,40**, corrispondente al giudizio "SUFFICIENTE", in quanto ritiene

che la proposta in esame presenti un approfondimento sufficiente del criterio in esame per le proposte indicate per valutare il livello di qualità del servizio, *OMISSIS*

Per quanto attiene la relazione elaborata da **"ITALIA CHEF SRL"**, la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,52**, corrispondente al giudizio "BUONO" in quanto rileva che il concorrente in esame ha relazionato indicando metodi e procedure in modo chiaro, esaustivo le modalità per rilevare il livello di qualità gli indicatori, le relazioni con il comune e possibili azioni preventive per la qualità del servizio.

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

Al concorrente **"ITALIA CHEF SRL"**, che ottiene il coefficiente pari a 0,52, che è il coefficiente massimo fra quelli assegnati, viene attribuito il massimo del punteggio assegnabile al criterio in esame, pari a **15 punti**.

Al concorrente **"SODEXO ITALIA SPA"** viene riproporzionato il punteggio come indicato nel disciplinare di gara:  $(0,50/0,52) \times 15 = \mathbf{14,42 \text{ punti}}$

Al concorrente **"ELIOR RISTORAZIONE SPA"** viene riproporzionato il punteggio come indicato nel disciplinare di gara:  $(0,40/0,52) \times 15 = \mathbf{11,54 \text{ punti}}$

-----

### **3. SODDISFAZIONE DEL SERVIZIO DA PARTE DELL'UTENZA massimo 16 punti**

*Il concorrente presenti un progetto che descriva le procedure di verifica del gradimento dei menù, i livelli di servizio, gli strumenti utilizzati, definisca gli indicatori e la reportistica da consegnare all'Amministrazione con frequenza almeno annuale. Indichi altresì i soggetti coinvolti, e le modalità di attivazione di possibili azioni preventive e azioni correttive.*

Verranno premiate le offerte che evidenzino i seguenti aspetti:

- frequenza delle rilevazioni;
- misurabilità e chiarezza degli indicatori proposti;
- elaborazione di idonea reportistica da fornire all'Amministrazione contraente;
- capacità di proporre misure di adeguamento del servizio in relazione agli esiti delle rilevazioni

Dopo avere attentamente esaminato i contenuti delle 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 attiene la relazione elaborata da **"SODEXO ITALIA SPA"**, la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,45**, corrispondente al giudizio "SUFFICIENTE" in quanto rileva che il concorrente presenti un approfondimento sufficiente del criterio in esame *OMISSIS*

Per quanto riguarda la relazione elaborata da **"ELIOR RISTORAZIONE SPA"** la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,55**, corrispondente al giudizio "BUONO", in quanto ritiene che la proposta in esame, seppur sintetica, presenti un buon metodo di monitoraggio basato su strumenti di valutazione moderni, intuitivi ed immediati, *OMISSIS*

Per quanto attiene la relazione elaborata da **"ITALIA CHEF SRL"**, la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,51**, corrispondente al giudizio "BUONO" in quanto rileva che il concorrente in esame abbia descritto, in una relazione sintetica, buoni livelli di strumenti utilizzati *OMISSIS*

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

Al concorrente **"ELIOR RISTORAZIONE SPA"**, che ottiene il coefficiente pari a 0,55, che è il coefficiente massimo fra quelli assegnati, viene attribuito il massimo del punteggio assegnabile al criterio in esame, pari a **16 punti**.

Al concorrente "**SODEXO ITALIA SPA**" viene riproporzionato il punteggio come indicato nel disciplinare di gara:  $(0,45/0,55) \times 16 = \mathbf{13,09}$  punti

Al concorrente "**ITALIA CHEF SRL**" viene riproporzionato il punteggio come indicato nel disciplinare di gara:  $(0,51/0,55) \times 16 = \mathbf{14,84}$  punti

-----

#### **4. PULIZIA E SANIFICAZIONE massimo 10 punti**

*Il concorrente, fermo restando quanto indicato all'art. 14 del Capitolato speciale d'appalto, descriva il processo posto in essere con particolare riferimento a prodotti detergenti ecolabel che si impegna ad utilizzare, indicando nome commerciale.*

Verranno premiate le offerte in base alla frequenza e l'accuratezza delle operazioni di igiene e pulizia e all'utilizzo di prodotti detergenti ad alta biodegradabilità dotati di etichetta "ecolabel" conformi ai CAM

Dopo avere attentamente esaminato i contenuti delle 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 attiene la relazione elaborata da "**SODEXO ITALIA SPA**", la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,48**, corrispondente al giudizio "SUFFICIENTE" in quanto rileva che il concorrente presenti un approfondimento sufficiente del criterio in esame *OMISSIS*

Per quanto riguarda la relazione elaborata da "**ELIOR RISTORAZIONE SPA**" la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,55**, corrispondente al giudizio "BUONO", in quanto ritiene che la proposta in esame presenti una adeguata descrizione dei prodotti impiegati e delle operazioni di pulizia e sanificazione nella scansione temporale. *OMISSIS*

Per quanto attiene la relazione elaborata da "**ITALIA CHEF SRL**", la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,51**, corrispondente al giudizio "BUONO" in quanto rileva che il concorrente in esame descriva buone procedure relative alle attività di pulizia e sanificazione *OMISSIS*

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

Al concorrente "**ELIOR RISTORAZIONE SPA**", che ottiene il coefficiente pari a 0,55, che è il coefficiente massimo fra quelli assegnati viene attribuito il massimo del punteggio assegnabile al criterio in esame, pari a **10 punti**.

Al concorrente "**SODEXO ITALIA SPA**" viene riproporzionato il punteggio come indicato nel disciplinare di gara:  $(0,48/0,55) \times 10 = \mathbf{8,73}$  punti

Al concorrente "**ITALIA CHEF SRL**" viene riproporzionato il punteggio come indicato nel disciplinare di gara:  $(0,51/0,55) \times 10 = \mathbf{9,27}$  punti

-----

#### **5. CERTIFICAZIONI. Possesso di certificazione ISO 22000:2018 - progettazione ed erogazione del servizio di ristorazione collettiva presso ogni tipo di struttura ospedaliera, sanitaria, socioassistenziale, scolastica, universitaria ed aziendale (per le fasi di ricevimento, stoccaggio, produzione di pasti cotti, crudi, semilavorati cotti sottovuoto e abbattuti di temperatura, confezionamento in mono o pluri-porzione, veicolazione in legame fresco, caldo e refrigerato, trasporto e distribuzione con e senza somministrazione). Progettazione e produzione di diete speciali. Logistica e magazzinaggio. 4 punti**

Il concorrente deve presentare un certificato ai sensi della norma ISO 22000:2018, in corso di validità, per lo specifico settore indicato rilasciato da un organismo di certificazione accreditato

Tutti i concorrenti sono in possesso di **certificazione ISO 22000:2018**, conformemente a quanto richiesto nel disciplinare di gara.

La Commissione attribuisce il punteggio tabellare, come descritto nel Disciplinare **a tutti i concorrenti : 4 punti.**

#### **6. PRODOTTI BIOLOGICI 100% DA FILIERA CORTA KM 0 (secondo le definizioni dei CAM di cui al DM 65/2020) massimo 6 punti**

*L'offerente deve indicare le tipologie dei prodotti offerti in aggiunta a quanto già previsto dai CAM e dal capitolato, per una o più delle seguenti derrate:*

• *polpa di pomodoro e passata di pomodoro (intesa come unico prodotto)*

• *pasta*

• *prodotti lattiero caseari*

*(indicare il prodotto offerto. Il punteggio sarà attribuito per ogni tipologia di alimento offerto rispondente alle caratteristiche).*

*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 emerge la caratteristica richiesta ai fini dell'attribuzione del punteggio.*

Tutti i concorrenti dichiarano **di offrire 3 biologici 100% da filiera corta**, conformemente a quanto richiesto nel disciplinare di gara.

La Commissione, attribuisce il massimo punteggio tabellare, come descritto nel Disciplinare **a tutti i concorrenti : 6 punti.**

-----

#### **7. PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE massimo 6 punti**

*L'offerente deve indicare le tipologie dei prodotti offerti*

• *tè per bimbi nido*

• *biscotti per bimbi nido*

• *banane*

*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 emerge la caratteristica richiesta ai fini dell'attribuzione del punteggio.*

Tutti i concorrenti dichiarano **di offrire le tre tipologie di prodotti del mercato equo e solidale**, conformemente a quanto richiesto nel disciplinare di gara.

La Commissione, all'unanimità, attribuisce il massimo punteggio tabellare, come descritto nel Disciplinare **a tutti i concorrenti : 6 punti.**

-----

#### **7. ATTIVITA' DI EDUCAZIONE ALIMENTARE – NIDO COMUNALE e SCUOLA DELL'OBBLIGO massimo 18 punti**

*Il concorrente dovrà garantire annualmente un incontro con uno specialista di alimentazione infantile aperto ai genitori dei bimbi frequentanti il nido comunale, della durata di 2 ore/anno.*

*(fino a un massimo di 8 punti)*

Non saranno prese in considerazione, ai fini dell'attribuzione del punteggio, ulteriori attività indicate dal concorrente.

*Il concorrente dovrà effettuare annualmente un corso di educazione alimentare così strutturato:*

*(fino a un massimo di 10 punti)*

*Utenza/durata:*

*classi III scuola primaria - durata 3 ore/anno per ogni sezione*

*classi II scuola secondaria di I grado – durata 3 ore/anno per ogni sezione*

*Temi (già definiti con Istituto Comprensivo della Val Nure):*

- a) *conoscere la corretta alimentazione necessaria per stare in forma. Promuovere stili di vita sani necessari per mantenere lo stato di buona salute e rispettare l'ambiente;*
- b) *decondizionare gradualmente i bambini dai messaggi ingannevoli e dai "falsi bisogni" proposti quotidianamente dalla pubblicità.*

Non saranno prese in considerazione, ai fini dell'attribuzione del punteggio, ulteriori attività indicate dal concorrente.

Per ogni attività deve essere indicato: titolo – obiettivi – attività – personale impiegato.

Per attività Nido comunale, verrà valutato altresì la predisposizione di un opuscolo informativo dell'evento che sarà poi appositamente elaborato e successivamente distribuito ai genitori.

Per attività Scuola dell'obbligo verrà valutata la pertinenza delle attività proposte e rispetto ai temi già definiti con l'Istituto Comprensivo

Dopo avere attentamente esaminato i contenuti delle 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 attiene la relazione elaborata da "**SODEXO ITALIA SPA**", la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,48**, corrispondente al giudizio "SUFFICIENTE" in quanto rileva che il concorrente ha rispettato i livelli minimi di proposta richiesti dal disciplinare. *OMISSIS*

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 proposta in esame presenti una attività di educazione alimentare non limitata alla trasmissione di informazioni, *OMISSIS*

Per quanto attiene la relazione elaborata da "**ITALIA CHEF SRL**", la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,53**, corrispondente al giudizio "BUONO" in quanto rileva che la proposta di educazione alimentare del concorrente descriva nel dettaglio i programmi. *OMISSIS*

**La Commissione procede quindi all'attribuzione dei punteggi relativi al 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 criterio in esame, pari a **18 punti**.

Al concorrente "**SODEXO ITALIA SPA**" viene riproporzionato il punteggio come indicato nel disciplinare di gara:  $(0,48/0,60) \times 18 = \mathbf{14,40 \text{ punti}}$

Al concorrente "**ITALIA CHEF SRL**" viene riproporzionato il punteggio come indicato nel disciplinare di gara:  $(0,53/0,60) \times 18 = \mathbf{15,90 \text{ punti}}$

La Commissione giudicatrice dà atto che i punteggi e tabellari e i coefficienti attribuiti ai criteri discrezionali, per ogni concorrente del LOTTO 2, e la somma dei punteggi, sono quelli indicati nella tabella riepilogativa **Allegato 2)** al verbale.

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 18:30.

Così fatto, letto e sottoscritto.

La presidente della Commissione giudicatrice:

Romina Groppi \_\_\_\_\_

le componenti della Commissione giudicatrice:

Annalisa Murelli \_\_\_\_\_

Milena Rebecchi \_\_\_\_\_

Rosa Fava \_\_\_\_\_ (segretaria verbalizzante)

*pubblicato il 27/09/2022*

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