

OGGETTO: STAZIONE UNICA APPALTANTE DELLA PROVINCIA DI PIACENZA P/C DEL COMUNE DI SARMATO (PC) – PROCEDURA TELEMATICA APERTA SOTTOSOGLIA COMUNITARIA AI SENSI DEGLI ARTT. 36, COMMA 9 E 60 DEL D.LGS. N. 50/2016 PER L’AFFIDAMENTO VERDE “DELL’APPALTO MISTO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA (PRESTAZIONE PRINCIPALE) E DI FORNITURA, E POSA IN OPERA, DI ATTREZZATURE (PRESTAZIONE SECONDARIA)” – PERIODO DAL 01/01/2020 AL 31/07/2025: **VERBALE DELLA SECONDA SEDUTA DELLA COMMISSIONE DI GARA NOMINATA AI SENSI DELL’ART. 77 DEL D.LGS 50/2016, PER LA VALUTAZIONE DELL’OFFERTA TECNICA PERVENUTA (SEDUTA RISERVATA).**

Il giorno **11 del mese di dicembre dell’anno 2019**, alle ore 09:20, presso la sede della Provincia di Piacenza (sala Garibaldi), Corso Garibaldi n. 50, si riunisce in seduta riservata la Commissione giudicatrice, per la valutazione dell’offerta tecnica pervenuta dalla società concorrente Elier Ristorazione S.p.A. e per l’attribuzione del relativo punteggio, nella seguente composizione:

- **Enrico Tinelli**, Responsabile del settore “Servizi alla Persona con programmazione e gestione di servizi scolastici e sociali” del Comune di Rottofreno (PC), **Presidente**;
- **Maria Cristina Bonelli**, Responsabile Uffici e Servizi “Settore VII Pubblica Istruzione, Sport e Turismo” del Comune di Castel San Giovanni (PC), **Commissario**;
- **Arch. Mario Sozzi**, Responsabile del Servizio Tecnico del Comune di Ponte dell’Olio (PC), **Commissario**.

Le funzioni di segretario vengono svolte dal **Dott. Andrea Tedaldi**, Istruttore Direttivo Amministrativo assegnato alla P.O. Economato e Stazione Unica Appaltante per i Servizi della Provincia di Piacenza.

Il Presidente, richiamato il **precedente verbale stilato in data odierna**, riferito alle operazioni di apertura (tramite il SATER) della busta “B” presentata dall’operatore Elier Ristorazione S.p.A., dà avvio alla valutazione dell’offerta tecnica pervenuta, secondo la comparazione degli elementi e dei punteggi così come previsti dal Disciplinare di gara.

Il Presidente richiama le disposizioni del Disciplinare di gara, secondo le quali l’aggiudicazione verrà effettuata, secondo il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, in base alla seguente formula:

$$PTOT = PT + PE$$

dove:
PTOT = punteggio totale;
PT = punteggio conseguito dall’offerta tecnica;
PE = punteggio conseguito dall’offerta economica.

PARAMETRO OFFERTA TECNICA fino ad un massimo di 85 punti	PARAMETRO OFFERTA ECONOMICA fino ad un massimo di 15 punti
--	--

VALUTAZIONE DELL’OFFERTA TECNICA

Il Presidente dà inoltre lettura della “TABELLA DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI TECNICI” riportata al paragrafo 20.1. del Disciplinare di gara (pp. 41 ss.), nonché del metodo di attribuzione dei punteggi dell’offerta tecnica indicato al paragrafo 20.2. del medesimo Disciplinare (pp. 47 ss.).

*

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

Dall'esame delle **Schede tecniche delle attrezzature**, allegate dalla società, emerge l'esigenza di un approfondimento in merito al rispetto di quanto previsto dall'art. 24 del capitolato Speciale d'Appalto, in relazione all'impegno – da parte dell'aggiudicatario – di sostituire e/o fornire tutte le attrezzature elencate nell'Allegato D) al Capitolato medesimo e in relazione al rispetto delle classi energetiche indicate nell'art. 24 medesimo.

In risposta alla richiesta di chiarimento formulata dalla Commissione giudicatrice, Elior Ristorazione S.p.A. ha inviato la nota (acquisita al prot. 36248/2019 della Provincia di Piacenza), con la quale la medesima "... *conferma di impegnarsi, secondo quanto stabilito dall'art. 24 del Capitolato Speciale d'Appalto, a fornire/sostituire tutte le attrezzature elencate nell'allegato D al capitolato medesimo, confermando altresì il rispetto delle prescrizioni circa la classe energetica degli elettromeccanici*".

Tale nota viene valutata dalla Commissione conforme a quanto richiesto dai documenti di gara.

Il punteggio tecnico complessivo ottenuto risulta pari a **69 punti**, come si evince dal dettaglio contenuto nel prospetto allegato al presente verbale (denominato "*Allegato al verbale della seconda seduta della commissione*"), di cui ne costituisce parte integrante e sostanziale.

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

Alle ore 14:35, terminata la valutazione dell'offerta tecnica pervenuta dalla società Elior Ristorazione S.p.A., il Presidente dichiara chiusa la seduta e convoca la Commissione giudicatrice al completo per oggi stesso 11 dicembre 2019 - alle **ore 14:40** per i seguenti adempimenti:

- comunicazione del punteggio tecnico ottenuto dall'unico operatore concorrente;
- apertura della busta "C" contenente l'offerta economica;
- verifica della validità dell'offerta economica presentata dalla società Elior Ristorazione S.p.A. ed attribuzione del punteggio economico;
- eventuale applicazione della verifica di congruità ai sensi dell'art. 97, comma 6 del D.Lgs. 50/2016.

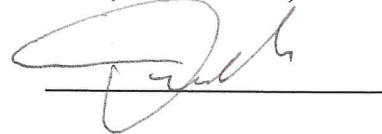
Siffatti adempimenti, come previsto dal Disciplinare di gara, avranno luogo in seduta pubblica virtuale.

Letto, approvato e sottoscritto

Piacenza, 11 dicembre 2019

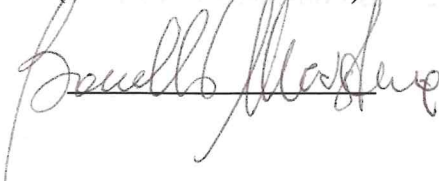
IL PRESIDENTE

(Enrico Tinelli)



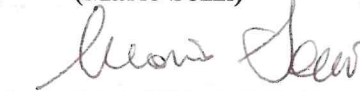
IL COMMISSARIO

(Maria Cristina Bonelli)



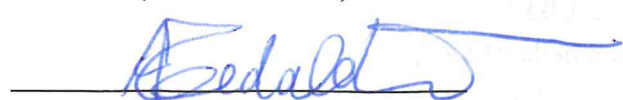
IL COMMISSARIO

(Mario Sozzi)



IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

(Andrea Tedaldi)



PROVINCIA DI PIACENZA

C.so Garibaldi, 50 - 29121 Piacenza
centralino 0523 795 1

<http://www.provincia.pc.it>

c.f. 00233540335

PEC: provpc@cert.provincia.pc.it

FRONTESPIZIO LETTERA

PROTOCOLLO N. 36248/2019

OGGETTO: TRASMETTE NUOVA COMUNICAZIONE RELATIVA A CONFERMA PER ART 24 DEL CSA (ALLEGATO D)

Con la presente si consegna copia analogica a stampa, tratta, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 3/bis, comma 4/bis ed all'art. 23 del D.Lgs 82/2005, dal documento informatico sottoscritto con firma digitale, predisposto e conservato presso l'Amministrazione in conformità al D.Lgs. 82/2005 (C.A.D.) identificato con HASH, indicato/i in calce, dell'atto in oggetto e dei suoi allegati.

Allegati:

- Conferma art. 24.pdf.p7m
51D055C4A3809BC603D6E6058C908C05DFF8701DF5020C9EA4A272AD8A41366A5B5
BBEEAE6E40EF89ED0A8D0BBD0DA819115C4CC558D870157526C37FA679C34
TestodelMessaggio.txt
B58F5D395C5FD9B8FF7C729FA973AD358A90D4C4CAA59712134780051804BE32A958
AEC1FC2F873F146A3D9C90254FAE1341323E8B72712114872E801052E983
image001.gif
AC833104E02EFB9ECA6EB96BDBED00F4EC490F4F3AD264275A5F7DF3779C8EB1E2
EDF689AD2325EE7FE4849D9802FA29B7E0F5382E18F4FBBFA2B92CDF655DFC
image002.gif
162ECC997992CAE972EE7EB4F1C847A5B0E7654A2F8519242635DEA4101EE00D828
D72388797552A2EC7AB2C41AD1BBA3693F7D5029A85C265285CBC6BD84E80



Via Venezia Giulia 5/a 20157 Milano
T: + 39 02 390 391
Fax: +39 02 390 00041

elior.it
Segui Elior Italia su  

Ufficio Territoriale Centro Nord
Via Volturmo, 10/12
50019 Sesto Fiorentino (FI)
T: +39 055 3024165
Fax: +39 055 3909931

Ufficio Territoriale Nord Ovest
Lungodora Firenze, 19
10152 Torino
T: +39 011 2482000
Fax: +39 011 2487652

Ufficio Territoriale Emilia
Via Bresciani, 27
29122 Piacenza
T: +39 0523 623411
Fax: +39 0523 590710

Ufficio Territoriale Nord Est
Via Aquileia, 6
31048 San Biagio di Callalta (TV)
T: +39 0422 855668
Fax: +39 0422 856053

Ufficio Territoriale Centro Sud
Via del Serafico, 200
Piano Terra Blocco A
00142 Roma
T: +39 06 5423921
Fax: +39 06 92912028

ALLA COMMISSIONE GIUDICATRICE
c/o SUA PROVINCIA DI PIACENZA
C.so Garibaldi, 50
29121 Piacenza

provpc@cert.provincia.pc.it

DI SARMATO (PC) – PROCEDURA TELEMATICA APERTA SOTTOSOGGLIA COMUNITARIA AI SENSI DEGLI ARTT. 36, C. 9 E 60 DEL D.LGS. N. 50/2016 PER L'AFFIDAMENTO VERDE "DELL'APPALTO MISTO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA (PRESTAZIONE PRINCIPALE) E DI FORNITURA, E POSA IN OPERA, DI ATTREZZATURE (PRESTAZIONE SECONDARIA)" – PERIODO DAL 01/01/2020 AL 31/07/2025 – CIG 8034585D47.

Con riferimento alla gara in oggetto e alla propria offerta tecnica, questa Società conferma di impegnarsi, secondo quanto stabilito dall'art. 24 del Capitolato Speciale d'Appalto, a fornire/sostituire tutte le attrezzature elencate nell'allegato D al capitolato medesimo, confermando altresì il rispetto delle prescrizioni circa la classe energetica degli elettrodomestici.

Milano, 11/12/2019

Letto confermato e sottoscritto digitalmente

Elior Ristorazione S.p.A.
Un Procuratore
Gianluca Galletti

Elior Ristorazione S.p.A. - Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di Elior Group S.A.
Capitale Sociale 45.000.000 int. vers. - R.E.A. Milano 1739870 - Reg. Imp. di Milano C.F. e P.IVA 08746440018



Cognome	GALLETTI
Nome	GIANLUCA
nato il	03/08/1964
(atto n.	2561 1 s A)
a	Foggia
Cittadinanza	ITALIANA
Residenza	MILANO
Via	CALIFORNIA N. 9
Stato civile	CONIUGATO
Professione	DIRIGENTE
CONNOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI	
Statura	1,78
Capelli	NERI
Occhi	VERDI
Segni particolari	

	
Firma del titolare	<i>Gianluca Galletti</i>
Milano	30/12/2019
Impronta del dito indice sinistro	IL SINDACO Sesto Cristiana
Buro	5,42



Data di scadenza 29/12/2021
AT 5638472

REPUBBLICA ITALIANA
COMUNE DI MILANO
CARTA D'IDENTITA'
N° AT 5638472
DI
GALLETTI
GIANLUCA

PAGINA VUOTA



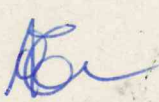
PAGINA VUOTA

[Handwritten signatures and initials in the bottom left corner]

[Handwritten signatures and initials in the bottom right corner]



elior 

Allegato al verbale della seconda seduta della commissione

OFFERTA TECNICA PRESENTATA DA ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.

CRITERI/ SUBCRITERI	SUB CRITERI	VALUTAZIONE PRESIDENTE ENRICO TINELLI	VALUTAZIONE COMMISSARIO MARIA CRISTINA BONELLI	VALUTAZIONE COMMISSARIO MARIO SOZZI	MEDIA	PUNTEGGIO MASSIMO PREVISTO (D - discrezionale; T - tabellare)	PUNTEGGIO ASSEGNATO
	1.1.ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE						
1.1.	Sarà valutato l'organigramma dettagliato del personale che la ditta si impegna ad adibire al servizio di ristorazione. Il concorrente dovrà a tal fine indicare – all'interno del proprio Progetto – il numero, la qualifica, la specifica esperienza professionale in servizi di ristorazione collettiva, i titoli di studio e professionali degli addetti che si impegna ad impiegare per l'esecuzione del servizio.	0,50	0,50	0,50	0,50	MAX 5 PUNTI (D)	2,5
	1.2.1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE						
1.2.	Sarà valutata la gestione complessiva del servizio di ristorazione con riferimento a: (i) organizzazione delle operazioni di pulizia e sanificazione degli ambienti (centro di cottura e refettori) ed utilizzo di detergenti a ridotto impatto ambientale; (ii) metodi/procedure adottate per verificare e monitorare la qualità dei propri fornitori di derrate alimentari; (iii) misure di sostenibilità sociale adottate dal concorrente lungo la filiera agroalimentare (compresi i propri fornitori).	0,50	0,50	0,50	0,50	MAX 4,5 PUNTI (D)	2,25
	1.2.2. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI ASSISTENZA DOMICILIARE						
1.2.	Sarà valuta l'organizzazione del servizio di assistenza domiciliare anziani/adulti in difficoltà di cui all'art. 6 del Capitolato, avuto riguardo al mese di agosto e ai periodi di interruzione delle attività scolastiche. Il concorrente dovrà a tal fine indicare – all'interno del proprio Progetto – come intende far fronte alle richieste di preparazione pasti avanzate dal Comune nel corso del mese di agosto e nei periodi di interruzione delle attività scolastiche, in cui il centro di cottura comunale non risulta più attivo per l'erogazione del servizio di ristorazione scolastica.	0,80	0,80	0,80	0,80	MAX 4,5 PUNTI (D)	3,6
	1.3 GESTIONE DI IMPREVISTI, EMERGENZE, MODIFICHE DEL SERVIZIO						
1.3.	Verranno attribuiti punteggi maggiori in funzione della migliore efficienza delle soluzioni gestionali proposte e alla loro adeguatezza nell'affrontare le situazioni di seguito indicate, considerando la continuità del servizio e la qualità dei pasti erogati: 1) guasto improvviso a impianti/attrezzature da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, interruzioni temporanee delle forniture energetiche: max punti 1,5; 2) avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, ritardo nella consegna o consegna non conforme delle derrate necessarie per produrre il pasto della giornata: max punti 1,5;	0,70	0,70	0,70	0,70	MAX 1,5 PUNTI (D)	1,05
1.3		0,50	0,50	0,50	0,50	MAX 1,5 PUNTI (D)	0,75
1.3	3) problematiche relative all'impiego del personale adibito al servizio (ad es. in caso di malattia, scioperi, etc.): max punti 1,5;	,7	,7	,7	0,70	MAX 1,5 PUNTI (D)	1,05

2
file

100

101

102

103

104

105

106

107

108

109

110

111

112

113

114

115

116

117

118

119

120

121

122

123

124

125

126

127

128

129

130

131

132

133

134

135

136

137

138

139

140

141

142

143

144

145

146

147

148

149

150

151

152

153

154

155

156

157

158

159

160

161

162

163

164

165

166

167

168

169

170

171

172

173

174

175

176

177

178

179

180

181

182

183

184

185

186

187

188

189

190

191

192

193

194

195

196

197

198

199

200

1.3	4) inagibilità temporanea del centro di cottura comunale – soluzioni che garantiscono la produzione dei pasti in un centro cottura alternativo di emergenza (conforme a quanto previsto all’art. 11 del Capitolato): •che assicuri la consegna dei pasti ai refettori in un tempo non superiore a 20 minuti: punti 3; •che assicuri la consegna dei pasti ai refettori in un tempo non superiore a 30 minuti: punti 1,5; •che assicuri la consegna dei pasti ai refettori in un tempo non superiore a 45 minuti: punti 0. Nella Progetto predisposto dal concorrente dovranno essere indicate le soluzioni proposte (e i relativi strumenti per la loro attuazione) in relazione agli elementi oggetto di valutazione di cui ai punti 1), 2) e 3), nonché l’espressa indicazione dell’eventuale miglioria proposta di cui al punto 4). In tale ultimo caso, dovranno essere precisate l’ubicazione e le caratteristiche del centro di cottura di emergenza di cui si assicura la disponibilità in caso di aggiudicazione, nonché le modalità per il trasporto nel tempo massimo previsto. Si precisa che, per la verifica del tempo di trasporto dichiarato, la Commissione giudicatrice farà riferimento al percorso più breve indicato dal programma internet ViaMichelin.	1,50		3 PUNTI (T)	1,50												
2.1.	2.1 FORNITURA DI PRODOTTI/ALIMENTI LOCALI PROVENIENTI DALL’AMBITO PROVINCIALE (FILIERA CORTA), DA UTILIZZARE TUTTE LE VOLTE CHE SIFFATTI PRODOTTI/ALIMENTI SONO INDICATI NEL MENU’ All’interno del Progetto, il concorrente dovrà indicare i prodotti che si impegna a fornire integralmente (100%) da filiera corta, la ragione sociale dei produttori locali da cui provengono i prodotti e la loro sede produttiva. Si precisa che per prodotti locali a filiera corta si intendono quelli provenienti da aziende agricole singole o aggregate in associazioni, consorzi, ecc., che sono presenti sul territorio della provincia di Piacenza. Non verranno considerati, ai fini della assegnazione del punteggio, i prodotti utilizzati nel menù in quantità esigua: basilico, aglio, cipolla, erbe aromatiche, aromi, sale, zucchero, lievito.	9,00		MAX 9 PUNTI (T) (1,5 punti per ogni prodotto)	9												
2.2.	2.2 FORNITURA DI PRODOTTI/ALIMENTI TIPICI All’interno del Progetto, il concorrente dovrà indicare i prodotti tipici che si impegna a fornire, indicandone la denominazione, la quale dovrà riportare la dicitura “prodotto tipico”.	3,00		MAX 6 PUNTI (T) (1,5 punti per ogni prodotto)	3												
2.3.	2.3 FORNITURA DI PRODOTTI/ALIMENTI PROVENIENTI DAL CIRCUITO DEL COMMERCIO EQUO-SOLIDALE All’interno del Progetto, il concorrente dovrà indicare i prodotti provenienti dal circuito del commercio equo-solidale che si impegna a fornire, indicandone la denominazione, la quale dovrà riportare la dicitura “da commercio equo-solidale”.	6,00		MAX 6 PUNTI (T) (1,5 punti per ogni prodotto)	6												
2.4.	2.4 FORNITURA DI PRODOTTI INTERAMENTE (100%) BIOLOGICI, IN AGGIUNTA AI QUANTITATIVI MINIMI PREVISTI DAI C.A.M. DI CUI AL D.M. MATTM DEL 25/07/2011 (cfr. art. 8 del Capitolato) <table><tr><th>ALIMENTO Prodotto bio</th><th>Punteggio per % bio = 100%</th></tr><tr><td>Carne di Pollo</td><td>1,5 punti</td></tr><tr><td>Carne di Tacchino</td><td>1,5 punti</td></tr><tr><td>Passata di Pomodoro</td><td>1,5 punti</td></tr><tr><td>Uova</td><td>1,5 punti</td></tr><tr><td>Altro (fino a 1 prodotto)</td><td>1,5 punti</td></tr></table>	ALIMENTO Prodotto bio	Punteggio per % bio = 100%	Carne di Pollo	1,5 punti	Carne di Tacchino	1,5 punti	Passata di Pomodoro	1,5 punti	Uova	1,5 punti	Altro (fino a 1 prodotto)	1,5 punti	7,50		MAX 7,5 PUNTI (T) (1,5 punti per ogni prodotto)	7,5
ALIMENTO Prodotto bio	Punteggio per % bio = 100%																
Carne di Pollo	1,5 punti																
Carne di Tacchino	1,5 punti																
Passata di Pomodoro	1,5 punti																
Uova	1,5 punti																
Altro (fino a 1 prodotto)	1,5 punti																



19

[Handwritten signature]

[Handwritten initials]

3.1.	3.1 SERVIZIO INFORMATICO DI PRENOTAZIONE DEI PASTI Sarà valutato l'eventuale sistema informatico offerto dal concorrente per la prenotazione dei pasti. Il concorrente dovrà a tal fine descrivere brevemente – all'interno del proprio Progetto – la funzionalità di tale sistema e come gli utenti possono procedere alla prenotazione dei pasti. In caso di offerta di tale sistema, il concorrente dovrà organizzare una giornata di formazione a favore delle famiglie prima dell'avvio del servizio e prima di ogni A.S. Si precisa che l'offerta di tale servizio è da intendersi gratuita, senza costi di licenza, di assistenza e manutenzione a carico del Comune, per tutta la durata dell'appalto comprensiva dell'eventuale opzione di proroga tecnica.	1,00	1,00	1,00	1,00	MAX 5 PUNTI (D)	5
3.2.	3.2 SUPPORTO AGLI ALUNNI IN DIFFICOLTA' ECONOMICA Verrà assegnato un punteggio al concorrente che si impegna ad offrire fino ad un massimo di due pasti gratuiti giornalieri a favore di alunni in difficoltà economiche segnalati dal Servizio sociale del Comune: 1 pasto gratuito offerto > 2 punti; 2 pasti gratuiti offerti > 4 punti.	4,00				MAX 4 PUNTI (T)	4
4.1.	4.1 PROPOSTE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE IN COLLABORAZIONE CON LE SCUOLE E IL COMUNE Verranno valutate le proposte di educazione alimentare formulate dal concorrente, rivolte agli alunni e da svolgersi in collaborazione con le scuole e con il Comune. Ai fini della valutazione degli eventi, e della conseguente attribuzione del punteggio, nel Progetto predisposto dal concorrente dovranno essere precisati in modo chiaro e schematico: cadenza dell'evento (annuale, una tantum...), destinatari, durata e breve descrizione dell'evento.	0,80	0,80	0,80	0,80	MAX 7,5 PUNTI (D)	6
5.1.	5.1 POSSESSO DI CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ (OLTRE A QUELLE RICHIESTE COME REQUISITO DI AMMISSIONE ALLA GARA) RILASCIATE DA ENTI CERTIFICATORI ACCREDITATI, COMUNQUE ATTINENTI ALL'APPALTO - Certificazioni di Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare e qualità secondo la norma ISO 22000: punti 1; - altra certificazione di qualità attinente al servizio: punti 1. Al fine dell'attribuzione del relativo punteggio, il concorrente dovrà chiaramente indicare – all'interno del proprio Progetto – la certificazione posseduta in corso di validità, e allegarne copia.	2,00				MAX 2 PUNTI (T)	2
6.1.	6.1 TINTEGGIATURA DEI LOCALI All'interno del Progetto, il concorrente dovrà indicare la propria eventuale disponibilità a farsi carico della tinteggiatura dei locali adibiti al servizio mensa (centro di cottura e refettori), secondo la seguente frequenza: •prima dell'avvio dell'A.S. 2021/22; •al termine del servizio.	4,50				MAX 4,5 PUNTI (T)	4,5
6.2.	6.2 DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO All'interno del proprio Progetto, il concorrente dovrà indicare la propria eventuale disponibilità a destinare il cibo non somministrato a progetti di finalità sociale, quali ad es. destinazione del cibo alla Caritas comunale, al canile comunale, etc. A tal fine, il concorrente dovrà descrivere – all'interno del proprio Progetto – la destinazione che intende riservare al cibo non somministrato.	1,00	1	1	1,00	MAX 3 PUNTI (D)	3



6.3.	6.3 PRESTAZIONE SECONDARIA In relazione ad ogni attrezzatura oggetto della prestazione secondaria (cfr. Allegato D al Capitolato), il concorrente dovrà: 1) specificare le caratteristiche peculiari delle attrezzature che si impegna a fornire, allegando le schede tecniche riportanti le caratteristiche essenziali delle attrezzature medesime; 2) descrivere brevemente come intende armonizzare tali attrezzature nel contesto del contro cottura comunale (in relazione all’allestimento degli spazi a disposizione e del mobilio esistente).	0,70	0,70	0,70	0,70	MAX 9 PUNTI (D)	6,3
------	---	------	------	------	------	-----------------	------------

**TOTALE PUNTEGGIO
ASSEGNATO AL
CONCORRENTE**

69

