

**GARA A PROCEDURA TELEMATICA NEGOZIATA SOTTOSOGLIA COMUNITARIA AI SENSI DELL'ART. 1 COMMA 2 L. 120/2020 PER L'AFFIDAMENTO DISGIUNTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEI COMUNI DI ALTA VAL TIDONE (PC) (LOTTO 1 CIG: 99368124AB) GAZZOLA (PC) (LOTTO 2 CIG: 9937134E61) VILLANOVA SULL'ARDA (PC) (LOTTO 3 CIG: 99372183B6).**

**VERBALE DELLA SEDUTA RISERVATA DEL 09/08/2023**

L'anno 2023, il giorno 9 (nove) del mese di agosto,

PREMESSO CHE

- con le Determinazione a contrattare n. 238 del 26/06/2023 del Comune di Alta Val Tidone (PC), n. 110 del 28/06/2023 del Comune di Gazzola (PC) e n. n.152 del 26/06/2023 del Comune di Villanova sull'Arda (PC):
  - si disponeva l'indizione di una gara, in 3 LOTTI, per l'affidamento in disgiunto della gestione del "SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA" COMUNI DI ALTA VAL TIDONE (PC) (LOTTO 1 CIG: 99368124AB) GAZZOLA (PC) (LOTTO 2 CIG: 9937134E61) VILLANOVA SULL'ARDA (PC) (LOTTO 3 CIG: 99372183B6)., mediante procedura telematica negoziata sottosoglia comunitaria, ai sensi dell'art. 1 comma 2 della L. 120/2020, da aggiudicare, anche in presenza di una sola offerta formalmente valida, purché congrua e conveniente, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 del Codice, con un valore globale stimato dell'appalto, calcolato ai sensi dell'art. 35, comma 9 lett. a) del Codice dei contratti pubblici sul valore complessivo stimato dei tre lotti, pari ad € 549.932,00 (al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge) di cui euro 55.030,40 (al netto di IVA) per l'opzione di proroga tecnica (prevista semestrale per il Comune di Alta Val Tidone, e quadrimestrale per i Comuni di Gazzola e Villanova sull'Arda);
  - si dava atto che al fine di favorire la massima trasparenza, tempestività, pubblicità e libera concorrenza della procedura non si sarebbe proceduto ad alcuna selezione degli operatori economici, e coloro che fossero in possesso dei requisiti individuati nella lex specialis di gara avrebbero potuto depositare la propria offerta;
  - si approvavano i seguenti documenti, relativi a ciascun lotto, ai fini dell'espletamento della gara in oggetto: Progetto di cui all'art. 23 del Codice (Allegato 1), Capitolato speciale di appalto (Allegato 2), Schema di contratto (Allegato 3);
  - si approvavano altresì i seguenti documenti, elaborati e trasmessi dalla Stazione Unica appaltante della Provincia di Piacenza: Schema di Avviso di manifestazione di interesse (Allegato 4), Schema di Disciplinare di gara (Allegato 5);
- l'avviso di manifestazione di interesse veniva pubblicato 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" della Provincia di Piacenza, sottosezione "Bandi SUA", su SITAR-ER nonché sul sito web dei Comuni di Alta Val Tidone, Gazzola e Villanova sull'Arda all'apposita sezione "Amministrazione Trasparente";
- il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, secondo gli elementi oggetto di valutazione, la relativa ponderazione e i punteggi massimi attribuibili nel disciplinare di gara;
- il disciplinare di gara fissava per il giorno 20/07/2023 alle ore 10:00 il termine perentorio di scadenza per la presentazione delle offerte;
- nella seduta del 20 luglio 2023, di cui è stato redatto verbale, il seggio di gara ha preso atto che entro il termine perentorio non sono pervenute offerte per il LOTTO 1, Comune Alta Val Tidone (PC) e per IL LOTTO 3 Comune di Villanova sull'Arda (PC), mentre per il LOTTO 2 Comune di Gazzola (PC), sono pervenute n. 2 offerte da parte degli operatori economici di seguito elencati:
  1. ELIOR RISTORAZIONE S.P.A., (C.F. 08746440018), con sede a Milano
  2. SALUS S.R.L., (C.F. 02456650023) con sede a Vercelli;
- con determinazione n. 940 del 27/07/2023 gli operatori economici concorrenti per il LOTTO 2, sono stati dichiarati ammessi al prosieguo della gara; la determinazione è stata comunicata agli operatori economici con nota SATER n. PI257492-23 del 08/08/2023;

- con determinazione n. 938 del 26/07/2023 si è preso atto della diserzione della gara per il LOTTO 1 CIG: 99368124AB COMUNE DI ALTA VAL TIDONE (PC) e per il LOTTO 3 CIG: 99372183B6 COMUNE DI VILLANOVA SULL'ARDA (PC).
- con provvedimento n. 1019 del 08/08/2023 della Stazione Unica Appaltante è stata nominata la Commissione giudicatrice delle offerte ex art. 77 del D. Lgs. n. 50/2016;
- in data odierna si è tenuta la seduta pubblica virtuale, di cui è stato redatto verbale, per procedere all'apertura delle buste contenenti le offerte tecniche e verificare il rispetto formale delle medesime a quanto disposto dal disciplinare di gara.

TUTTO CIO' PREMESSO

è presente, in seduta riservata, la Commissione giudicatrice delle offerte pervenute, nominata ai sensi dell'art. 77 del D. Lgs. n. 50/2016 con Determinazione n. 1019 del 08/08/2023 della Dirigente della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza, così costituita:

- Annalisa Murelli – Responsabile del Servizio Affari Generali del Comune di Ponte dell'Olio (PC), in veste di presidente;
- Maria Cristina Bonelli, Istruttore Amministrativo presso il Servizio Istruzione, Cultura, Sport, Politiche Giovanili del Comune di Castel San Giovanni (PC), in veste di componente,
- Patrizia Gatti, Responsabile del Settore Amministrativo del Comune di Ziano Piacentino (PC), in veste di componente;

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

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

La Presidente dà inizio ai lavori ricordando alle componenti della Commissione che, secondo il disposto del Disciplinare di gara (paragrafo 17.1 e seguenti), il punteggio disponibile da assegnare alle offerte ammonta a complessivi punti 100, da attribuire a ciascuna offerta nella seguente modalità:

|                          | PUNTEGGIO MASSIMO |
|--------------------------|-------------------|
| <b>Offerta tecnica</b>   | <b>90</b>         |
| <b>Offerta economica</b> | <b>10</b>         |
| <b>TOTALE</b>            | <b>100</b>        |

**17.1.CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA**

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

*Nelle tabelle sotto riportate, contenenti i criteri di attribuzione dei punteggi tecnici, vengono indicati con la lettera "D" i "Punteggi Discrezionali", attribuiti sulla base della valutazione discrezionale della Commissione giudicatrice, con la lettera, 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.*

| CRITERI DI VALUTAZIONE                                 | SUBCRITERI DI VALUTAZIONE   | PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE  | DISCREZIONALE (D) TABELLARE (T) |
|--|---|---|---------------------------------|
| 1) QUALITA' DEL PROGETTO E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO |   | PUNTI 50  |                                 |
|  | <p><b>1.1 Organizzazione del servizio</b></p> <p><i>Il concorrente deve indicare in modo tabellare l'organigramma del personale impiegato nell'esecuzione del servizio, distinto per singola mensa, da cui risulti: 1) il numero di risorse impiegate; 2) le funzioni e i compiti attribuiti a ciascuna risorsa; 3) la presenza oraria dei singoli lavoratori sui giorni della settimana.</i></p> | <p><b>Fino a un massimo di 10 punti</b><br/> <i>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..</i></p> | D                               |

|                           |   |  |   |
|---------------------------|---|--|---|
|                           | <p><b>1.2 Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio</b></p> <p>Verranno attribuiti punteggi in base alle soluzioni gestionali proposte e alla loro adeguatezza nell'affrontare le situazioni di seguito indicate:</p> <p><b>A) guasto <u>improvviso</u> a impianti/attrezzature da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, interruzioni <u>temporanee e improvvise</u> delle forniture energetiche (massimo 4 punti);</b></p> <p><b>B) avarie delle attrezzature per la conservazione dei prodotti deperibili, ritardo nella consegna o consegna non conforme delle derrate necessarie per produrre il pasto della giornata (massimo 4 punti);</b></p> <p><b>C) problematiche relative all'impiego del personale adibito al servizio (ad es. in caso di malattia, scioperi, etc.) (massimo 3 punti);</b></p> <p><b>D) modalità organizzative e gestionali per la somministrazione dei pasti in situazioni di emergenza dovuta a eventi straordinari o imprevisti, nel rispetto dei criteri igienico sanitari e del menù dell'Asl, assicurando il servizio senza discontinuità o ritardi e con spese a proprio carico (massimo 4 punti).</b></p> <p><b>E) gestione delle emergenze in caso di indisponibilità del Centro di cottura e del centro di cottura alternativo dell'operatore economico (massimo punti 5)</b></p> | <p><b>Fino a un massimo di 20 punti</b></p> <p>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 A),B),C) e D) E)(oggetto di valutazione discrezionale).</p> <p>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).</p> <p><b>In particolare, per l'elemento di cui al punto E)</b> Verranno valutate le soluzioni proposte per la risoluzione di emergenze dovute all'indisponibilità dei centri di cottura previsti all'art. 1 del capitolato, contrattualmente utilizzato, che garantiscano la somministrazione dei pasti in un tempo non superiore a 30 minuti rispetto al confezionamento degli stessi.</p> | D |
|                           | <p><b>1.3 Metodi/procedure adottate per rilevare il livello di qualità complessiva del servizio</b></p> <p>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.</p>   | <p><b>Fino a un massimo di 10 punti</b></p> <p>Il punteggio verrà attribuito privilegiando 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..</p>   | D |
|                           | <p><b>1.4 Metodi/procedure adottate per verificare e monitorare la qualità dei propri fornitori di alimenti per tutta la durata dei relativi rapporti commerciali</b></p> <p>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.</p>  | <p><b>Fino a un massimo di 10 punti</b></p> <p>Il punteggio verrà attribuito privilegiando 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.</p>   | D |
| 2) GESTIONE DEL PERSONALE |   | PUNTI 6  |   |

|                                |   |   |   |
|--------------------------------|---|---|---|
|                                | <p><b>2.1 GESTIONE DEL TURN-OVER DEL PERSONALE</b></p> <p><i>Il concorrente deve descrivere, <u>in modo chiaro e dettagliato</u>, all'interno della propria relazione, il sistema incentivante e le strategie motivazionali adottate ai fini del contenimento del turn over del personale impiegato.</i></p>  | <p><b>Fino a un massimo di 6 punti</b></p> <p><i>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 e nella gestione degli utenti.</i></p>  | D |
| 3) QUALITA' DERRATE ALIMENTARI |   | PUNTI 18  |   |
|                                | <p><b>3.1 Prodotti interamente (100%) da Km 0 e filiera corta. (secondo le definizioni dei CAM di cui al DM 65/2000) relative a una o più tra le seguenti:</b></p> <p><b>1) CARNE AVICOLA</b> (anche solo alcune pezzature, esempio "cosce", "petto", "fesa" etc.) (n. 1 pezzatura considerata come n. 1 alimento);</p> <p><b>2) CARNE SUINA</b> (anche solo alcune pezzature, esempio "lonza" etc.) (n. 1 pezzatura considerata come n. 1 alimento);</p> <p><b>3) CARNE BOVINA</b> (anche solo alcune pezzature, esempio "coscia" etc.) (n. 1 pezzatura considerata come n. 1 alimento);</p> <p><b>4) GRANA PADANO D.O.P.</b> 24 mesi;</p> <p><b>5) PANE;</b></p> <p><b>6) ALTRO*</b> (indicare l'alimento offerto. Il punteggio sarà attribuito per ogni tipologia di alimento offerto rispondente alle caratteristiche). Verrà attribuito un punto per ogni prodotto offerto (n. 1 prodotto = n. 1 punti).</p> <p><i>Si precisa che sono ammessi solo alimenti che vengono proposti almeno 20 volte per anno. Non verranno inoltre considerati i prodotti usati in menù in misura esigua (erbe aromatiche, basilico, cipolla, aglio...) e i semilavorati come torte, biscotti, gnocchi)</i></p> <p><i>N.B. Il prodotto offerto deve essere utilizzato tutte le volte che è presente in menù e quanto indicato dall'aggiudicatario sarà oggetto di controllo da parte del Comune anche richiedendo consegna dei contratti in essere con i produttori.</i></p> | <p><b>Fino ad un massimo di 6 punti.</b></p> <p><i>Il punteggio verrà attribuito in modo tabellare in base al numero di prodotti offerti (n. 1 prodotto = n. 1 punti).</i></p> <p><i>Si precisa che tali prodotti dovranno essere utilizzati tutte le volte che sono presenti nel menù.</i></p> <p><i>Si precisa altresì che il concorrente deve <u>indicare</u> il produttore (nome e localizzazione) di ciascun alimento da cui emerge la caratteristica richiesta ai fini dell'attribuzione del punteggio.</i></p> <p><i>Quanto indicato dall'aggiudicatario sarà oggetto di controllo da parte del Comune, anche richiedendo consegna dei contratti in essere con i produttori, al fine di verificare il rispetto delle caratteristiche dei prodotti offerti.</i></p> <p><i>N.B. I produttori potranno cambiare nel corso del contratto, previa comunicazione al Comune, purché gli alimenti conservino la caratteristica della filiera corta/KM 0.</i></p> | T |

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
|   | <p><b>3.2.Fornitura di prodotti interamente biologici (100%)</b><br/> <b>in aggiunta a quanto già previsto dal capitolato, per una o più delle seguenti derrate:</b></p> <p>1) POMODORI PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO (considerati come n. 1 alimento);</p> <p>2) MOZZARELLA;</p> <p>3) RICOTTA;</p> <p>4) OLIO e.v.o.;</p> <p>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);</p> <p>6) ALTRO* (indicare l'alimento offerto. Il punteggio sarà attribuito per ogni tipologia di alimento offerto rispondente alle caratteristiche).</p> <p>* Sono ammessi solo alimenti che vengono proposti almeno 25 volte per anno. Non verranno considerati i seguenti prodotti:</p> <p>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).</p> | <p><b>Fino ad un massimo di 6 punti.</b><br/> Il punteggio verrà attribuito in modo tabellare in base al numero di prodotti offerti (n. 1 prodotto = n. 1 punti).</p> <p>Si precisa che tali prodotti dovranno essere utilizzati tutte le volte che sono presenti nel menù.</p> <p>Si precisa altresì che il concorrente deve <u>indicare</u> il produttore (nome e localizzazione) di ciascun alimento da cui emerga la caratteristica richiesta ai fini dell'attribuzione del punteggio.</p> <p>Quanto indicato dall'aggiudicatario sarà oggetto di controllo da parte del Comune, anche richiedendo consegna dei contratti in essere con i produttori, al fine di verificare il rispetto delle caratteristiche dei prodotti offerti.</p> <p>N.B. I produttori potranno cambiare nel corso del contratto, previa comunicazione al Comune, purché gli alimenti conservino la caratteristica biologica.</p>    | T |
|   | <p><b>3.3. Fornitura di derrate DOP, IGP, STG relative a una o più tra le seguenti:</b></p> <p>1) GRANA PADANO D.O.P. 12 MESI o superiore;</p> <p>2) PROSCIUTTO CRUDO D.O.P.;</p> <p>3) ALTRO* (indicare l'alimento offerto. Il punteggio sarà attribuito per ogni tipologia di alimento offerto rispondente alle caratteristiche).</p> <p>* Sono ammessi solo alimenti che vengono proposti almeno 25 volte per anno. Non verranno considerati i seguenti prodotti:</p> <p>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).</p>   | <p><b>Fino ad un massimo di 6 punti.</b><br/> Il punteggio verrà attribuito in modo tabellare in base al numero di prodotti offerti (n. 1 prodotto = n. 1,5 punti).</p> <p>Si precisa che tali prodotti dovranno essere utilizzati tutte le volte che sono presenti nel menù.</p> <p>Si precisa altresì che il concorrente deve <u>indicare</u> il produttore (nome e localizzazione) di ciascun alimento da cui emerga la caratteristica richiesta ai fini dell'attribuzione del punteggio.</p> <p>Quanto indicato dall'aggiudicatario sarà oggetto di controllo da parte del Comune, anche richiedendo consegna dei contratti in essere con i produttori, al fine di verificare il rispetto delle caratteristiche dei prodotti offerti.</p> <p>N.B. I produttori potranno cambiare nel corso del contratto, previa comunicazione al Comune, purché gli alimenti conservino la caratteristica DOP/IGP/STG</p> | T |
| <b>4. PASTI GRATUITI PER RISPONDERE AD ESIGENZE SOCIALI</b> |   | <b>PUNTI 6</b>   |   |



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.

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

\* \* \*

La Commissione dà inizio ai lavori, esaminando la relazione elaborata dai concorrenti relativamente al **SUB CRITERIO DI VALUTAZIONE 1.1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO (punteggio massimo attribuibile: punti 10)**

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 **0,27**, corrispondente al giudizio "SUFFICIENTE" in quanto ritiene che la relazione, contiene una trattazione sintetica e con approfondimento sufficiente del criterio trattato.

Per quanto attiene la relazione elaborata da "SALUS SRL", la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,26**, corrispondente al giudizio "SUFFICIENTE", in quanto la relazione contiene trattazione sintetica e con approfondimento appena sufficiente del criterio trattato;

Al concorrente "ELIOR SPA", che ottiene il coefficiente pari a **0,27**, 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 "SALUS SRL" viene riproporzionato il punteggio come indicato nel disciplinare di gara:  $(0,26/0,27) \times 10 = 9,63$  **punti**

\* \* \*

**SUB CRITERIO DI VALUTAZIONE 1.2 GESTIONE DEGLI IMPREVISTI, EMERGENZE, MODIFICHE DEL SERVIZIO (punteggio massimo attribuibile: punti 20),**

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 **0,76**, corrispondente al giudizio "OTTIMO", riferito a tutti i sottocriteri, in quanto ritiene che la proposta evidenzia un livello dettagliato ed esaustivo di approfondimento riguardo alle soluzioni gestionali proposte per la gestione di imprevisti, emergenze e modifiche del servizio.

Per quanto attiene la relazione elaborata da "SALUS SRL", la Commissione, all'unanimità, assegna il coefficiente **0,70**, corrispondente al giudizio "BUONO", riferito a tutti i sottocriteri 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.

Al concorrente "ELIOR SPA", che ottiene il coefficiente pari a **0,76**, che è il coefficiente massimo fra quelli assegnati viene attribuito il massimo del punteggio assegnabile al sotto criterio in esame, **pari a 20 punti**.

Al concorrente "SALUS SRL" viene riproporzionato il punteggio come indicato nel disciplinare di gara:  $(0,70/0,76) \times 20 = 18,42$  **punti**

\* \* \*

**SUB CRITERIO DI VALUTAZIONE 1.3. METODI/PROCEDURE ADOTTATE PER RILEVARE IL LIVELLO DI QUALITA' COMPLESSIVA DEL SERVIZIO (punteggio massimo attribuibile: punti 10)**

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 **0,75**, corrispondente al giudizio “BUONO”, in quanto ritiene che la proposta sia esaustiva e preveda la presenza di tecnologie a disposizione dell’utenza per la valutazione dei servizi efficace e di qualità.

Per quanto attiene la relazione elaborata da “SALUS 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.

Al concorrente “ELIOR SPA”, che ottiene il coefficiente pari a **0,75**, che è il coefficiente massimo fra quelli assegnati viene attribuito il massimo del punteggio assegnabile al sotto criterio in esame, **pari a 10 punti**.

Al concorrente “SALUS SRL” viene riproporzionato il punteggio come indicato nel disciplinare di gara:  $(0,51/0,75) \times 10 = 6,80$  **punti**

\* \* \*

**SUB CRITERIO DI VALUTAZIONE 1.4. METODI/PROCEDURE ADOTTATE PER VERIFICARE E MONITORARE LA QUALITA’ DEI PROPRI FORNITORI DI ALIMENTI PER TUTTA LA DURATA DEI RELATIVI RAPPORTI COMMERCIALI (punteggio massimo attribuibile: punti 10)**

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 **0,75**, corrispondente al giudizio “BUONO”, in quanto ritiene che la relazione, presenti apprezzabili metodi e procedure per monitorare la qualità dei fornitori e garantire il rispetto dei requisiti degli alimenti.

Per quanto attiene la relazione elaborata da “SALUS SRL”, la Commissione, all’unanimità, assegna il coefficiente **0,51**, 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.

Al concorrente “ELIOR SPA”, che ottiene il coefficiente pari a **0,75**, che è il coefficiente massimo fra quelli assegnati viene attribuito il massimo del punteggio assegnabile al sotto criterio in esame, **pari a 10 punti**.

Al concorrente “SALUS SRL” viene riproporzionato il punteggio come indicato nel disciplinare di gara:  $(0,51/0,75) \times 10 = 6,80$  **punti**.

\* \* \*

**CRITERIO DI VALUTAZIONE 2.1 GESTIONE DEL TURN-OVER DEL PERSONALE (punteggio massimo attribuibile: punti 6)**

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 riguarda la relazione elaborata da “ELIOR RISTORAZIONE SPA” la Commissione, all’unanimità, assegna il coefficiente **0,65**, corrispondente al giudizio “BUONO”, in quanto ritiene che l’efficacia delle soluzioni proposte nel garantire il contenimento del turn-over assicuri la presenza costante del personale impiegato nell’esecuzione dell’appalto.

Per quanto attiene la relazione elaborata da “SALUS SRL”, la Commissione, all’unanimità, assegna il coefficiente **0,65**, corrispondente al giudizio “BUONO”, in quanto ritiene che l’efficacia delle soluzioni proposte nel garantire il contenimento del turn-over assicuri la presenza costante del personale impiegato nell’esecuzione dell’appalto.

A entrambi i concorrenti viene attribuito il massimo del punteggio assegnabile al sotto criterio in esame, **pari a 6 punti**.

\* \* \*

**SUB CRITERIO di valutazione 3.1. PRODOTTI INTERAMENTE (100%) DA CHILOMETRO ZERO E FILIERA CORTA (secondo le**

definizioni dei CAM di cui al DM 65/2020), in aggiunta a quanto già previsto dal capitolato. **(punteggio massimo attribuibile 6 punti)**

Entrambi i concorrenti dichiarano **di offrire N. 6 prodotti a km zero 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**.

\* \* \*

**SUB CRITERIO DI VALUTAZIONE 3.2. FORNITURA DI PRODOTTI INTERAMENTE BIOLOGICI (100%)** in aggiunta a quanto già previsto dal capitolato **(punteggio massimo attribuibile: punti 6)**.

Entrambi i concorrenti dichiarano **di offrire N. 6 prodotti interamente biologici**, 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**.

\* \* \*

**SUB CRITERIO DI VALUTAZIONE 3.3. FORNITURA DI DERRATE DOP, IGP, STG. (punteggio massimo attribuibile: punti 6)**.

“ELIOR RISTORAZIONE SPA” offre n. 4 derrate DOP, IGP, STG.

“SALUS SRL” offre n. 3 derrate DOP, IGP, STG.

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

“ELIOR RISTORAZIONE SPA” 4x1,5= **6 punti**

“SALUS SRL” 3x1,5= **4,5 punti**

\* \* \*

**CRITERIO DI VALUTAZIONE N. 4.1 PASTI GRATUITI PER RISPONDERE AD ESIGENZE SOCIALI (punteggio massimo attribuibile: punti 6)**

“ELIOR RISTORAZIONE SPA” offre n. 3 pasti giornalieri gratuiti

“SALUS SRL” offre n. 2 pasti giornalieri gratuiti.

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

“ELIOR RISTORAZIONE SPA” = **6 punti**

“SALUS SRL” = **4 punti**

\* \* \*

**CRITERIO DI VALUTAZIONE N. 5 MIGLIORIE (punteggio massimo attribuibile punti 10)**

Disponibilità a fornire gratuitamente :

a) alimenti e materiale occorrente in occasione di eventi e ricorrenze organizzate dall'Amministrazione Comunale (n. 2 buffet annui gratuiti) **(punti 4)**

Entrambi i concorrenti dichiarano **di offrire N. 2 buffet annui gratuiti**, conformemente a quanto richiesto nel disciplinare di gara .

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

B) descrizione dettagliata riguardo la fornitura di eventuali attrezzature /apparecchi presso le sedi interessate in aggiunta e/o sostituzione delle attrezzature presenti **(massimo 6 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 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 **0,80**, corrispondente al giudizio “**OTTIMO**”, in quanto ritiene che le soluzioni proposte che portino specifiche e dimostrabili migliorie nelle singole cucine e refettori.

Per quanto attiene la relazione elaborata da “**SALUS SRL**”, la Commissione, all’unanimità, assegna il coefficiente **0,30**, corrispondente al giudizio “**SUFFICIENTE**”, per l’offerta poco significativa proposta.

Al concorrente “**ELIOR SPA**”, che ottiene il coefficiente pari a **0,80**, che è il coefficiente massimo fra quelli assegnati viene attribuito il massimo del punteggio assegnabile al sotto criterio in esame, **pari a 6 punti**.

Al concorrente “**SALUS SRL**” viene riproporzionato il punteggio come indicato nel disciplinare di gara:  $(0,30/0,80) \times 6 = 2,25$  **punti**.

\* \* \*

La Commissione giudicatrice dà atto che i coefficienti e i punteggi tabellari attribuiti alle offerte tecniche presentate da “**ELIOR RISTORAZIONE SPA**” e “**SALUS SRL**”, sono quelli indicati nella seguente tabella riepilogativa:

| SUB CRITERIO PUNTEGGIO TECNICO | ELIOR RISTORAZIONE SPA | SALUS SRL | Rip. Coefficienti ELIOR RISTORAZIONE SPA | Rip. Coefficienti SALUS SRL | PUNT. MAX | PUNTEGGIO ELIOR RISTORAZIONE SPA | PUNTEGGIO SALUS SRL |
|--------------------------------|------------------------|-----------|--|-----------------------------|-----------|----------------------------------|---------------------|
| 1.1                            | 0,27                   | 0,26      | 1  | 0,962962963                 | 10,00     | 10,00                            | 9,63                |
| 1.2                            | 0,76                   | 0,70      | 1  | 0,9210526316                | 20,00     | 20,00                            | 18,42               |
| 1.3                            | 0,75                   | 0,51      | 1  | 0,68                        | 10,00     | 10,00                            | 6,80                |
| 1.4                            | 0,75                   | 0,51      | 1  | 0,68                        | 10,00     | 10,00                            | 6,80                |
| 2.1                            | 0,65                   | 0,65      | 1  | 1                           | 6,00      | 6,00                             | 6,00                |
| 3.1                            | 6,00                   | 6,00      |  |                             | 6,00 - T  | 6,00                             | 6,00                |
| 3.2                            | 6,00                   | 6,00      |  |                             | 6,00 - T  | 6,00                             | 6,00                |
| 3.3                            | 6,00                   | 4,50      |  |                             | 6,00 - T  | 6,00                             | 4,50                |
| 4.1                            | 6,00                   | 4,00      |  |                             | 6,00 - T  | 6,00                             | 4,00                |
| 5.a                            | 4,00                   | 4,00      |  |                             | 4,00 - T  | 4,00                             | 4,00                |
| 5.b                            | 0,80                   | 0,30      | 1  | 0,375                       | 6,00      | 6,00                             | 2,25                |
| <b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>   |                        |           |  |                             |           | <b>90,00</b>                     | <b>74,40</b>        |

La Commissione giudicatrice è convocata per la data odierna, alle ore 11.30, (come da comunicazione tramite il sistema SATER, con nota di Registro di sistema PI257515-23 del 08/08/2023) in seduta pubblica virtuale per la comunicazione ai concorrenti del punteggio attribuito alle offerte tecniche e per la successiva apertura delle buste contenenti le offerte economiche.

La Presidente dichiara chiusa la seduta

Così fatto, letto e sottoscritto.

La Presidente della Commissione giudicatrice:

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

le componenti della Commissione giudicatrice:

Maria Cristina Bonelli \_\_\_\_\_

Patrizia Gatti \_\_\_\_\_

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

*L'originale firmato è depositato gli atti dell'ufficio "Stazione Unica Appaltante" della Provincia di Piacenza.*