



**STAZIONE UNICA APPALTANTE (S.U.A.)**

**Via Forte Marghera n. 191 - 30173 Venezia - Mestre  
pec: contratti.cittametropolitana.ve@pecveneto.it**

**S.U.A. per conto del comune di Campolongo Maggiore ( capofila)**

**PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E. PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO PUBBLICO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRI UTENTI PER IL PERIODO SETTEMBRE 2020 – AGOSTO 2023. CIG: 814803967D.**

**VERBALE N. 2 DEL 08/06/2020**

L’anno duemilaventi, il giorno otto del mese di giugno, alle ore quattordici e dieci minuti (08/06/2020 ore 14,10) presso la Sala Attico (III piano C.S. II Torre Nord) della Città Metropolitana di Venezia in Via Forte Marghera n. 191, 30173 Mestre (VE), si è riunita in seduta pubblica, come disposto dall’art. 21 del disciplinare di gara, la commissione giudicatrice nominata con determinazione dirigenziale n. 1125 del 22/05/2020 così composta:

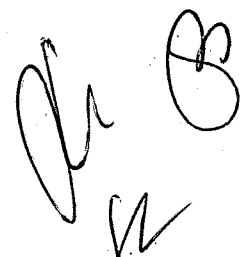
Presidente	dott. Stefano Pozzer, dirigente dell’Area Gare e contratti della Città metropolitana di Venezia
Commissari	1. dott.ssa Tanja Giacomel istruttore tecnico dell’Area ambiente della Città metropolitana di Venezia 2. dott.ssa Silvia Barzon responsabile dell’Area Amministrativa, Affari Generali e Pubblica Istruzione del comune di Vigonovo
Segretario verbalizzante	dott.ssa Silvia Sossella, coordinatore amministrativo dell’Area gare e contratti della Città metropolitana di Venezia

i cui componenti hanno dichiarato il possesso dei requisiti previsti dall’art. 77 commi 4, 5 e 6 e art. 42 comma 2 del D.lgs. 50/2016.

E’ presente il RUP, dott. Boris Carraro del comune di Campolongo Maggiore.

E’ presente altresì il dott. Alberto Carraro per conto del costituendo R.T.I tra Euroristorazione S.r.l. (mandataria), Sodexo Italia S.p.a. (mandante) e Camst Soc. coop a r.l. (mandante), come da apposita delega rilasciata dal legale rappresentante della capogruppo mandataria del predetto costituendo R.T.I., depositata agli atti;

**IL PRESIDENTE:**

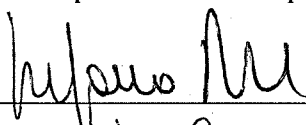
T9 

- richiama il verbale di gara n. 1 del 26/05/2020 relativo alla fase di valutazione amministrativa eseguita dal seggio di gara, in esito alla quale tutti gli operatori economici partecipanti alla presente procedura sono stati ammessi;
- dà atto che l'avviso di convocazione dell'odierna seduta pubblica della commissione giudicatrice è stato pubblicato in data 04/06/2020 nella piattaforma PRO-Q di svolgimento della presente gara e nella sezione "Bandi di gara SUA" del sito istituzionale della Città Metropolitana di Venezia;
- alle ore 14,15 apre la seduta pubblica telematica e procede all'apertura delle buste telematiche "Offerta tecnica" dei seguenti operatori economici ammessi, secondo l'ordine progressivo attribuito dalla piattaforma telematica e alla verifica della presenza della documentazione prevista dal disciplinare di gara, al fine di consentire di ufficializzare l'ingresso nella procedura di gara del corredo documentale stesso;

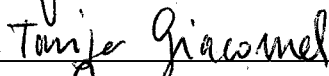
N. PROGR.	DENOMINAZIONE O. E.	C.F.	SEDE LEGALE
1	DUSSMANN SERVICE S.R.L.	00124140211	MILANO
2	costituendo RTI tra: EURORISTORAZIONE S.R.L. (mandataria) / CAMST SOC. COOP. A R.L. (mandante) / SODEXO ITALIA (mandante)	01998810244 / 00311310379 / 00805980158	TORRI DI QUARTESOLO (VI) / CASTENASO (BO) / CINISELLO BALSAMO (MI)

- conferma che le offerte tecniche caricate dai concorrenti nella piattaforma telematica sono formalmente corrispondenti a quanto prescritto dal disciplinare di gara;
- comunica che i lavori della commissione relativi all'esame delle offerte tecniche proseguiranno in più sedute riservate, la prima delle quali avrà luogo immediatamente dopo la presente seduta;
- chiude la seduta pubblica telematica alle ore quattordici e ventiquattro minuti (14,24).

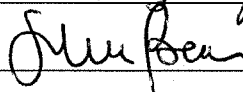
IL PRESIDENTE (Stefano Pozzer)



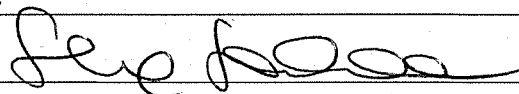
IL COMMISSARIO (Tanja Giacomel)



IL COMMISSARIO (Silvia Barzon)



IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE (Silvia Sossella)



### VERBALE N. 3 DEL 08/06/2020

A seguire, alle ore quattordici e trenta minuti (14,30) presso la medesima Sala Attico della Città Metropolitana di Venezia, si è riunita in seduta riservata, come disposto dall'art. 21 del disciplinare di gara, la commissione giudicatrice nominata con determinazione dirigenziale n. 1125 del 22/05/2020 così composta:

Presidente	dott. Stefano Pozzer, dirigente dell'Area Gare e contratti della Città metropolitana di Venezia
Commissari	1. dott.ssa Tanja Giacomel istruttore tecnico dell'Area ambiente della Città metropolitana di Venezia 2. dott.ssa Silvia Barzon responsabile dell'Area Amministrativa, Affari Generali e Pubblica Istruzione del comune di Vigonovo
Testimone e segretario verbalizzante	dott.ssa Silvia Sossella, coordinatore amministrativo dell'Area gare e contratti della Città metropolitana di Venezia

E' presente il RUP, dott. Boris Carraro del comune di Campolongo Maggiore.

#### IL PRESIDENTE:

- richiama i verbali di gara n. 1 del 26/05/2020 e n. 2 della data odierna;
- ricorda che i lavori della commissione sono dedicati all'esame e alla valutazione dell'offerta tecnica presentata dagli operatori economici partecipanti ed ammessi, in relazione ai criteri indicati nel paragrafo 18.1 del disciplinare di gara, che di seguito vengono riprodotti con il relativo punteggio massimo attribuibile:

N.	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI
1	<b>CERTIFICAZIONI RIFERITE AL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI.</b>  Il possesso della certificazione darà diritto al punteggio di seguito indicato.  Allegare copia della/e certificazione/i	2	ISO 22000:2005 Sistema di Gestione per la sicurezza alimentare: punti 1  UNI EN ISO 22005:2008 Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari: punti 1  I punteggi si sommano
2	<b>CERTIFICAZIONI RIFERITE ALL'OPERATORE OFFERENTE</b>  Il possesso della certificazione darà diritto al punteggio indicato.  Allegare copia della/e certificazione/i	5	ISO 14001:2015 (sistemi di gestione ambientale): punti 1  OHSAS 18001:2007 (salute e sicurezza sul lavoro) punti 1  SA 8000 (responsabilità sociale di impresa) punti 1  EMAS (certificazione ambientale) punti 2  I punteggi si sommano

3	<p><b>UTILIZZO DI PRODOTTI ORTICOLI DI STAGIONE (VERDURE E LEGUMI) "A FILIERA CORTA GEOGRAFICA"<sup>1</sup> INDICATI NELLA ALLEGATA TABELLA 1</b></p> <p>Per ciascun prodotto orticolo biologico indicato, proveniente da aziende agricole biologiche certificate, l'operatore dovrà indicare nella <b>Tabella 1</b> la ragione sociale della/e azienda/e produttrice/i, l'indirizzo del luogo/dei luoghi di produzione, e la percentuale di prodotto fornito.</p> <p>L'operatore dovrà allegare la dichiarazione dell'azienda produttrice a fornire i prodotti elencati in tabella, completa dell'indirizzo del luogo/dei luoghi di produzione.</p>	10	<p>Per ciascun prodotto indicato in Tabella 1, se</p> <p>Proveniente dalle province di Venezia e Padova in percentuale <math>\geq 60\%</math> punti 10</p> <p>Proveniente dalle altre province del Veneto in percentuale <math>\geq 60\%</math> punti 7</p> <p>Proveniente dalle altre regioni d'Italia in percentuale <math>\geq 60\%</math> punti 4</p> <p>Il punteggio è dato dalla media matematica della somma dei punteggi attribuiti a ciascun prodotto indicato nella tabella</p>
4	<p><b>UTILIZZO DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE "A FILIERA CORTA GEOGRAFICA"<sup>1</sup> INDICATA NELLA ALLEGATA TABELLA 2</b></p> <p>Per ciascuna tipologia di frutta biologica indicata, proveniente da aziende agricole biologiche certificate, l'operatore dovrà indicare nella <b>Tabella 2</b> la ragione sociale della/e azienda/e produttrice/i, l'indirizzo del luogo/dei luoghi di produzione, e la percentuale di prodotto fornito.</p> <p>L'operatore dovrà allegare la dichiarazione dell'azienda produttrice a fornire i prodotti elencati in tabella, completa dell'indirizzo del luogo/dei luoghi di produzione.</p>	10	<p>Per ciascun prodotto indicato in Tabella 2, se</p> <p>Proveniente dalle province di Venezia e Padova in percentuale <math>\geq 60\%</math> punti 10</p> <p>Proveniente dalle altre province del Veneto in percentuale <math>\geq 60\%</math> punti 7</p> <p>Proveniente dalle altre regioni d'Italia in percentuale <math>\geq 60\%</math> punti 4</p> <p>Il punteggio è dato dalla media matematica della somma dei punteggi attribuiti a ciascun prodotto indicato nella tabella</p>
5	<p><b>UTILIZZO DI ALTRI PRODOTTI "A FILIERA CORTA GEOGRAFICA"<sup>1</sup> INDICATI NELLA ALLEGATA TABELLA 3</b></p> <p>Per ciascun prodotto indicato, proveniente da aziende agricole biologiche certificate, l'operatore dovrà indicare nella <b>Tabella 3</b> la ragione sociale della/e azienda/e produttrice/i, l'indirizzo del luogo/dei luoghi di produzione, e la percentuale di prodotto fornito.</p> <p>L'operatore dovrà allegare la dichiarazione dell'azienda produttrice a</p>	10	<p>Per ciascun prodotto indicato in Tabella 3, se</p> <p>Proveniente dalle province di Venezia e Padova in percentuale <math>\geq 60\%</math> punti 10</p> <p>Proveniente dalle altre province del Veneto in percentuale <math>\geq 60\%</math> punti 7</p> <p>Proveniente dalle altre regioni d'Italia in percentuale <math>\geq 60\%</math> punti 4</p> <p>Il punteggio è dato dalla media matematica della somma dei punteggi attribuiti a ciascun prodotto indicato nella tabella</p>

W  
T9

B

N

	fornire i prodotti elencati in tabella, completa dell'indirizzo del luogo/dei luoghi di produzione.		
6	<p><b>ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE ALIMENTARE</b></p> <p>L'operatore dovrà presentare il proprio progetto di attività, indicando le iniziative che intende realizzare per ogni singolo anno di contratto e presso ogni singolo comune.</p> <p>Allegare progetto max 2 facciate formato A4, font Times New Roman 12 non soggetto a valutazione</p>	8	<p>Per la realizzazione presso ciascuno dei 6 comuni, per ciascun anno scolastico, di <b>almeno una delle attività di cui alla lett. a)</b> dell'art. 23.4 del Capitolato (incontri/corsi/laboratori di degustazione) <span style="float: right;">punti 3</span></p> <p>Per la realizzazione presso ciascuno dei 6 comuni, per ciascun anno scolastico, di <b>almeno due delle attività di cui alla lett. a)</b> dell'art. 23.4 del Capitolato (incontri/corsi/laboratori di degustazione) <span style="float: right;">punti 6</span></p> <p>Per la realizzazione presso ciascuno dei 6 comuni, per ciascun anno scolastico, <b>dell'attività di cui alla lett. b)</b> dell'art. 23.4 del Capitolato (produzione materiale informativo) <span style="float: right;">punti 2</span></p>
7	<p><b>PASTI GRATUITI ANNUI</b></p> <p>A sostegno di alunni in particolari situazioni di disagio, ad integrazione del numero di pasti di cui al punto 3.1 del Capitolato, per ciascun Anno scolastico e per ciascun comune</p>	3	<p>Fino al 1% pasti annui: <span style="float: right;">punti 1</span></p> <p>Dal 1% al 1,49% pasti annui: <span style="float: right;">punti 2</span></p> <p>Dal 1,5% al 2,00% pasti annui: <span style="float: right;">punti 3</span></p>
8	<p><b>MEZZI DI TRASPORTO UTILIZZATI</b></p> <p>L'operatore dovrà fornire l'elenco dei mezzi da utilizzarsi per la consegna dei pasti nei plessi scolastici, indicando per ciascuno marca e modello, anno di immatricolazione, classe di emissione inquinante Euro, tipologia di alimentazione, tipologia di disponibilità (proprietà, noleggio, leasing etc) e per ciascuno di essi allegare copia della carta di circolazione.</p>	10	<p>Percentuale di mezzi alimentati elettricamente &gt; 70% <span style="float: right;">punti 10</span></p> <p>Percentuale di mezzi alimentati elettricamente &gt; o = 50% <span style="float: right;">punti 7</span></p> <p>Percentuale di mezzi alimentati elettricamente &gt; 30% <span style="float: right;">punti 5</span></p> <p>Percentuale di mezzi alimentati a gas metano o GPL &gt; 70% <span style="float: right;">punti 5</span></p> <p>Percentuale di mezzi alimentati a gas metano o GPL &gt; o = 50% <span style="float: right;">punti 3</span></p> <p>Percentuale di mezzi alimentati a gas metano o GPL &gt; 30% <span style="float: right;">punti 1</span></p> <p>Percentuale di mezzi ad alimentazione ibrida</p>

W

TB

⊙

W

			(elettrica-diesel) > 70%                      punti 3  Percentuale di mezzi ad alimentazione ibrida (elettrica-diesel) > 50%                      punti 2  Percentuale di mezzi ad alimentazione ibrida (elettrica-diesel) > 30%                      punti 1  I punteggi si sommano
9	<b>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</b>  Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità della struttura produttiva.  Allegare relazione max 1 facciata formato A4, font Times New Roman 12.	5	Il punteggio sarà attribuito applicando la seguente formula:  $P = mc \times 5$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.  La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI: completezza del piano ed efficacia.  Il punteggio sarà attribuito sulla base di quanto indicato nella relazione, che sarà esaminata limitatamente all'estensione richiesta.
10	<b>PIATTAFORMA DIGITALE</b>  L'operatore dovrà presentare il proprio progetto di piattaforma digitale su web, attraverso la quale gestire le procedure informatiche di cui all'art. 10 del Capitolato, evidenziando:  - il possesso di certificazione ISO 9001 e ISO 27001 della società produttrice del software; - le modalità di utilizzo da parte del comune; - le modalità di utilizzo da parte degli utenti, da web e da app; - le modalità di pagamento da parte degli utenti; - le modalità e tempi di ripristino della funzionalità della piattaforma in caso di malfunzionamenti.  Allegare progetto max 2 facciate formato A4, font Times New Roman 12.	10	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:  $P = mc \times 10$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.  La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI: - semplicità di utilizzo da parte del comune; - semplicità di utilizzo da parte degli utenti da web; - semplicità di utilizzo da parte degli utenti da app; - modalità di pagamento da parte degli utenti - modalità e tempi di ripristino della funzionalità della piattaforma in caso di malfunzionamenti.  Il punteggio sarà attribuito sulla base di quanto indicato nel progetto, che sarà esaminato limitatamente all'estensione richiesta


11	<p><b>CONTRASTO ALLO SPRECO ALIMENTARE</b></p> <p>L'operatore dovrà presentare un progetto per il recupero e la cessione gratuita delle eccedenze alimentari a soggetti donatari, i quali possono ritirarle direttamente o incaricare del ritiro altro soggetto donatario, nel rispetto della Legge 155/2003 e della Legge 166/2016, in favore di associazioni, enti o istituzioni in accordo con il Comune e senza costi aggiuntivi.</p> <p>Allegare progetto max 1 facciata format A4, font Times New Roman 12.</p>	2	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 2$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p> <p><b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b>          pertinenza del contenuto alle finalità del progetto, grado di coinvolgimento delle scuole (parziale o totale), frequenza del recupero, chiarezza e grado di dettaglio, con la precisazione dei termini, concretezza, utilità e grado di realizzabilità; descrizione degli strumenti di monitoraggio e misurazione dell'efficacia.</p> <p>Il punteggio sarà attribuito sulla base di quanto indicato nel progetto, che sarà esaminato limitatamente all'estensione richiesta</p>
12	<p><b>MIGLIORIE NEI LOCALI MENSA:</b></p> <p>L'operatore dovrà presentare un progetto, redatto sulla base del sopralluogo effettuato e tenuto conto dell'Allegato A al Capitolato "Elenco delle attrezzature refettori e spazi annessi plessi scolastici" ove indicare le proprie proposte di fornitura di nuovi arredi/attrezzature e sostituzione degli arredi/attrezzature di proprietà comunale presso i vari refettori scolastici.</p> <p>Costituisce elemento di interesse la fornitura di depuratori d'acqua.</p> <p>Allegare progetto max 2 facciate formato A4, font Times New Roman 12.</p>	5	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 5$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice.</p> <p><b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b>          numero degli arredi/attrezzature da fornire/sostituire          tipologia degli arredi/attrezzature da fornire/sostituire          tempistica degli interventi di fornitura/sostituzione.</p> <p>Il punteggio sarà attribuito sulla base di quanto indicato nel progetto, che sarà esaminato limitatamente all'estensione richiesta</p>

W  
Tg  
B  
n

<sup>1</sup> Filiera corta geografica: filiera produttiva caratterizzata dalla prossimità territoriale del luogo di produzione, nello specifico individuato nelle province di Venezia e Padova, con quello di consumo, e da un numero limitato di passaggi produttivi e di intermediazioni commerciali, tale da facilitare o determinare il contatto diretto fra il produttore e il consumatore.

\* Al fine di rendere omogenea l'attribuzione dei punteggi agli elementi da valutare, il singolo commissario procederà ad assegnare per i criteri di natura discrezionale (criteri da n. 9 a n. 12) un giudizio tra quelli sotto riportati, al quale corrisponde il rispettivo coefficiente:

GIUDIZIO	DESCRIZIONE	COEFFICIENTE
IRRILEVANTE	nel caso di trattazione assente che denota nulla o assenza di rispondenza con le aspettative	0,0
INSUFFICIENTE	nel caso in cui non vi sia rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; mancanza di fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; insufficiente chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; mancanza di concretezza delle soluzioni; insufficiente grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, non in linea con gli standard richiesti	0,2
SUFFICIENTE	nel caso in cui vi sia sufficiente rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; sufficiente chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza delle soluzioni; sufficiente grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, in linea con gli standard richiesti	0,4
BUONO	nel caso in cui vi sia rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza delle soluzioni; buon grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, più che in linea con gli standard richiesti	0,6
OTTIMO	nel caso in cui vi sia ottima rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza e innovazione delle soluzioni; ottimo grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, superiore agli standard richiesti	0,8
ECCELLENTE	nel caso in cui vi sia assoluta rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; concreta fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; massimachiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; massima concretezza e innovazione delle soluzioni; elevato grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, molto superiore agli standard richiesti	1,0

I commissari potranno esprimere anche coefficienti intermedi centesimali, qualora la proposta sia valutata intermedia tra i giudizi sopra indicati.

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi (criteri da n. 9 a n. 12 della "Tabella dei criteri di valutazione dell'offerta tecnica" al paragrafo 18.1 del disciplinare) procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il metodo aggregativo compensatore.

Il punteggio è dato dalla seguente formula:

$$P_i = C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \dots + C_{ni} \times P_n$$

dove:

$P_i$  = punteggio concorrente i;

$C_{ai}$  = coefficiente criterio di valutazione a, del concorrente i;

$C_{bi}$  = coefficiente criterio di valutazione b, del concorrente i;

$C_{ni}$  = coefficiente criterio di valutazione n, del concorrente i;

$P_a$  = peso criterio di valutazione a;

$P_b$  = peso criterio di valutazione b;



$P_n$  = peso criterio di valutazione n.

Al risultato della suddetta operazione verranno sommati i punteggi tabellari e quantitativi (relativi ai criteri da n. 1 a n. 8 della Tabella dei criteri di valutazione dell'offerta tecnica del paragrafo 18.1), già espressi in valore assoluto, ottenuti dall'offerta del singolo concorrente.

### RIPARAMETRAZIONE

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio di natura qualitativa discrezionale (criteri da n. 9 a n.12 della Tabella dei criteri di valutazione dell'offerta tecnica al paragrafo 18.1 del disciplinare) nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato. La Stazione Appaltante procederà ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente, mediante applicazione della seguente formula:

$$R = P_{\max} \times R_i / R_{\max}$$

dove:

R = singolo punteggio riparametrato;

$R_i$  = singolo punteggio attribuito al concorrente iesimo;

$R_{\max}$  = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione;

$P_{\max}$  = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto al criterio in esame.

La riparametrazione si applica solo ai criteri di natura qualitativa discrezionale.

La Commissione dà inizio alle operazioni di valutazione dell'offerta tecnica presentata da ciascun operatore economico decidendo di procedere inizialmente all'esame dei criteri di natura discrezionale previsti nel disciplinare (criteri da n. 9 a n. 12), valutando per ciascun criterio le offerte degli operatori economici nell'ordine attribuito dalla piattaforma.

Ciò premesso, la Commissione esamina il criterio n. 9 per poi proseguire con la valutazione dei criteri n. 10, 11 e 12.

Il quadro riepilogativo dei giudizi e dei conseguenti punteggi assegnati, attribuiti secondo il metodo indicato nel disciplinare e sopra richiamato, è il seguente:

Criterio n. 9. PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (max punti 5)					
N.	OPERATORE ECONOMICO	GIUDIZIO COMMISSARI			PUNTI ATTRIBUITI
		Pozzer	Giacomel	Barzon	
1	DUSSMANN SERVICE S.R.L.	0,6	0,6	0,6	3,00
2	costituendo RTI tra: EURORISTORAZIONE S.R.L. (mandataria) / CAMST SOC. COOP. A R.L. (mandante) / SODEXO ITALIA (mandante)	0,8	0,8	0,8	4,00

Criterio n. 10 PIATTAFORMA DIGITALE (max punti 10)					
N.	OPERATORE ECONOMICO	GIUDIZIO COMMISSARI			PUNTI ATTRIBUITI
		Pozzer	Giacomel	Barzon	
1	DUSSMANN SERVICE S.R.L.	0,6	0,6	0,6	6,00
2	costituendo RTI tra: EURORISTORAZIONE S.R.L. (mandataria) / CAMST SOC. COOP. A R.L. (mandante) / SODEXO ITALIA (mandante)	0,6	0,7	0,6	6,33


Criterio n. 11 CONTRASTO ALLO SPRECO ALIMENTARE (max punti 2)					
N.	OPERATORE ECONOMICO	GIUDIZIO COMMISSARI			PUNTI ATTRIBUITI
		Pozzer	Giacomel	Barzon	
1	DUSSMANN SERVICE S.R.L.	0,6	0,6	0,5	1,13
2	costituendo RTI tra: EURORISTORAZIONE S.R.L. (mandataria) / CAMST SOC. COOP. A R.L. (mandante) / SODEXO ITALIA (mandante)	0,8	0,8	0,8	1,60

Criterio n. 12 MIGLIORIE LOCALI MENSA (max punti 5)					
N.	OPERATORE ECONOMICO	GIUDIZIO COMMISSARI			PUNTI ATTRIBUITI
		Pozzer	Giacomel	Barzon	
1	DUSSMANN SERVICE S.R.L.	0,7	0,6	0,6	3,17
2	costituendo RTI tra: EURORISTORAZIONE S.R.L. (mandataria) / CAMST SOC. COOP. A R.L. (mandante) / SODEXO ITALIA (mandante)	0,8	0,8	0,8	4,00

#### IL PRESIDENTE

- alle ore diciotto e cinque minuti (18,05) dichiara conclusa la seduta riservata e dispone che le operazioni di gara relative alla valutazione delle offerte tecniche proseguano il giorno 09/06/2020 alle ore 14,00.

IL PRESIDENTE (Stefano Pozzer) 

IL COMMISSARIO (Tanja Giacomel) 

IL COMMISSARIO (Silvia Barzon) 

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE (Silvia Sossella) 