



Città metropolitana  
di Venezia

C.F. 80008840276

STAZIONE UNICA APPALTANTE (S.U.A.)

pec: [contratti.cittametropolitana.ve@pecveneto.it](mailto:contratti.cittametropolitana.ve@pecveneto.it)

Via Forte Marghera n. 191 - 30173 Venezia – Mestre

S.U.A. per conto del comune di Eraclea

**PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E. PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL’INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI ERACLEA DAL 01.09.2021 AL 31.08.2024 – CIG: 87011342ED.**

**VERBALE N. 2 DEL 04/06/2021**

L’anno duemilaventuno il giorno quattro del mese di Giugno (04/06/2021) alle ore 9 e cinque minuti (9,05), presso la Sala Attico della Città metropolitana di Venezia, via Forte Marghera n. 191 a Venezia-Mestre (VE), si è riunita in seduta pubblica, come disposto dall’art. 20 del disciplinare di gara, la commissione giudicatrice nominata con determinazione dirigenziale n. 1196 del 01/06/2021 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 Gabriella Conti libera professionista nel settore dell’igiene alimentare, individuata dal Comune di Eraclea
Testimone e 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 del Comune di Eraclea, dott.ssa Eleonora Sovran.

**IL PRESIDENTE**

- richiama il verbale n. 1 del 04/06/2021 del Seggio di gara;
- alle ore 9,19 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.	Forma di Partecipazione	Ragione Sociale	Codice Fiscale	Sede legale	PEC
1	Singola impresa	EURORISTORAZIONE	01998810244	VIA SAVONA 144 36040 TORRI DI QUARTESOLO (VI)	info.euroristorazione@pec.it
2	Singola impresa	EP SPA	05577471005	VIA GIUSEPPE PALUMBO 26 00195 ROMA	epnapoli@certificazioneposta .it
3	Singola impresa	SODEXO ITALIA	00805980158	VIA F.LLI GRACCHI 36 20092 CINISELLO BALSAMO (MI)	sodexocommercialescu@lega lmail.it
4	Singola impresa	VIVENDA SPA	07864721001	VIA DEI BARBISIO 25 00155 ROMA	vivendaspa@pec.it
5	Singola impresa	DUSSMANN SERVICE S.r.l.	00124140211	VIA S. GREGORIO 55 20124 MILANO	dussmann@gigapec.it
6	Singola impresa	KLAS SERVICES	02953701204	MURA DI PORTA SARAGOZZA 4 40123 BOLOGNA	klasgoods.services@legalm l.it

- dà atto che tutte le buste telematiche "Offerta tecnica" caricate dai concorrenti contengono quanto richiesto dal disciplinare di gara;
- comunica che i lavori della commissione relativi all'esame delle offerte tecniche proseguiranno in seduta riservata, la quale avrà luogo immediatamente dopo la presente seduta;
- chiude la seduta pubblica telematica alle ore nove e trentanove minuti (9,39).

IL PRESIDENTE (Stefano Pozzer) \_\_\_\_\_

IL COMMISSARIO (Tanja Giacomel) \_\_\_\_\_

IL COMMISSARIO (Gabriella Conti) \_\_\_\_\_

IL TESTIMONE/SEGRETARIO VERBALIZZANTE (Silvia Sossella) \_\_\_\_\_

### VERBALE N. 3 DEL 04/06/2021

A seguire, alle ore 9,45 presso la sala Attico della Città metropolitana di Venezia, si è riunita in seduta riservata, come disposto dall'art. 19 del disciplinare di gara, la commissione giudicatrice nominata con determinazione dirigenziale n. 1196 del 01/06/2021.

E' presente il RUP, dott.ssa Eleonora Sovran del Comune di Eraclea.

#### IL PRESIDENTE:

- richiama i verbali di gara n. 1 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:

#### 18.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella "Criteri di valutazione dell'offerta tecnica" con la relativa ripartizione dei punteggi.

Tabella "Criteri di valutazione dell'offerta tecnica"

N.	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO, PUNTI ATTRIBUITI E CRITERI MOTIVAZIONALI
1	<p><b>Certificazioni riferite alla Ditta offerente</b></p> <p>In caso di RTI, il punteggio verrà assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione.</p> <p>I punteggi sono cumulabili.</p> <p>Prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, all'aggiudicatario verrà richiesto di produrre la documentazione al fine di verificare quanto offerto in sede di gara.</p>	5 punti	<p>ISO-14001:2015 Sistemi di gestione ambientale: punti 1</p> <p>OHSAS 18001:2007: Salute e sicurezza sul lavoro: punti 1</p> <p>SA 8000: responsabilità sociale d'impresa: punti 1</p> <p>EMAS certificazione ambientale: punti 2</p>
2	<p><b>Utilizzo dei prodotti agricoli di fianco indicati a filiera corta geografica (province di Padova-Treviso-Venezia)</b></p> <p>I punteggi sono cumulabili.</p> <p>Prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, all'aggiudicatario verrà richiesto di produrre la relativa documentazione al fine di verificare quanto offerto in sede di gara.</p>	4 punti	<p>Formaggi e derivati</p> <p>se &lt; o = 20% punti 0</p> <p>se &gt; 20% punti 2</p> <p>Verdura</p> <p>se &lt; o = 20% punti 0</p> <p>se &gt; 20% punti 2</p>

PLG Tg SV

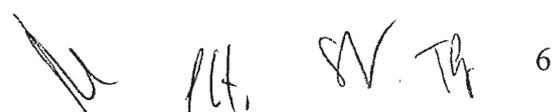
3	<p><b>Utilizzo di una piattaforma per la gestione degli acquisti.</b></p> <p>Specificare se la ditta utilizza una piattaforma acquisti per la gestione informatizzata dell'approvvigionamento delle materie prime per il centro di cottura utilizzato. Può trattarsi di piattaforma creata dalla ditta per la gestione degli ordini oppure che la ditta abbia acquisito da terzi. In ogni caso deve essere idonea a garantire un accesso riservato per il Committente in ogni momento, in modo da consentire agevolmente le verifiche dei prodotti utilizzati e della filiera alimentare.</p>	4 punti	<p>la ditta non ha o non fornisce l'accesso punti 0</p> <p>la ditta permette l'accesso alla propria piattaforma punti 4</p>
4	<p><b>Gradimento:</b></p> <p>Rilevazione del gradimento del servizio, rivolto all'utenza, che sarà svolta dalla ditta, con rilevazione sia dello scarto in mensa che del gradimento da parte dei bambini. La rilevazione dovrà comprendere almeno due o più settimane ed essere effettuata su un campione statisticamente significativo.</p>	Punti 3	<p>Assenza di rilevazione punti 0</p> <p>almeno una rilevazione per anno scolastico punti 1</p> <p>due rilevazioni per anno scolastico punti 2</p> <p>tre o più rilevazioni per anno scolastico punti 3</p>
5	<p><b>Educazione alimentare inerente l'incremento del consumo di frutta e verdura:</b></p> <p>Deve essere allegata una relazione max 1 facciata formato A4 con carattere testo preferibilmente Arial, dimensione 11 punti, interlinea singola, che illustri i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc.</p>	Punti 4	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P=mc \times 4$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla commissione giudicatrice.</p> <p>La commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI: efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati.</p> <p>Si avverte che la Commissione giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>
6	<p><b>Contenitori</b></p> <p>Prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, all'aggiudicatario verrà richiesto di produrre le relative schede tecniche al fine di verificare quanto offerto in sede di gara.</p>	4 punti	<p>Presenza di contenitori con iniezione a vapore o coperchio attivo, oltre alla coibentazione termica/contenitori con piastre refrigerate punti 2</p> <p>Presenza di contenitori attivi elettrici o con carrelli termici caldo-freddo punti 4</p>
7	<p><b>Piano di gestione imprevisti ed emergenze.</b></p> <p>Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità del centro di cottura comunale. Allegare relazione max 1 facciata formato A4 con carattere testo preferibilmente Arial, dimensione 11 punti, interlinea singola</p>	4 punti	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P=mc \times 4$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla commissione giudicatrice.</p> <p>La commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI: completezza del piano ed efficacia.</p> <p>Si avverte che la Commissione giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>

*[Handwritten signatures and initials]*

8	<p><b>Tipo di alimentazione e classe ecologica dei mezzi di trasporto utilizzati per effettuare il servizio (almeno due mezzi).</b></p> <p>Prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, l'aggiudicatario dovrà fornire l'elenco dettagliato dei mezzi che saranno impiegati nel servizio, completo di copia della carta di circolazione di ciascuno e di ogni altro documento utile a verificare la corrispondenza di quanto offerto.</p>	2 punti	<p>almeno 1 mezzo di categoria Euro 6 punti 1</p> <p>almeno 1 mezzo a metano/bifuel, ibrida o elettrica punti 1</p>
I punti sono cumulabili, con la specificazione che ad ogni mezzo offerto potrà essere attribuito al massimo 1 punto.			
9	<p><b>Attività di educazione alimentare per genitori.</b></p> <p>Deve essere allegata una relazione, di max 2 facciate formato A4 con carattere testo preferibilmente Arial, dimensione 11 punti, interlinea singola, nella quale l'operatore economico dovrà illustrare un progetto, rivolto ai genitori degli alunni dell'I.C. di Eraclea, riguardante l'educazione alimentare dei loro figli, con particolare riguardo al menu scolastico e ai criteri indicati nelle linee guida della Regione Veneto, con incontri anche in modalità Webinar.</p>	5 punti	<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 secondo il seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE.</p> <p>Pertinenza del contenuto alle finalità del progetto, periodicità degli incontri, qualità e quantità delle risorse impiegate, chiarezza e grado di dettaglio, con la precisazione dei termini, concretezza, utilità e grado di realizzabilità.</p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima e della seconda facciata.</p>
10	<p><b>Attività di educazione alimentare per alunni.</b></p> <p>Deve essere allegata una relazione, di max 2 facciate formato A4 con carattere testo preferibilmente Arial, dimensione 11 punti, interlinea singola, nella quale l'operatore economico dovrà illustrare un progetto rivolto agli alunni dell'I.C. di Eraclea, riguardante l'educazione alimentare, indicando il nome del progetto, le classi di età alla quale è rivolto, il numero massimo di alunni che potranno partecipare, comprendente gli strumenti di monitoraggio e misurazione dell'efficacia del progetto.</p>	5 punti	<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 secondo il seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE.</p> <p>Pertinenza del contenuto alle finalità del progetto, qualità e quantità delle risorse impiegate, chiarezza e grado di dettaglio, con la precisazione dei termini, concretezza, utilità e grado di realizzabilità, numero di alunni e di classi coinvolte, periodicità degli incontri.</p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima e della seconda facciata.</p>
11	<p><b>Pasti gratuiti annui</b></p> <p>A sostegno di alunni in particolari situazioni di disagio, per ciascun anno scolastico</p>	4 punti	<p>Fino a 500 pasti annui punti 1</p> <p>da 501 a 1000 pasti annui punti 2</p> <p>da 1001 a 1500 pasti annui punti 3</p> <p>da 1501 a 2000 pasti annui punti 4</p>

TG P.H. SK M<sub>5</sub>

12	<p style="text-align: center;"><b>Anti-spreco</b></p> <p>Deve essere allegata una relazione, max 1 facciata in formato A4 con carattere testo preferibilmente Arial, dimensione 11 punti, interlinea singola, nella quale l'operatore economico dovrà illustrare un progetto, per la durata dell'appalto, di recupero degli alimenti non somministrati, con consegna ad associazioni, enti o istituzioni aventi sede nel Comune di Eraclea, con accordo con lo stesso e senza costi aggiuntivi da applicare in almeno due plessi dell'I.C. di Eraclea</p>	5 punti	<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 secondo il seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p>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, grado di realizzabilità, descrizione degli strumenti di monitoraggio e misurazione dell'efficacia.</p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>
13	<p style="text-align: center;"><b>Strategie per favorire la migliore appetibilità del menu.</b></p> <p>Deve essere allegata una relazione, di max 1 facciata formato A4, con carattere testo preferibilmente Arial, dimensione 11 punti, interlinea singola nella quale l'operatore economico dovrà illustrare le strategie atte a garantire la rotazione delle pietanze, la varietà settimanale nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale.</p>	5 punti	<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 secondo il seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p>pertinenza e completezza del piano, efficacia e grado di realizzabilità.</p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>
14	<p style="text-align: center;"><b>Piano di derattizzazione e disinfestazione di centro cottura e locali mensa.</b></p> <p>Deve essere allegata una relazione, max 1 facciata formato A4 con carattere testo preferibilmente Arial, dimensione 11 punti, interlinea singola, nella quale l'operatore economico dovrà presentare un piano di disinfestazione e derattizzazione per la durata dell'appalto, con indicazione dei prodotti utilizzati e delle modalità di effettuazione del servizio.</p>	5 punti	<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 secondo il seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p>efficacia e completezza del piano di interventi in relazione anche a metodologia e materiali utilizzati</p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>
15	<p style="text-align: center;"><b>Migliorie dei locali mensa (refettori e centro cottura)</b></p> <p>Deve essere allegata una relazione, max 2 facciate formato A4 con carattere testo preferibilmente Arial, dimensione 11 punti, interlinea singola, nella quale l'operatore economico dovrà illustrare una proposta redatta sulla base del sopralluogo effettuato in cui indica le proprie proposte di fornitura di nuove attrezzature e/o arredi e sostituzione degli arredi/attrezzature di proprietà comunale nei refettori scolastici e nel centro cottura comunale.</p>	6 punti	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P=mc \times 6$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice secondo il seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p>- numero degli arredi/attrezzature da</p>



		<p>fornire/sostituire;  - tipologia degli arredi/attrezzature da fornire/sostituire;  - tempistica degli interventi di fornitura/sostituzioni.</p> <p><b>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prime 2 facciate.</b></p>
16	<p><b>Organigramma del personale che verrà impiegato nel servizio</b></p> <p>Deve essere allegata una relazione, max 2 facciate formato A4 con carattere testo preferibilmente Arial, dimensione 11 punti, interlinea singola, nella quale l'operatore economico dovrà illustrare il proprio organigramma, evidenziando il percorso formativo e lavorativo di ciascun componente l'organico, soprattutto per le figure di cuoco, aiuto-cuoco e responsabile del servizio (figure obbligatorie in CSA). In particolare, dovranno essere indicate la presenza di ulteriori figure professionali (ad esempio dietista che potrà anche coincidere con una delle altre figure professionali richieste).</p>	<p>10 punti</p> <p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P=mc \times 10$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice secondo il seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:  - tipologia e numero di precedenti impieghi analoghi;  - titoli di studio e di specializzazione conseguiti nello specifico settore della ristorazione scolastica da cuoco, aiuto-cuoco, responsabile del servizio;  - numero, tipologia e durata dei corsi frequentati;  - presenza nell'organigramma di un dietista.</p> <p><b>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prime 2 facciate.</b></p>
17	<p><b>Piano di formazione del personale nel corso dell'appalto.</b></p> <p>Deve essere allegata una relazione, max 1 facciata formato A4 con carattere testo preferibilmente Arial, dimensione 11 punti, interlinea singola, nella quale l'operatore economico dovrà illustrare il piano di formazione ed aggiornamento del personale (non sono compresi i corsi di formazione obbligatori) per ciascuna categoria di dipendenti (personale di cucina, addetti alla somministrazione), con indicazione per ciascuna categoria professionale, del monte ore complessivo per la durata dell'appalto, delle tempistiche e delle modalità di attuazione.</p>	<p>5 punti</p> <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 secondo il seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:  completezza ed attinenza specifica del piano di formazione, in relazione anche al monte ore, alle categorie di dipendenti interessate e agli argomenti trattati.</p> <p><b>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</b></p>

- ricorda altresì quanto prescrive il disciplinare di gara in ordine al “METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA” di cui al paragrafo 18.2 e al “METODO PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA” di cui al paragrafo 18.3:






**18.2 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA**

Al fine di rendere omogenea l'attribuzione dei punteggi agli elementi da valutare di natura discrezionale (Criteri n. 5, 7, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 16 e 17 della Tabella "Criteri di valutazione dell'offerta tecnica"), la Commissione giudicatrice assegnerà a ciascun sub criterio un coefficiente tra quelli sotto riportati, al quale corrisponderà il rispettivo giudizio.

Ogni Commissario attribuirà il proprio coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti giudizi:

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

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

Il punteggio verrà assegnato secondo la seguente formula:

$$P = m_c \times P_{max}$$

dove:

*P* è il punteggio attribuito al singolo concorrente;

*m<sub>c</sub>* è la media dei coefficienti, variabili tra 0 e 1 attribuiti al singolo criterio da ciascun commissario;

$P_{max}$  è il punteggio massimo attribuibile al singolo criterio.

### 18.3 METODO PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi della "Tabella dei criteri di valutazione dell'offerta tecnica" al paragrafo 18.1) 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 n. 1, 2, 3, 4, 6, 8 e 11 della Tabella dei criteri di valutazione dell'offerta tecnica del paragrafo 18.1), già espressi in valore assoluto, ottenuti dall'offerta del singolo concorrente.

Si precisa che il calcolo dei punteggi tecnici verrà effettuato in un apposito foglio di calcolo al di fuori della piattaforma telematica e che il punteggio attribuito alle singole offerte tecniche verrà inserito manualmente nella piattaforma.

La Commissione dà inizio alle operazioni di valutazione dell'offerta tecnica presentata da ciascun operatore economico valutando per ciascun criterio le offerte degli operatori economici nell'ordine attribuito dalla piattaforma.

La commissione inizia con l'esame dei criteri di natura discrezionale (Criteri n. 5, 7, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 16 e 17 della Tabella "Criteri di valutazione dell'offerta tecnica" del paragrafo 18.1 del disciplinare); esaurita detta valutazione, la commissione prenderà in esame i criteri tabellari e quantitativi (criteri n. 1, 2, 3, 4, 6, 8 e 11 della medesima Tabella dei criteri di valutazione dell'offerta tecnica del paragrafo 18.1).

Si stabilisce di iniziare dal criterio n. 5 così come rappresentato in ciascuna relazione di ogni partecipante, per poi passare ai successivi criteri discrezionali con la medesima modalità di valutazione:

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

CRITERIO 5 "Educazione alimentare inerente l'incremento del consumo di frutta e verdura"					
(max punti 4)					
N.	OPERATORE ECONOMICO	GIUDIZIO COMMISSARI			PUNTI ATTRIBUITI
		Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	
1	EURORISTORAZIONE	0,75	0,8	0,8	3,1333

N  
R  
Tg  
A.H.  
9

2	EP SPA	0,2	0,2	0,2	0,8000
3	SODEXO ITALIA	0,9	1	1	3,8667
4	VIVENDA SPA	0,4	0,4	0,4	1,6000
5	DUSSMANN SERVICE S.r.l.	0,65	0,7	0,6	2,6000
6	KLAS SERVICES	0,3	0,2	0,2	0,9333

<b>CRITERIO 7 "Piano di gestione imprevisti ed emergenze"</b> (max punti 4)					
N.	OPERATORE ECONOMICO	GIUDIZIO COMMISSARI			PUNTI ATTRIBUITI
		Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	
1	EURORISTORAZIONE	0,75	1	0,8	3,4000
2	EP SPA	0,4	0,4	0,4	1,6000
3	SODEXO ITALIA	0,85	1	1	3,8000
4	VIVENDA SPA	0,6	0,6	0,6	2,4000
5	DUSSMANN SERVICE S.r.l.	0,75	1	0,75	3,3333
6	KLAS SERVICES	0,3	0,4	0,2	1,2000

<b>CRITERIO 9 "Attività di educazione alimentare per genitori"</b> (max punti 5)					
N.	OPERATORE ECONOMICO	GIUDIZIO COMMISSARI			PUNTI ATTRIBUITI
		Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	
1	EURORISTORAZIONE	0,7	0,8	0,75	3,7500
2	EP SPA	0,4	0,4	0,3	1,8333
3	SODEXO ITALIA	0,9	1	1	4,8333
4	VIVENDA SPA	0,7	0,6	0,75	3,4167
5	DUSSMANN SERVICE S.r.l.	0,7	0,7	0,75	3,5833
6	KLAS SERVICES	0,3	0,4	0,2	1,5000

<b>CRITERIO 10 "Attività di educazione alimentare per alunni"</b> (max punti 5)					
N.	OPERATORE ECONOMICO	GIUDIZIO COMMISSARI			PUNTI ATTRIBUITI
		Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	
1	EURORISTORAZIONE	0,55	0,6	0,6	2,9167
2	EP SPA	0,2	0,4	0,2	1,3333
3	SODEXO ITALIA	0,8	1	1	4,6667
4	VIVENDA SPA	0,45	0,6	0,5	2,5833
5	DUSSMANN SERVICE S.r.l.	0,6	0,65	0,6	3,0833
6	KLAS SERVICES	0,5	0,5	0,7	2,8333

<b>CRITERIO 12 "Anti-spreco"</b> (max punti 5)					
N.	OPERATORE ECONOMICO	GIUDIZIO COMMISSARI			PUNTI ATTRIBUITI
		Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	
1	EURORISTORAZIONE	0,6	0,8	0,7	3,5000
2	EP SPA	0,3	0,4	0,4	1,8333
3	SODEXO ITALIA	0,65	0,8	0,8	3,7500
4	VIVENDA SPA	0,55	0,6	0,6	2,9167
5	DUSSMANN SERVICE S.r.l.	0,75	0,8	0,9	4,0833
6	KLAS SERVICES	0,3	0,4	0,4	1,8333

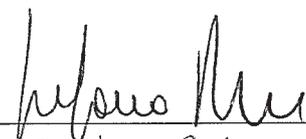


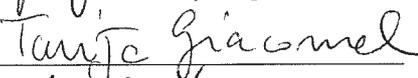

## IL PRESIDENTE

alle ore 13,00 dichiara conclusa la seduta riservata e dispone che le operazioni di gara relative alla valutazione delle offerte tecniche proseguano in seduta riservata il prossimo Lunedì 07/06/2021 a partire dalle ore 14.

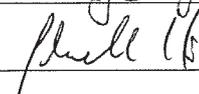
IL PRESIDENTE (Stefano Pozzer)



IL COMMISSARIO (Tanja Giacomel)



IL COMMISSARIO (Gabriella Conti)



IL TESTIMONE/SEGRETARIO VERBALIZZANTE (Silvia Sossella)

