



## CITTÀ DI CORBETTA

### VERBALE N. 4

#### **PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 71 DEL D.LGS. 36/2023, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI RISTORATIVI COMUNALI IN FAVORE DEL COMUNE DI TURBIGO (MI) PER IL PERIODO 01/09/2025 - 31/08/2028 – CIG B72BAF7182**

L'anno duemilaventicinque, il giorno 24 del mese di luglio alle ore 09:30, presso la Sala Grassi, primo piano, del Comune di Corbetta, sito in via Carlo Cattaneo n. 25, si è svolta, in presenza, la seconda seduta riservata per l'analisi del progetto tecnico relativo alla procedura di gara in oggetto.

Premesso che:

- 1) con deliberazione di Giunta comunale n. 78 del 14/05/2025 è stato approvato lo schema di accordo tra il Comune di Corbetta e il Comune di Turbigo per l'espletamento di una procedura di gara aperta ex art. 71 del d.lgs. 36/2023 per l'affidamento dei servizi sopra specificati;
- 2) in data 23/05/2025 è stato sottoscritto un accordo ai sensi dell'articolo 15 della legge 241/1990 e ai sensi dell'art. 62, comma 9, del d.lgs. 36/2023, con il quale il Comune di Corbetta è stato individuato quale Stazione Appaltante Qualificata delegata dal Comune di Turbigo, quale ente delegante, per lo svolgimento di una procedura di gara aperta ex art. 71 del d.lgs. 36/2023 per l'affidamento del servizio di refezione scolastica e altri servizi ristorativi comunali in favore del Comune di Turbigo;
- 3) con la decisione a contrarre n. 258 del 27/05/2025 del Comune di Turbigo si è convenuto di:
  - a. procedere con una gara aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per la scuola dell'infanzia, per la scuola primaria e per la scuola secondaria di primo grado del Comune di Turbigo e preparazione e consegna dei pasti a domicilio per utenti fragili/anziani;
  - b. individuare quale criterio di aggiudicazione, quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 108 del d.lgs. 36/2023;
  - c. stimare il valore dell'appalto per il periodo 01/09/2025 - 31/08/2028 in complessivi €. 1.170.294,60=, al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge nonché dei costi per la sicurezza dovuti a rischi da interferenza pari a € 3.480,00= oltre IVA;
  - d. individuare quale Responsabile Unico del Progetto per la fase di Programmazione, Progettazione ed Esecuzione la dott.ssa Laura Cucuglielli, Responsabile del Settore Affari Generali del Comune di Turbigo supportata dall'Avvocato Casati Mattia, partner dello Studio Legale Galbiati, Sacchi e Associati di via Durini, 24, Milano
- 4) con determinazione del Responsabile del Settore Risorse Finanziarie nr. 61 del 05/06/2025 (nr. Gen.le 366) avente ad oggetto *“Determina a contrarre - procedura aperta, svolta per conto del comune di Turbigo, per l'affidamento del servizio di refezione scolastica e altri servizi ristorativi comunali per il periodo 01.09.2025-31.08.2028”* si è convenuto:
  - a. di avviare come Stazione Appaltante Qualificata individuata dal Comune di Turbigo ai sensi dell'art. 62, comma 6, del D. Lgs. del 31.03.2023, n. 36, una procedura aperta, ai

sensi degli artt. 14 e 71 del D.Lgs. 36/2023, per l'affidamento, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 108 del D.Lgs. 36/2023, del servizio di refezione scolastica e altri servizi ristorativi comunali in favore del Comune di Turbigo, recependo integralmente la determinazione n. 258 del 27/05/2025 del Comune di Turbigo e i relativi allegati costituiti dalla documentazione tecnica di gara, attribuendo al Servizio Economato e Gare del Comune di Corbetta lo svolgimento delle attività di selezione del contraente, secondo le condizioni e le scelte discrezionali meglio declinate negli atti di gara;

- b. di dare atto che al Comune di Corbetta, quale Stazione Appaltante Qualificata competono le attività di gestione della fase di affidamento a partire dall'acquisizione del CIG per il Comune di Turbigo fino alla aggiudicazione;
- c. di individuare quale Responsabile Unico del Progetto (RUP) per la fase di affidamento, ai sensi dell'art. 15 del decreto legislativo n. 36 del 31.03.2023, il dott. Guido Luciano Milani, Responsabile del Settore Servizi alla Persona, in possesso dei requisiti di professionalità previsti dalla normativa vigente e, in particolare, dall'articolo 15 e dall'Allegato I.2 del Codice dei contratti, e in possesso delle competenze adeguate all'incarico da svolgere, il quale verrà assistito e coadiuvato dal personale dell'Ufficio Economato e Gare del Comune di Corbetta

Dato atto che:

1) il bando è stato pubblicato:

- sulla GUUE, numero avviso: 372330-2025 del 10/06/2025 (<https://ted.europa.eu/it/notice/-/detail/372330-2025>);
- sulla Piattaforma di Pubblicità a Valore Legale, al link <https://pubblicitallegale.anticorruzione.it/bandi/85ccac4b-da16-4dca-8379-0ccfaf7e2fca?ricercaArchivio=false>, e sulla Banca Dati Nazionale dei Contratti Pubblici dell'Autorità Nazionale Anticorruzione;
- sul sito istituzionale, nella sezione Amministrazione Trasparente al link <https://comune.corbetta.mi.it/amministrazione-trasparente/sezioni/3255659-atti-documenti/contenuti/3420167-procedura-aperta-sensi-art-71-d-lgs-36-2023>, completo di tutti i documenti;
- sulla piattaforma *Sintel* di Aria Lombardia in data 10/06/2025 con ID nr. 202674963;

2) sono stati stabiliti:

- a. quale scadenza per la presentazione delle offerte le ore 9:30 del giorno 14/07/2025;
- b. quale data della seduta pubblica per l'apertura delle offerte il giorno 14/07/2025 alle ore 10:00 presso il Comune di Corbetta sito in via Carlo Cattaneo, 25;

3) per l'espletamento della gara il Comune di Corbetta si è avvalso del sistema informatico della Regione Lombardia *Sintel*, accessibile al sito [www.ariaspa.it](http://www.ariaspa.it);

4) entro il termine ultimo per la presentazione delle offerte risulta pervenuta sulla piattaforma *Sintel* la seguente offerta:

NUMERO PROTOCOLLO INFORMATICO	FORNITORE	MODALITÀ PARTECIPAZIONE	DI DATA	STATO OFFERTA
-------------------------------------	-----------	----------------------------	---------	------------------

Visti:

- il verbale n. 1 del 14/07/2025 nel quale vengono riportate le operazioni di apertura della busta amministrativa dell'unico operatore economico che ha presentato offerta, e dell'ammissione dello stesso alla fase successiva della procedura;
- la determina n. 119 del 17/07/2025 (Nr. Generale 450) del Responsabile del settore servizi alla persona, con la quale vengono nominati i seguenti componenti della commissione giudicatrice:
  - Claudia Bagatti, Responsabile del settore risorse finanziarie del Comune di Corbetta in qualità di presidente;
  - Enrico Calati, Responsabile del servizio pubblica istruzione del Comune di Corbetta, in qualità di Commissario;
  - Laura Cucuglielli, Responsabile servizi alla persona e affari generali del Comune di Turbigo in qualità di Commissario;
- l'avviso del 18/07/2025 con il quale viene fissata quale data della seconda seduta pubblica per l'apertura della busta tecnica, il giorno 22/07/2025 ore 09:30;
- il verbale n. 2 del 22/07/2025 relativo all'apertura della busta tecnica;
- il verbale n. 3 del 22/07/2025 relativo alla valutazione di parte del progetto presentato dalla Ditta Sodexo Italia S.p.A.;

**TUTTO CIO' PREMESSO**

La Dott.ssa Claudia Bagatti, in qualità di presidente della Commissione, alle ore 09:30, dichiara aperta la seduta riservata alla presenza degli altri componenti della commissione giudicatrice e dà avvio alle operazioni di gara. Verbalizza la seduta Lorena Santini, Responsabile del servizio economato e gare del Comune di Corbetta.

La commissione giudicatrice, prima di procedere con la lettura e la valutazione del progetto tecnico pervenuto, ricorda che il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella:

PROGETTO TECNICO			MASSIMO 70 PUNTI	
A. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE 18 PUNTI		CRITERI MOTIVAZIONALI	
ELEMENTI	SUB ELEMENTI	PUNTI MAX	MODALITÀ ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO	
A.1 Organizzazione complessiva del servizio presso il centro cottura, i centri di consumo e gli utenti assistiti a domicilio	In funzione di quanto previsto nel Capitolato, dovrà essere presentata l'organizzazione che l'azienda ritiene pertinente per il miglior svolgimento dei servizi	7	D	Il tema dovrà essere sviluppato attraverso l'utilizzo di schemi esplicativi dai quali si dovrà evincere senza fraintendimenti la modalità organizzativa dell'intero servizio dalla selezione dei fornitori alla distribuzione dei pasti per la

				ristorazione scolastica e sociale, alla gestione delle diete speciali con evidenza di eventuali proposte di miglior efficienza delle prescrizioni del Capitolato
<b>A.2. Piano di manutenzione preventiva</b>	Cronoprogramma specifico e descrizione degli interventi da svolgere presso il centro cottura e i centri di consumo	<b>5</b>	<b>D</b>	L'Impresa deve indicare gli interventi preventivi che intende mettere in atto per preservare nel tempo il buono stato di ambienti, arredi, attrezzature, impianti. Nel cronoprogramma andranno specificati gli interventi previsti e la periodicità
<b>A.3. Disinfestazione e derattizzazione</b>	Il piano di disinfestazione e derattizzazione deve proporre interventi migliorativi rispetto a quanto previsto all'art 22 del CSA e deve essere comprensivo di tutte le informazioni relative alla frequenza degli interventi per il centro cottura ed i centri di consumo	<b>3</b>	<b>D</b>	Nello sviluppo di questo elemento sarà necessario indicare schematicamente: <ul style="list-style-type: none"> <li>- la frequenza d'intervento per ogni anno di appalto per ogni sede;</li> <li>- i dispositivi, i mezzi ed i prodotti utilizzati</li> </ul>
<b>A.4 Piano delle analisi</b>	L'impresa dovrà descrivere il piano analitico annuale previsto per la verifica delle materie prime, dei semi lavorati, dei prodotti finiti, dell'acqua potabile del centro cottura e dei centri di consumo	<b>3</b>	<b>D</b>	Il piano delle analisi dovrà riportare le seguenti informazioni: <ul style="list-style-type: none"> <li>- tipologia di campione e luogo di prelievo</li> <li>- frequenza di analisi per ogni tipologia di campione</li> <li>- laboratorio di riferimento e sue certificazioni</li> </ul>
<b>B. ORGANIZZAZIONE DEI TRASPORTI</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE 9 PUNTI</b>			<b>CRITERI MOTIVAZIONALI</b>
<b>ELEMENTI</b>	<b>SUB ELEMENTI</b>	<b>PUNTI MAX</b>	<b>MODALITÀ ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO</b>	
<b>B.1. Organizzazione dei trasporti dei pasti presso i centri di consumo e i domicili degli assistiti</b>	Descrizione dell'organizzazione dei trasporti in considerazione dei servizi di distribuzione di pasti, spuntini, merende per le scuole indicati nel Capitolato	<b>3</b>	<b>D</b>	Dovrà essere chiaramente illustrata l'organizzazione della veicolazione ai centri di consumo e ai domicili degli assistiti, fermo restando quanto richiesto dal Capitolato.
<b>B.2. Tipo e numero di contenitori impiegati per il confezionamento e la veicolazione dei pasti alle scuole ed ai domicili degli utenti assistiti</b>	Descrizione delle caratteristiche tecniche e costruttive di tutte le tipologie di contenitori che si intendono utilizzare per il confezionamento e veicolazione dei pasti in multi porzione, mono porzione e diete speciali e delle attrezzature utilizzate per la loro movimentazione	<b>4</b>	<b>D</b>	Dovranno essere indicate le caratteristiche: <ul style="list-style-type: none"> <li>- dei contenitori in cui vengono confezionati i pasti in multi e monoporzione. Questi ultimi sia per la scuola secondaria di primo grado che per le diete speciali;</li> <li>- dei contenitori isotermici per la veicolazione dei pasti in multiporzione, monoporzione e diete speciali;</li> <li>- delle attrezzature eventualmente previste per la movimentazione</li> </ul>

				dei contenitori isotermici
<b>B.3. Tipo e numero di automezzi per i servizi di veicolazione dei pasti</b>	Descrizione delle caratteristiche degli automezzi sia di proprietà che di terzi che si prevede di utilizzare per lo svolgimento dei diversi servizi (scolastico, domiciliare)	<b>2</b>	<b>D</b>	Saranno valutati: - il numero di automezzi utilizzati; - le dimensioni del vano di trasporto; - il tipo di alimentazione di cui all'allegato 1 del Decreto del 10 marzo 2020 relativo ai CAM
<b>C. RISORSE UMANE</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE 25 PUNTI</b>			<b>CRITERI MOTIVAZIONALI</b>
<b>ELEMENTI</b>	<b>SUB ELEMENTI</b>	<b>PUNTI MAX</b>	<b>MODALITÀ ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO</b>	
<b>C.1 Organico direttivo previsto</b>	Direttore del servizio	<b>2</b>	<i>Titolo di studio (T) – max 1 punto</i> <b>1 punto</b> per il possesso di diploma laurea magistrale <b>0,5 punti</b> per il possesso di diploma di laurea triennale  <i>Esperienza professionale nell'ambito della ristorazione scolastica (Q)</i> <b>0,20 punti</b> per ogni anno ulteriore rispetto al requisito minimo richiesto dal Capitolato, fino a un massimo di <b>1 punto</b>	Specificare: - il titolo di studio - le esperienze lavorative
	Dietista	<b>2</b>	<i>Titolo di studio (T) – max 1 punto</i> <b>1 punto</b> per il possesso di diploma laurea magistrale <b>0,5 punti</b> per il possesso di diploma di laurea triennale  <i>Esperienza professionale nell'ambito della ristorazione scolastica (Q)</i> <b>0,20 punti</b> per ogni anno ulteriore rispetto al requisito minimo richiesto dal Capitolato, fino a un massimo di <b>1 punto</b>	Specificare: - il titolo di studio - le esperienze lavorative
N.B. Le figure professionali dichiarate nel progetto dovranno obbligatoriamente essere quelle che presteranno effettivamente servizio in caso di aggiudicazione.				

<i>ELEMENTI</i>	<i>SUB ELEMENTI</i>	<i>PUNTI MAX</i>	<i>MODALITÀ ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO</i>	
<b>C.2 Organizzazione del personale presso il centro cottura</b>	Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale previsto per il centro cottura (cuochi, aiuto cuochi, addetti mensa)	<b>6</b>	<b>D</b>	Nello sviluppo di questo elemento andranno riportati: - gli operatori previsti e per ciascun operatore: - il livello contrattuale e qualifica - il monte-ore giornaliero e settimanale - mansioni e orario di lavoro (diagramma di Gantt) in funzione del carico lavorativo e dell'organizzazione dei servizi
<b>C.3. Organizzazione del personale dedicato alla veicolazione dei pasti ai centri di consumo ed ai domicili degli utenti assistiti</b>	Descrizione dell'organizzazione degli autisti previsti per lo svolgimento del servizio di ristorazione scolastica e sociale	<b>2</b>	<b>D</b>	Nello sviluppo di questo elemento andranno riportati: - il numero di autisti previsti - livello contrattuale e qualifica - il monte-ore giornaliero e settimanale - mansioni e orario di lavoro (diagramma di Gantt) in funzione dell'organizzazione dei trasporti
<b>C.4. Organizzazione del personale presso i centri di consumo</b>	Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale addetto alla distribuzione dei pasti (addetti mensa) per ciascuna sede	<b>8</b>	<b>D</b>	Nello sviluppo di questo elemento andranno riportati per ciascun centro di distribuzione: - numero addetti - livello contrattuale e qualifica - monte-ore giornaliero e settimanale - mansioni e orario di lavoro (diagramma di Gantt) in funzione dei turni di servizio e delle modalità di distribuzione
<b>C.5. Sistemi di riduzione del turn over</b>	Sistemi adottati per garantire il minimo turn over del personale assunto	<b>2</b>	<b>D</b>	Nello sviluppo di questo elemento andranno indicati: - gli interventi che si intendono mettere in atto per ridurre il turn over del personale - le tempistiche di attuazione
<b>C.6. Gestione dell'emergenza risorse umane</b>	Descrizione delle modalità di gestione delle emergenze legate al personale di produzione e distribuzione	<b>3</b>	<b>D</b>	Verrà valutato nel complesso il piano di gestione risorse umane. Verranno valutate tutte le soluzioni proe allo scopo di mantenere un elevato livello di servizio
<b>D. AZIONI DI MIGLIORAMENTO</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE 18 PUNTI</b>			<b>CRITERI MOTIVAZIONALI</b>
<i>ELEMENTI</i>	<i>SUB ELEMENTI</i>	<i>PUNTI MAX</i>	<i>MODALITÀ ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO</i>	
<b>D.1. Attrezzature e arredi proposti ai fini di migliorare l'attività produttiva del centro cottura</b>	L'impresa dovrà indicare nel progetto tecnico proposte in funzione di un'azione migliorativa e di eventuale potenziamento dell'attuale dotazione fermo restando quanto già previsto dal Capitolato	<b>5</b>	<b>D</b>	Nello sviluppo di questo elemento dovranno essere specificati i seguenti punti: - proposta di attrezzature/arredi per potenziamento; - periodo entro il quale si prevede l'inserimento dell'attrezzatura/arredo

<b>D.2 Attrezzature e arredi proposti ai fini di migliorare il servizio di distribuzione dei pasti nei centri di consumo</b>	Valutazione delle proposte in funzione di un'azione migliorativa dell'attuale dotazione (es. fornitura depuratore acqua)	<b>4</b>	<b>D</b>	Nello sviluppo di questo elemento dovranno essere specificati i seguenti punti: - proposta di attrezzature/arredi per potenziamento; - periodo entro il quale si prevede l'inserimento dell'attrezzatura/arredo
<b>D.3 Proposte migliorative inerenti al tema della solidarietà sociale</b>	L'impresa potrà proporre azioni a supporto del Committente nella gestione di casi sociali	<b>2</b>	<b>D</b>	Nello sviluppo di questo elemento andranno riportate chiaramente le azioni di miglioramento e le tempistiche di attuazione
<b>D.4 Filiera corta (Km 0)</b>	L'impresa potrà proporre le proprie proposte per la valorizzazione dei prodotti del territorio	<b>1</b>	<b>D</b>	Iniziativa a tema per la valorizzazione dei prodotti del territorio di cui all'allegato 1 del Decreto del 10 marzo 2020 relativo ai CAM
<b>D.5 Certificazioni di qualità</b>	Valutazione delle certificazioni di qualità possedute dall'impresa	<b>0,25 per ogni certificazione fino a max 1 punto</b>	<b>Q</b>	Verranno attribuiti punteggi alle certificazioni di qualità possedute pertinenti al servizio oggetto dell'appalto
<b>D.6 Proposte migliorative</b>	L'impresa potrà proporre le proprie proposte migliorative	<b>5</b>	<b>D</b>	Nello sviluppo di questo elemento andranno descritte tutte le proposte migliorative che incrementino il grado di soddisfazione dell'utenza, le migliorie connesse al servizio di ristorazione e le migliorie per il Comune di Turbigo nel suo complesso. Verranno valutate positivamente ad esempio: - proposte migliorative dell'attuale modalità di gestione rilevazione presenze, prenotazione pasti e pagamenti prevista da Capitolato. Eventuali proposte potranno essere attuate a seguito di valutazione e confronto con l'IA stessa, sia per quanto attiene alle modalità che per quanto attiene al loro avvio; - fornitura di calze in occasione dell'Epifania da destinare a tutti i piccoli utenti usufruttori del servizio; - rinfresco in occasione delle festività natalizie; - varie ed eventuali.

Il concorrente è **escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari ad almeno **40 su 70** del progetto tecnico organizzativo per la gestione del servizio. Questa soglia è applicata ai soli criteri discrezionali "D".

Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato prima della riparametrazione di cui al punto 19.4 del Disciplinare di Gara.

Nel rispetto di quanto contenuto nel disciplinare di gara a ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, è attribuito un coefficiente sulla base del metodo dell'attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile da zero ad uno da



parte di ciascun commissario a ciascun elemento dell'offerta (progetto tecnico). Tale coefficiente sarà uguale alla media dei coefficienti, variabili tra 0 e 1, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari in base alla seguente tabella e poi applicato ai fattori ponderali indicati per ogni elemento.

VALORE DEL COEFFICIENTE	GIUDIZIO DELLA COMMISSIONE	
0	non valutabile	contenuti assenti
0,10	del tutto inadeguata	i contenuti oggetto di valutazione vengono semplicemente richiamati
0,20	inconsistente	indicato qualche contenuto, ma non articolato e/o qualitativamente inconsistente
0,30	gravemente insufficiente	contenuti limitati, scarsamente articolati e/o quantitativamente inconsistenti
0,40	insufficiente	contenuti limitati, articolati in modo frammentario e/o quantitativamente poco consistenti
0,50	scarsa	contenuti modesti, con articolazione non ancora sufficiente e/o quantitativamente poco consistenti
0,60	sufficiente	contenuti pertinenti, anche se essenziali, descritti in modo abbastanza chiaro e ordinato ma quantitativamente poco consistenti
0,70	discreta	contenuti pertinenti, descritti in modo chiaro e abbastanza articolato e/o quantitativamente abbastanza consistenti
0,80	buona	contenuti esaurienti, descritti in modo chiaro e articolato e/o quantitativamente abbastanza consistenti
0,90	molto buona	contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro e completo e/o quantitativamente consistenti
1	ottima	contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato e/o quantitativamente molto consistenti

L'attribuzione dei coefficienti avverrà utilizzando i criteri di cui alla precedente tabella, sulla base dell'autonomo e libero apprezzamento di discrezionalità tecnica di ciascun commissario;

Il presidente della Commissione dà inizio ai lavori proseguendo con la lettura del progetto tecnico pervenuto dalla Ditta:

### ***Sodexo Italia Spa***

#### ***B Organizzazione dei trasporti***

##### ***B.1 Organizzazione dei trasporti dei pasti presso i centri di consumo e i domicili degli assistiti***

L'operatore economico illustra l'organizzazione della veicolazione dei pasti ai centri di consumo e ai domicili degli assistiti, ferme restando le prescrizioni previste dal Capitolato. Questa parte di progetto è strutturata con elementi esaurienti, descritti in modo chiaro e articolato. La commissione rileva, però, che il "Trasporto spuntino" previsto nel progetto per la Scuola Primaria non è calato nella realtà dell'Ente in quanto, per tale utenza, non è richiesta, da CSA, la merenda. Questa parte di relazione viene ritenuta, dalla commissione, nel complesso, buona e vengono attribuiti i seguenti punteggi:



Elemento di valutazione	Bagatti	Calati	Cucuglielli	Media
<i>Organizzazione dei trasporti dei pasti presso i centri di consumo e i domicili degli assistiti</i>	0,8	0,8	0,8	0,8

### ***B.2. Tipo e numero di contenitori impiegati per il confezionamento e la veicolazione dei pasti alle scuole ed ai domicili degli utenti assistiti***

L'operatore economico descrive, in questa parte di progetto, le caratteristiche tecniche e costruttive di tutte le tipologie di contenitore che intende utilizzare per il confezionamento e la veicolazione dei pasti alle scuole ed ai domicili degli utenti assistiti, ritenuti dalla Commissione consistenti. Particolarmente apprezzata dalla Commissione è la differenziazione per colore dei contenitori a seconda del contenuto.

La Commissione valuta questa parte di progetto, nel complesso, molto buona in quanto esauriente e approfondita, con contenuti descritti in modo chiaro e completo e attribuisce i seguenti punteggi:

Elemento di valutazione	Bagatti	Calati	Cucuglielli	Media
<i>Tipo e numero di contenitori impiegati per il confezionamento e la veicolazione dei pasti alle scuole ed ai domicili degli utenti assistiti</i>	0,9	0,8	0,9	0,87

### ***B.3 Tipo e numero di automezzi per i servizi di veicolazione dei pasti***

La Ditta, in questa parte di progetto, descrive le caratteristiche degli automezzi che prevede di utilizzare per lo svolgimento dei vari servizi previsti nel Capitolato. Riporta, nello specifico, il numero di automezzi che impiegherà, le dimensioni del vano di trasporto e il tipo di alimentazione utilizzata, secondo quanto previsto dai CAM. Particolarmente apprezzato dalla Commissione l'utilizzo di automezzi elettrici.

La Commissione ritiene che i contenuti esposti siano esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro e completo e valuta questa parte di progetto molto buona. Per le motivazioni sopra esposte attribuisce i seguenti punteggi:

Elemento di valutazione	Bagatti	Calati	Cucuglielli	Media
<i>Tipo e numero di automezzi per i servizi di veicolazione dei pasti</i>	0,9	0,9	0,9	0,9

## ***C Risorse Umane***

### ***C.1 Organico direttivo previsto***

#### ***Direttore del servizio***

La Ditta individua un Direttore del servizio in possesso di Laurea magistrale in scienze della nutrizione umana con 9 anni di esperienza lavorativa maturata in servizi di ristorazione scolastica, 6 ulteriori rispetto ai 3 minimi richiesti nel Capitolato Speciale d'appalto.

La Commissione attribuisce, pertanto:

- **1 punto** per il titolo di studio posseduto dal Direttore;
- **1 punto** per l'esperienza professionale dello stesso nell'ambito della ristorazione scolastica.

#### ***Dietista***

La Ditta individua un Dietista in possesso di Laurea magistrale in Biologia applicata alle scienze della Nutrizione e iscritto all'Albo dei Biologi – Sezione A.

Il predetto dietista ha maturato 6 anni di esperienza lavorativa in servizi di ristorazione scolastica.

La Commissione attribuisce, pertanto:

- **1 punto** per il titolo di studio posseduto dal Dietista;
- **1 punto** per l'esperienza professionale dello stesso nell'ambito della ristorazione scolastica.

### ***C.2 Organizzazione del personale presso il centro cottura***

L'operatore economico, in questa parte di progetto, descrive il piano organizzativo ed operativo del personale previsto per il centro cottura riportando, mediante apposito diagramma di Gantt, per ciascun operatore incaricato, il relativo livello contrattuale e la qualifica, il monte-ore giornaliero e settimanale, le mansioni e l'orario di lavoro in funzione del carico lavorativo e dell'organizzazione dei servizi.

Le risorse impiegate e le ore dedicate al servizio sono ritenute dalla commissione adeguate.

Questa parte di progetto è strutturata con elementi esaurienti, chiare e, quantitativamente, abbastanza consistenti e la Commissione, pertanto, attribuisce i seguenti punteggi:

<b>Elemento di valutazione</b>	<b>Bagatti</b>	<b>Calati</b>	<b>Cucuglielli</b>	<b>Media</b>
<b><i>Organizzazione del personale presso il centro cottura</i></b>	0,8	0,8	0,8	0,8

### ***C.3. Organizzazione del personale dedicato alla veicolazione dei pasti ai centri di consumo ed ai domicili degli utenti assistiti***

La ditta mostra, mediante apposito diagramma di Gantt, l'organizzazione degli autisti previsti per lo svolgimento del servizio di ristorazione scolastica e sociale. La commissione rileva che verrà impiegato un solo autista. Il Diagramma illustrato contiene elementi chiari ed articolati. La Commissione valuta, nel complesso, questa parte di progetto discreto e attribuisce i seguenti punteggi:

<b>Elemento di valutazione</b>	<b>Bagatti</b>	<b>Calati</b>	<b>Cucuglielli</b>	<b>Media</b>
<b><i>Organizzazione del personale dedicato alla veicolazione dei pasti ai centri di consumo ed ai domicili degli utenti assistiti</i></b>	0,7	0,8	0,7	0,73

### ***C.4. Organizzazione del personale presso i centri di consumo***

La ditta presenta, con apposito diagramma di Gantt, l'organizzazione del personale presso i centri di consumo. Le risorse impiegate e le ore dedicate a questo servizio sono ritenute dalla commissione adeguate. Questa parte di progetto è strutturata con elementi esaurienti, descritti in modo chiaro e articolato e con elementi, quantitativamente, abbastanza consistenti. Questa parte di relazione viene ritenuta, dalla commissione, buona e vengono attribuiti i seguenti punteggi:

<b>Elemento di valutazione</b>	<b>Bagatti</b>	<b>Calati</b>	<b>Cucuglielli</b>	<b>Media</b>
<b><i>Organizzazione del personale presso i centri di consumo</i></b>	0,8	0,8	0,8	0,8

### ***C.5. Sistemi di riduzione del turn over***

La Ditta descrive in maniera dettagliata gli interventi che intende mettere in atto per ridurre il turn over del personale e le relative tempistiche di attuazione. La Commissione ritiene questa parte di progetto esauriente e approfondita, con contenuti esplicitati in modo chiaro e completo e la valuta, nel complesso, molto buona. Attribuisce, pertanto, i seguenti punteggi:

<b>Elemento di valutazione</b>	<b>Bagatti</b>	<b>Calati</b>	<b>Cucuglielli</b>	<b>Media</b>
<b><i>Sistemi di riduzione del turn over</i></b>	0,9	0,8	0,9	0,87

### ***C.6. Gestione dell'emergenza risorse umane***

L'operatore economico descrive le modalità di gestione delle emergenze legate al personale e presenta soluzioni in grado di mantenere, costantemente, un elevato livello di servizio ritenute, nel complesso, dalla Commissione, valide.

I contenuti esposti sono, inoltre, esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro e completo e vengono valutati dalla Commissione, nel complesso, molto buoni. Attribuisce, pertanto, i seguenti punteggi:

<b>Elemento di valutazione</b>	<b>Bagatti</b>	<b>Calati</b>	<b>Cucuglielli</b>	<b>Media</b>
<b><i>Gestione dell'emergenza risorse umane</i></b>	0,9	1	0,9	0,93

## ***D. Azioni di miglioramento***

### ***D.1. Attrezzature e arredi proposti ai fini di migliorare l'attività produttiva del centro cottura***

L'azienda propone arredi e attrezzature a potenziamento di quelli già esistenti nel centro cottura senza, tuttavia, precisare il periodo entro il quale prevedono l'inserimento.

Questa parte di progetto viene ritenuta, dalla Commissione, nel suo complesso, buona. Vengono, dunque, attribuiti i seguenti punteggi:

<b>Elemento di valutazione</b>	<b>Bagatti</b>	<b>Calati</b>	<b>Cucuglielli</b>	<b>Media</b>
<b><i>Attrezzature e arredi proposti ai fini di migliorare l'attività produttiva del centro cottura</i></b>	0,9	0,8	0,8	0,83

### ***D.2 Attrezzature e arredi proposti ai fini di migliorare il servizio di distribuzione dei pasti nei centri di consumo***

In questa parte di progetto l'azienda propone attrezzature e arredi ulteriori al fine di migliorare l'attuale dotazione nei centri di consumo. Tuttavia, non specificano entro quando intendono integrare le attrezzature proposte.

Questa parte di progetto viene ritenuta, dalla Commissione, nel suo complesso, buona. Vengono, dunque, attribuiti i seguenti punteggi:

<b>Elemento di valutazione</b>	<b>Bagatti</b>	<b>Calati</b>	<b>Cucuglielli</b>	<b>Media</b>
<b><i>Attrezzature e arredi proposti ai fini di migliorare il servizio di distribuzione dei pasti nei centri di consumo</i></b>	0,8	0,8	0,8	0,8

### ***D.3 Proposte migliorative inerenti al tema della solidarietà sociale***

La Commissione rileva che la ditta, in questa parte di progetto, si limita a soffermarsi solamente sulla gestione delle eccedenze alimentari che descrivono in maniera puntuale e dettagliata, non ha proposto soluzioni concrete inerenti la gestione dei casi sociali.

I contenuti di questa parte di progetto, tra l'altro previsti dai CAM, vengono considerati dalla Commissione, essenziali e quantitativamente poco consistenti. Per tali motivazioni la commissione attribuisce i seguenti punteggi:

<b>Elemento di valutazione</b>	<b>Bagatti</b>	<b>Calati</b>	<b>Cucuglielli</b>	<b>Media</b>
<b><i>Proposte migliorative inerenti al tema della solidarietà sociale</i></b>	0,6	0,6	0,6	0,6

### ***D.4 Filiera corta (Km 0)***

In questa parte di progetto, l'operatore economico elenca i prodotti proposti a km0 ai fini della valorizzazione dei prodotti del territorio di cui all'allegato 1 del Decreto del 10 marzo 2020 relativo ai CAM, presenti nei menu previsti.

La commissione valuta buoni i prodotti proposti, in linea con le diete degli utenti e, per tali motivazioni, attribuisce i seguenti punteggi:

<b>Elemento di valutazione</b>	<b>Bagatti</b>	<b>Calati</b>	<b>Cucuglielli</b>	<b>Media</b>
<b><i>Filiera corta (Km 0)</i></b>	0,8	0,8	0,8	0,8

### ***D.5 Certificazioni di qualità***

La Ditta elenca le certificazioni relative alle norme di qualità pertinenti con l'oggetto dell'appalto possedute, notevolmente superiori al numero previsto per l'attribuzione del massimo punteggio.

Per quanto sopra, la Commissione attribuisce, pertanto **punto 1**.

### ***D.6 Proposte migliorative***

In questa parte di progetto l'azienda descrive proposte migliorative che incrementino il grado di soddisfazione dell'utenza, le migliorie connesse al servizio di ristorazione e le migliorie per il Comune di Turbigo nel suo complesso. La Commissione apprezza particolarmente la versatilità dell'app online, le svariate proposte riguardanti l'educazione alimentare e l'iniziativa Commissione mensa Kids. Ritene i contenuti riportati esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato e, quantitativamente, molto consistenti. Questa parte di relazione viene ritenuta, dalla commissione, ottima. Vengono, dunque, attribuiti i seguenti punteggi:

<b>Elemento di valutazione</b>	<b>Bagatti</b>	<b>Calati</b>	<b>Cucuglielli</b>	<b>Media</b>
<b><i>Proposte migliorative</i></b>	1	1	1	1

La Commissione, terminata la valutazione del progetto, procede con l'inserimento di ogni singolo elemento di valutazione in apposito prospetto (allegato A), parte integrante del presente verbale, e rileva che la somma totale provvisoria dei punteggi discrezionali attribuiti alla società Sodexo Italia S.p.A. prima della riparametrazione è pari a 55,00 punti.



L'operatore economico ha, dunque, superato la soglia di sbarramento prevista per l'offerta tecnica nel Disciplinare di Gara pari a 40 punti.

La Commissione procede, quindi, con la riparametrazione, di cui all'Allegato A, trasformando la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad 1,00 le medie conseguite per ogni sub-criterio discrezionale.

Il Presidente della Commissione alle ore 12:30 dichiara conclusa la seduta di gara riservata relativa alla valutazione dell'offerta tecnica e si aggiorna a data da destinarsi per la comunicazione dei punteggi tecnici e l'apertura della busta contenente l'offerta economica.

La seduta è tolta. I plichi vengono custoditi in un luogo sicuro presso il Servizio Economato.

Alle ore 12.30 la seduta è sciolta.

La Commissione:

Claudia Bagatti, in qualità di Presidente Claudia Bagatti ;

Enrico Calati, in qualità di Commissario Enrico Calati ;

Laura Cucuglielli, in qualità di Commissario Laura Cucuglielli ;

La segretaria verbalizzante Lorena Santini Lorena Santini ;