



## CITTÀ DI CORBETTA

### VERBALE N. 3

#### **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 22 del mese di luglio, alle ore 10:40 presso la Sala Grassi, primo piano, del Comune di Corbetta, sito in via Carlo Cattaneo n. 25, si è svolta la prima seduta riservata per l'analisi del progetto tecnico pervenuto relativamente alla procedura di gara in oggetto espletata dal Comune di Corbetta quale Stazione Appaltante qualificata per conto del Comune di Turbigo.

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://pubblicitalialegale.anticorruzione.it/bandi/85ccac4b-dal6-4dca-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
1752217423191	SODEXO ITALIA S.P.A. 00805980158	Forma singola	venerdì 11 luglio 2025 9.03.43 CEST	Valida

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;

### TUTTO CIO' PREMESSO

La Dott.ssa Claudia Bagatti, in qualità di presidente della Commissione, alle ore 10:40, 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 dall'unica ditta partecipante, 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	

<b>A.1 Organizzazione complessiva del servizio presso il centro cottura, i centri di consumo e gli utenti assistiti a domicilio</b>	In funzione di quanto previsto nel Capitolato, dovrà essere presentata l'organizzazione che l'azienda ritiene pertinente per il miglior svolgimento dei servizi	<b>7</b>	<b>D</b>	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: - la frequenza d'intervento per ogni anno di appalto per ogni sede; - i dispositivi, i mezzi ed i prodotti utilizzati
<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: - tipologia di campione e luogo di prelievo - frequenza di analisi per ogni tipologia di campione - laboratorio di riferimento e sue certificazioni
<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: - 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; - dei contenitori isotermici per la veicolazione dei pasti in

				multiporzione, monoporzion e diete speciali; - delle attrezzature eventualmente previste per la movimentazione dei contenitori isotermini
<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 proposte 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 dando lettura del progetto tecnico pervenuto dalla Ditta:

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

#### ***A. Organizzazione del servizio di ristorazione***

##### ***A.1 Organizzazione complessiva del servizio presso il centro cottura, i centri di consumo e gli utenti assistiti a domicilio***

Le modalità organizzative dell'intero servizio descritte dall'operatore economico, dalla selezione dei fornitori alla distribuzione dei pasti per la ristorazione scolastica e sociale, alla gestione delle diete speciali vengono ritenute, nel complesso, dalla commissione, molto buone. In particolare, la commissione ritiene interessante l'iniziativa "Traduzione in un boccone".

La Commissione valuta, nel complesso, questa parte di progetto esauriente e approfondita, con contenuti descritti in modo chiaro, completo e consistente 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 complessiva del servizio presso il centro cottura, i centri di consumo e gli utenti assistiti a domicilio</i></b>	0,9	0,8	0,9	0,87

#### ***A.2. Piano di manutenzione preventiva***

L'operatore economico indica, in questa parte di progetto, gli interventi preventivi che intende mettere in atto per preservare nel tempo il buono stato di ambienti, arredi, attrezzature e impianti. Riporta, come richiesto, un cronoprogramma in cui vengono elencati gli interventi specifici che intende effettuare e la loro periodicità, che la commissione ritiene ottimo.

La Commissione valuta questa parte di progetto esauriente e approfondito, con contenuti descritti in modo chiaro, completo, dettagliato e molto consistente e attribuisce i seguenti punteggi:

<b>Elemento di valutazione</b>	<b>Bagatti</b>	<b>Calati</b>	<b>Cucuglielli</b>	<b>Media</b>
<b><i>Piano di manutenzione preventiva</i></b>	1	1	1	1

#### ***A.3 Disinfestazione e derattizzazione***

La Ditta, in questa parte di progetto, descrive la frequenza d'intervento di disinfestazione e derattizzazione per ogni anno di appalto per ogni sede e dettaglia dispositivi, mezzi e prodotti che intende utilizzare.

La Commissione ritiene che i contenuti indicati siano esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro e completo; valuta questa parte di progetto molto buona e, pertanto, attribuisce i seguenti punteggi:

<b>Elemento di valutazione</b>	<b>Bagatti</b>	<b>Calati</b>	<b>Cucuglielli</b>	<b>Media</b>
<b><i>Disinfestazione e derattizzazione</i></b>	0,9	0,9	0,9	0,9

#### ***A.4 Piano delle analisi***

L'operatore economico, in questa parte di progetto, riporta il piano delle analisi che intende prevedere per la verifica delle materie prime, dei semi lavorati, dei prodotti finiti e dell'acqua potabile del centro cottura e dei centri di consumo. Le informazioni riportate, in relazione alla tipologia dei campioni e ai luoghi di prelievo, alla frequenza delle analisi e al laboratorio di riferimento, risultano pertinenti, chiare e abbastanza articolate. Il numero di interventi di campionamento desta delle perplessità in capo alla Commissione. Il piano delle analisi proposto viene dunque ritenuto dalla Commissione, nel suo complesso, discreto. Per le motivazioni sopra esposte, 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>Piano delle analisi</i></b>	0,6	0,7	0,7	0,67

Il presidente della Commissione ritiene opportuno sospendere i lavori e di rinviare le operazioni di valutazione dei restanti punti del progetto a successiva seduta.

Alle ore 12,50, dichiara conclusa la seduta di gara riservata odierna e si aggiorna alla data del 24 luglio 2025 per la prosecuzione dei lavori di valutazione dei progetti tecnici e di riparametrazione previsti dal Disciplinare di gara.

Alle ore 12.50 la seduta è sciolta. La documentazione viene custodita in luogo sicuro presso il Servizio Economato e Gare.

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;