

OGGETTO: PROVINCIA DI PIACENZA – GARA A PROCEDURA APERTA SOTTOSOGLIA COMUNITARIA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA “GESTIONE DEL SERVIZIO DI EROGAZIONE DI BEVANDE CALDE, FREDDI, SNACK ED ALTRI GENERI ALIMENTARI MEDIANTE INSTALLAZIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO LE SEDI DELLA PROVINCIA DI PIACENZA (LOTTO 1) E DELL’ISTITUTO SCOLASTICO SECONDARIO DI 2° TRAMELLO-CASSINARI (LOTTO 2) – DURATA 7 ANNI”: **VERBALE DELLA TERZA SEDUTA DELLA COMMISSIONE DI GARA NOMINATA AI SENSI DELL’ART. 77 DEL D.LGS 50/2016, PER LA VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE PERVENUTE (SEDUTA RISERVATA).**

Il giorno **25 (venticinque)** del mese di **luglio dell’anno 2019**, alle ore 10:00, presso la sede della Provincia di Piacenza (sala Garibaldi), Corso Garibaldi n. 50, si riunisce in seduta riservata la Commissione giudicatrice, per la valutazione delle offerte tecniche pervenute dagli operatori ammessi Gruppo Argenta S.p.A. e Maini Vending S.r.l. in relazione al **Lotto 2** e per l’attribuzione del relativo punteggio, nella seguente composizione:

- **Per. Ind. Roberto Dacrema**, Funzionario Tecnico della Provincia di Piacenza, titolare della P.O. “Esperto professionale in materia di impianti tecnologici e Responsabile del servizio di prevenzione e protezione”, **Presidente**;
- **Arch. Matteo Bocchi**, Istruttore Direttivo Tecnico della Provincia di Piacenza con incarico di Posizione di specifiche responsabilità come “coordinatore dell’utilizzo dei locali e degli arredi degli uffici Provinciali”, **Commissario**;
- **Dott.ssa Paola Magnaschi**, Istruttore Amministrativo della Provincia di Piacenza assegnato alla P.O. Economato e Stazione Unica Appaltante per i Servizi, **Commissario**.

Le funzioni di segretario vengono svolte dal **Dott. Andrea Tedaldi**, Istruttore Direttivo Amministrativo assegnato alla P.O. Economato e Stazione Unica Appaltante per i Servizi della Provincia di Piacenza.

Il Presidente, richiamato il verbale stilato nella giornata precedente riferito alle operazioni di apertura (tramite il SATER) delle buste “B” presentate dai summenzionati operatori (nel quale si procedeva, inoltre, all’esclusione della società EUROCOFFEE S.R.L. per i motivi indicati nel verbale medesimo), dà avvio alla valutazione delle offerte tecniche pervenute, secondo la comparazione degli elementi e dei punteggi così come previsti dal Disciplinare di gara.

Il Presidente richiama anzitutto le disposizioni del Disciplinare di gara, secondo le quali l’aggiudicazione verrà effettuata, secondo il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, in base alla seguente formula:

$$PTOT = PT + PE$$

dove:

PTOT = punteggio totale;
PT = punteggio conseguito dall’offerta tecnica;
PE = punteggio conseguito dall’offerta economica.

PARAMETRO OFFERTA TECNICA
fino ad un massimo di 70 punti

PARAMETRO OFFERTA ECONOMICA
fino ad un massimo di 30 punti

Il Presidente dà inoltre lettura della “Tabella dei criteri discrezionali (D), tabellari (T) e quantitativi (Q) di valutazione dell’offerta tecnica” riportata al paragrafo 20.1. del Disciplinare di gara (pp. 42-47), nonché del metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell’offerta tecnica indicato al paragrafo 20.2. del medesimo Disciplinare (pp. 47- 48).

*

La Commissione procede dunque alla valutazione delle Relazioni Tecniche e dei Moduli “Ampiezza della gamma dei prodotti offerti” pervenuti dai due operatori suindicati.

Al riguardo, si rimanda ai dettagli contenuti nei seguenti prospetti allegati al presente verbale, di cui ne costituiscono parte integrante e sostanziale: (i) “Allegato al verbale della terza seduta della commissione - RELAZIONE TECNICA PRESENTATA DA ARGENTA S.P.A. - LOTTO 2”; (ii) “Allegato al verbale della terza seduta della commissione - RELAZIONE TECNICA PRESENTATA DA MAINI VENDING S.R.L. - LOTTO 2”.

In particolare, con riferimento al parametro di valutazione “Ampiezza della gamma dei prodotti offerti” di cui al punto 3. della summenzionata Tabella di attribuzione dei punteggi tecnici (pp. 45 e 46 del Disciplinare di gara), il Presidente pone l’attenzione su:

- ✓ quanto precisato all’interno del Disciplinare di gara (p. 46), laddove si prevede che “*ai soli fini dell’attribuzione del punteggio tecnico, i prodotti indicati in eccedenza rispetto alla capacità di carico massima del singolo distributore (dichiarata dal concorrente) non saranno conteggiati, il conteggio dei prodotti verrà troncato non appena raggiunta la capacità di carico massima. A tal riguardo, si precisa che i prodotti indicati nel modulo dovranno essere simultaneamente contenuti nei distributori dell’immobile considerato e che in ogni comparto di carico dello stesso distributore dovrà essere caricato un solo prodotto*”;
- ✓ quanto ulteriormente precisato nel Modulo “Ampiezza della gamma dei prodotti offerti” di cui all’Allegato 16, predisposto dalla SUA, nella parte in cui si richiede ad ogni concorrente di indicare la capacità massima di carico dei distributori che intende installare presso ogni immobile del Lotto 1, ovvero “*il n. massimo di diversi prodotti contenibili contemporaneamente dallo stesso distributore, tenendo conto che in ogni comparto di carico di ogni distributore dovrà essere caricato un solo prodotto*”.

Si indica dunque nelle tabelle seguenti il numero di prodotti offerti da ogni concorrente all’interno del modulo “Ampiezza della gamma dei prodotti offerti” da essi predisposto e il conseguente punteggio attribuito (poi riportato nei prospetti allegati al presente verbale):

GRUPPO ARGENTA S.P.A.								
	Liceo Artistico – via Scalabrini n. 71, Piacenza		Liceo Artistico – Via Confalonieri n. 4, Piacenza		ITG Tramello – Via Negri n. 45, Piacenza		ITG Tramello – Via Mazzini n. 6, Bobbio	
	n. prodotti offerti	note	n. prodotti offerti	note	n. prodotti offerti	note	n. prodotti offerti	note
Bevande calde	21	/	21	/	21	/	21	/
Bevande fredde	9	per errato conteggio il concorrente ha indicato n. 8 prodotti	9	per errato conteggio il concorrente ha indicato n. 8 prodotti	9	per errato conteggio il concorrente ha indicato n. 8 prodotti	9	per errato conteggio il concorrente ha indicato n. 8 prodotti
Snack dolci	13	/	13	/	13	/	13	/
Snack salati	10	/	10	/	10	/	10	/
Prodotti freschi	4	/	4	/	4	/	4	/
Prodotti biologici o da mercato equo-solidale	4	/	4	/	4	/	4	/
Prodotti da produzione locale (Km 0) o prodotti DOP o IGP	2	/	2	/	2	/	2	/
Prodotti per intolleranti al glutine	4	/	4	/	4	/	4	/

Prodotti per intolleranti al lattosio, al latte e derivati	1	/	1	/	1	/	1	/
Prodotti per altre intolleranze alimentari	0	/	0	/	0	/	0	/

MAINI VENDING S.R.L.								
	Liceo Artistico – via Scalabrini n. 71, Piacenza		Liceo Artistico – Via Confalonieri n. 4, Piacenza		ITG Tramello – Via Negri n. 45, Piacenza		ITG Tramello – Via Mazzini n. 6, Bobbio	
	n. prodotti offerti	note	n. prodotti offerti	note	n. prodotti offerti	note	n. prodotti offerti	note
Bevande calde	23	per errato conteggio il concorrente ha indicato n. 20 prodotti	20	/	23	per errato conteggio il concorrente ha indicato n. 20 prodotti	20	/
Bevande fredde	13	/	13	/	13	/	10	per errore il concorrente ha conteggiato n. 13 prodotti
Snack dolci	21	/	21	/	21	/	12	/
Snack salati	13	per errato conteggio il concorrente ha indicato n. 12 prodotti	13	per errato conteggio il concorrente ha indicato n. 12 prodotti	13	per errato conteggio il concorrente ha indicato n. 12 prodotti	8	per errato conteggio il concorrente ha indicato n. 7 prodotti
Prodotti freschi	8	/	8	/	8	/	5	/
Prodotti biologici o da mercato equo-solidale	7	/	7	/	7	/	4	/
Prodotti da produzione locale (Km 0) o prodotti DOP o IGP	3	/	3	/	3	/	3	/
Prodotti per intolleranti al glutine	10	/	10	/	10	/	5	/
Prodotti per intolleranti al lattosio, al latte e derivati	4	/	4	/	4	/	3	/
Prodotti per altre intolleranze alimentari	0	/	0	/	0	/	0	/

	GRUPPO ARGENTA S.P.A.	MAINI VENDING S.R.L.
Bevande calde	84	86
Bevande fredde	36	49
Snack dolci	52	75
Snack salati	40	47
Prodotti freschi	16	29
Prodotti biologici o da mercato equo-solidale	16	25
Prodotti da produzione locale (Km 0) o prodotti DOP o IGP	8	12
Prodotti per intolleranti al glutine	16	35
Prodotti per intolleranti al lattosio, al latte e derivati	4	15
Prodotti per altre intolleranza alimentari	0	0

Il punteggio attribuito ai concorrenti in relazione all'ampiezza della gamma dei prodotti offerti risulta dunque essere il seguente, sulla base di quanto indicato nel Disciplinare di gara e dell'arrotondamento a due cifre decimali ivi stabilito (cfr. p. 46 del Disciplinare di gara):

	ARGENTA	MAINI
bevande calde	2,93	3
bevande fredde	1,84	2,5
snack dolci	2,08	3
snack salati	2,55	3
prodotti freschi	1,10	2
prodotti biologici o da mercato equo-solidale	1,28	2
prodotti da produzione locale (km 0) o prodotti DOP o IGP	1,67	2,5
prodotti per intolleranti al glutine	0,69	1,5
prodotti per intolleranti al lattosio, al latte e derivati	0,27	1
prodotti per altre intolleranze alimentari	0,00	0
	14,40	20,5

Il punteggio tecnico complessivo ottenuto da ciascun concorrente risulta dunque essere il seguente, sulla base dei prospetti allegati al presente verbale:

- ✓ Gruppo Argenta S.p.A.: punteggio tecnico complessivo ottenuto pari a **49,725 punti**;
- ✓ Maini Vending S.r.l.: punteggio tecnico complessivo ottenuto pari a **58,75 punti**.

Gli operatori concorrenti vengono dunque ammessi alle successive fasi di gara.

Alle ore 11:30, terminata la valutazione delle offerte tecniche pervenute dalle società ammesse Gruppo Argenta S.p.A. e Maini Vending S.r.l., il Presidente dichiara chiusa la seduta.

Si provvederà a dare comunicazione agli operatori in merito all'inserimento su SATER dei punteggi tecnici ottenuti, all'apertura delle buste "C" dei Lotti 1 e 2 e alla conseguente valutazione delle offerte economiche caricate su SATER dagli operatori ammessi.

Letto, approvato e sottoscritto

Piacenza, 25 luglio 2019

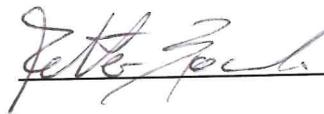
IL PRESIDENTE

(Per. Ind. Roberto Dacrema)



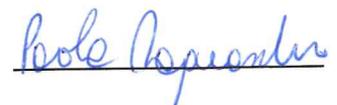
IL COMMISSARIO

(Arch. Matteo Bocchi)



IL COMMISSARIO

(Dott.ssa Paola Magnaschi)



IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

(Dott. Andrea Tedaldi)



Allegato al verbale della terza seduta della commissione

RELAZIONE TECNICA PRESENTATA DA ARGENTA S.P.A. - LOTTO 2

CRITERI/ SUBCRITERI	SUB CRITERI	VALUTAZIONE PRESIDENTE ROBERTO DACREMA	VALUTAZIONE COMMISSARIO MATTEO BOCCHI	VALUTAZIONE COMMISSARIO PAOLA MAGNASCHI	MEDIA	PUNTEGGIO MASSIMO PREVISTO (D - discrezionale; T - tabellare; Q - quantitativo)	PUNTEGGIO ASSEGNATO
1.1.	<p>1. QUALITA' ED ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO</p> <p>1.1. ORGANIZZAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO</p> <p>Sarà valutata l'organizzazione generale del servizio come di seguito specificato. All'interno della propria relazione tecnica, il concorrente dovrà valorizzare i seguenti elementi, i quali saranno oggetto di valutazione ai fini dell'attribuzione del relativo punteggio: (i) organizzazione generale del servizio, con l'indicazione del numero di interventi di ricarica settimanali offerti presso ciascun immobile del Lotto di partecipazione; (ii) misure di aggiornamento professionale del personale impiegato relativamente alle materie indicate nell'art. 30 del Capitolato (i.e. salute, sicurezza ed igiene alimentare, nonché sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro e prevenzione incendi).</p>	0,90	0,90	0,90	0,90	MAX 3 PUNTI (D)	2,7
1.2.	<p>1.2. NORME IGIENICO-SANITARIE E RAPPORTI CON L'UTENZA</p> <p>Saranno valutate le soluzioni proposte dal concorrente ai fini dell'ottimale gestione del servizio dal punto di vista igienico-sanitario e dei rapporti con l'utenza. All'interno della propria relazione tecnica, il concorrente dovrà valorizzare i seguenti elementi, i quali saranno oggetto di valutazione ai fini dell'attribuzione del relativo punteggio: (i) descrizione delle metodologie operative utilizzate per garantire l'applicazione e la rigorosa osservanza delle norme igienico-sanitarie, del manuale HACCP, e della catena del freddo in caso di prodotti che richiedono di essere conservati in ambiente refrigerato (massimo 2,5 punti);</p>	0,85	0,80	0,90	0,85	MAX 2,5 PUNTI (D)	2,125
1.2.	<p>(ii) forme di assistenza agli utenti, da intendersi come proposte per ridurre al minimo i tempi di risposta alle chiamate degli utenti per assistenza e i tempi di evasione dei rimborsi in caso di mancata erogazione di prodotto e/o indebita percezione di soldi da parte del distributore (massimo 2 punti).</p>	0,90	0,90	0,90	0,90	MAX 2 PUNTI (D)	1,8
1.3.	<p>1.3 RIDUZIONE DEI TEMPI DI INTERVENTO</p> <p>Verranno attribuiti punteggi maggiori in caso di riduzione dei tempi di intervento rispetto al livello di servizio "minimo" previsto dal Capitolato (cfr. art. 21 del Capitolato):</p> <p>1. riparazioni dei distributori in caso di guasti o malfunzionamenti: - entro e non oltre 12 ore lavorative dalla segnalazione del guasto: 0 punti; - entro e non oltre 7 ore lavorative dalla segnalazione del guasto: 1 punto; - entro e non oltre 2 ore lavorative dalla segnalazione del guasto: 2 punti;</p>		2,00			2 PUNTI (T)	2,00
1.3	<p>2. rifornimento e/o riassortimento dei prodotti esauriti: - entro e non oltre 12 ore lavorative dalla segnalazione: 0 punti; - entro e non oltre 7 ore lavorative dalla segnalazione: 1 punto; - entro e non oltre 2 ore lavorative dalla segnalazione: 2 punti;</p>		2,00			2 PUNTI (T)	2,00
1.3	<p>3. sostituzione del distributore con altra apparecchiatura avente caratteristiche tecniche uguali o superiori, nel caso in cui l'entità del guasto non consenta la riparazione entro 12 ore lavorative dalla segnalazione del guasto (o il minor termine indicato dal concorrente): - entro 10 giorni lavorativi successivi alla scadenza del termine: 0 punti; - entro 6 giorni lavorativi successivi alla scadenza del termine: 1 punto; - entro 2 giorni lavorativi successivi alla scadenza del termine: 2 punti.</p> <p>Ai fini dell'attribuzione dei relativi punteggi, il concorrente dovrà indicare, all'interno della propria relazione tecnica, l'eventuale proposta che si impegna ad eseguire in caso di aggiudicazione.</p>		2,00			2 PUNTI (T)	2,00

fermo

Abedaldo

[Signature]

<p>1.4 DISPONIBILITA' AD ALLESTIMENTI/INSTALLAZIONI SPECIFICI</p> <p>Sarà valorizzata la disponibilità del concorrente a procedere gratuitamente a soluzioni/allestimenti specifici in occasione di eventi particolari organizzati presso gli immobili del Lotto di partecipazione.</p> <p>Il punteggio massimo previsto è di 6 punti, in caso di impegno del concorrente ad organizzare <u>2 (due) eventi all'anno per Lotto di partecipazione (3 punti per ogni evento)</u>. Il costo di tali soluzioni/allestimenti è da intendersi totalmente compreso nel corrispettivo derivante al concorrente dall'esecuzione del servizio oggetto di gara.</p> <p>Ai fini dell'attribuzione del relativo punteggio per ogni evento, all'interno della propria relazione tecnica, il concorrente dovrà valorizzare i seguenti elementi, i quali saranno oggetto di valutazione: (i) descrizione dell'evento per cui si manifesta la propria disponibilità e della relativa soluzione proposta (saranno valutati la pertinenza dell'evento e della soluzione rispetto al Lotto di partecipazione); (ii) utenza destinataria (sarà valutata l'ampiezza dell'utenza); (iii) descrizione di massima delle bevande e alimenti distribuiti e delle relative caratteristiche (saranno valutati l'ampiezza del paniere dei prodotti erogati e la loro qualità).</p>	/				<p>MAX 6 PUNTI (D), MAX 3 PUNTI PER OGNI EVENTO</p>	/
1° e 2° EVENTO	0,70	0,70	0,70	0,70	MAX 6 PUNTI (D)	4,20
<p>1.5. SODDISFAZIONE DEGLI UTENTI</p> <p>Saranno valutate le soluzioni proposte per monitorare e valutare la soddisfazione dell'utenza. All'interno della propria relazione tecnica, il concorrente dovrà valorizzare i seguenti elementi, i quali saranno oggetto di valutazione ai fini dell'attribuzione del relativo punteggio: (i) tipologia ed efficacia delle modalità di rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza e relativa frequenza; (ii) modalità di condivisione dei dati con l'amministrazione di riferimento; (iii) soluzioni adottate per poter risolvere eventuali criticità riscontrate o per ottimizzare il servizio di erogazione.</p>	0,80	0,80	0,80	0,80	MAX 3 PUNTI (D)	2,40
<p>2. MISURE DI QUALITA' E DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE</p> <p>2.1. CERTIFICAZIONI DI QUALITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> - possesso del certificato di qualità UNI EN ISO 22000:2018: 1 punto; - possesso del certificato di gestione ambientale UNI EN ISO 14001:2015: 1 punto; - altra certificazione di qualità riferita al servizio oggetto della gara: 1 punto. <p>Al fine dell'attribuzione del relativo punteggio, il concorrente dovrà chiaramente indicare, all'interno della propria relazione tecnica, la/le certificazione/i posseduta/e in corso di validità e allegarne copia.</p>	/				<p>MAX 3 PUNTI (T) (1 PUNTO PER OGNI CERTIFICAZIONE)</p>	/
Certificato di qualità UNI EN ISO 22000:2018	1,00 Si precisa che il concorrente ha allegato la certificazione UNI EN ISO 22000:2005, la quale tuttavia è ancora valida. In base alla normativa applicabile, le aziende certificate UNI EN ISO 22000:2005 dovranno aggiornare il loro certificato alla UNI EN ISO 22000:2018 entro il 29/06/2021. Conseguentemente, in ragione della validità della certificazione allegata, viene attribuito il relativo punteggio.				1 PUNTO (T)	1
Certificato di gestione ambientale UNI EN ISO 14001:2015	1,00				1 PUNTO (T)	1
Certificazione di qualità riferita al servizio oggetto della gara	1,00				1 PUNTO (T)	1
<p>Verranno attribuiti punteggi maggiori qualora, per l'erogazione del servizio, il concorrente utilizzi mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale:</p> <p>1.veicoli elettrici, ibridi, a gas metano/GPL o euro 6: 1,5 punti; 2.altri veicoli: 0 punti.</p> <p>Al fine dell'attribuzione del relativo punteggio, il concorrente dovrà chiaramente indicare, all'interno della propria relazione tecnica, le targhe e le caratteristiche dei veicoli che si impegna ad utilizzare per l'esecuzione del servizio in caso di aggiudicazione.</p>	1,50				1,5 PUNTI (T)	1,5



2	Verrà
-so:	
I	
A	
all	
2.3.	
Si	
ecc	
Si	
pi	
bi	
prez	
Fer	
1:	
finc	
S	
2.4.	
:	
(s	
Ve	
2.4.	
2.4.	
2.4.	
2.4.	

fame *Adalok*

2.3.	<p>2.3. UTILIZZO DI BOTTIGLIE D'ACQUA NATURALE IN BIOPLASTICA/PLASTICA RICICLATA</p> <p>Verrà premiato l'utilizzo di bottiglie d'acqua naturale realizzate in bioplastica e/o plastica riciclata, come di seguito indicato:</p> <p>-sostituzione integrale, a partire dalla data di inizio del servizio, di bottiglie d'acqua naturale in bioplastica e/o plastica riciclata in luogo delle bottiglie in plastica "tradizionale": 3 punti.</p> <p>Al fine dell'attribuzione del relativo punteggio, il concorrente dovrà chiaramente indicare, all'interno della propria relazione tecnica, l'impegno ad offrire tale soluzione, indicando la/le marca/che delle bottiglie d'acqua naturale in bioplastica e/o plastica riciclata offerte. Si precisa che il prezzo per tali bottiglie sarà quello indicato dal concorrente in sede di Offerta economica per una bottiglia d'acqua naturale da 0,5 l. N.B.: nella relazione tecnica, NON dovrà essere contenuto alcun riferimento economico.</p> <p>Si precisa che, laddove il concorrente (risultato aggiudicatario) offra tale miglioria, dovrà pure provvedere a sostituire le bottiglie d'acqua frizzante in plastica "tradizionale" con bottiglie in bioplastica e/o plastica riciclata non appena disponibili in commercio. Anche in questo caso, il prezzo per tali bottiglie sarà quello indicato dal concorrente in sede di Offerta economica per una bottiglia d'acqua frizzante in plastica "tradizionale" da 0,5 l.</p>		3,00		3 PUNTI (T)	3
2.4.	<p>2.4. OBIETTIVO "RIDUCIAMO LA PLASTICA ED INCENTIVIAMO IL RICICLO"</p> <p>Ferme restando le prescrizioni minime richieste all'interno del Capitolato (cfr., in particolare, art. 17, comma 1, lett. c), verranno premiate le iniziative volte alla riduzione (3 punti per progetto, fino ad un massimo di 6 punti) o al riciclo della plastica monouso (2 punti per progetto, fino ad un massimo di 4 punti).</p> <p>Si precisa che tali iniziative non dovranno richiedere l'allacciamento alla rete idrica, in ragione dell'attuale conformazione degli spazi destinati ad accogliere i distributori automatici. Tali iniziative dovranno inoltre consistere in attività materiali (e non in attività formative, le quali potranno – ad esempio – essere inserite fra le proposte di "EDUCAZIONE ALIMENTARE E DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE" di cui al successivo punto 4.), diverse dall'utilizzo di bottiglie in bioplastica/plastica riciclata (già oggetto di valutazione al punto 2.3.).</p> <p>Al fine dell'attribuzione del relativo punteggio, il concorrente dovrà chiaramente indicare e descrivere, all'interno della propria relazione tecnica, le iniziative che si impegna ad eseguire (specificando altresì le relative modalità di attuazione e di controllo dell'efficacia delle stesse), le quali dovranno essere adottate presso ciascun immobile del Lotto di partecipazione. Verranno prese in considerazione: (i) l'efficacia dell'iniziativa proposta ai fini della riduzione o del riciclo della plastica monouso; (ii) la fattibilità dell'attuazione dell'iniziativa proposta; (iii) l'adeguatezza degli strumenti previsti per la verifica dell'efficacia dell'iniziativa.</p>				<p><u>RIDUZIONE PLASTICA MONOUSO: MAX 6 PUNTI (D) (3 punti per progetto)</u></p> <p><u>RICICLO PLASTICA MONOUSO: MAX 4 PUNTI (D) (2 punti per progetto)</u></p>	
2.4.	RIDUZIONE DELLA PLASTICA MONOUSO: 1° PROGETTO	0,00	0,00	0,00	MAX 3 PUNTI (D)	0
2.4.	RIDUZIONE DELLA PLASTICA MONOUSO: 2° PROGETTO	0,00	0,00	0,00	MAX 3 PUNTI (D)	0
2.4.	RICICLO DELLA PLASTICA MONOUSO: 1° PROGETTO	0,95	0,95	0,95	MAX 2 PUNTI (D)	1,9
2.4.	RICICLO DELLA PLASTICA MONOUSO: 2° PROGETTO	0,95	0,95	0,95	MAX 2 PUNTI (D)	1,9



Yous
Bedalato
[Signature]

3. AMPIEZZA DELLA GAMMA DEI PRODOTTI OFFERTI

Verrà valorizzata l'ampiezza della gamma dei prodotti offerti dal concorrente. A tal fine, il concorrente dovrà compilare l'apposito modulo denominato "AMPIEZZA DELLA GAMMA DEI PRODOTTI OFFERTI" (da allegare alla relazione tecnica), in cui dovrà indicare, in relazione a ciascun immobile, l'elenco dei prodotti diversi offerti (in tipo e/o marca e/o formato) suddivisi per ognuna delle seguenti "tipologie": bevande calde; bevande fredde; snack dolci; snack salati; prodotti freschi; prodotti biologici o da mercato equo-solidale; prodotti da produzione locale (Km 0) o prodotti DOP o IGP; prodotti per intolleranti al glutine; prodotti per intolleranti al lattosio, al latte e derivati; prodotti per altre intolleranze alimentari.

3. L'elenco dei diversi prodotti offerti dovrà indicare il nome del prodotto, la marca, la grammatura e le specifiche generali del prodotto (es. "barretta di riso ricoperta di cioccolato"; "prodotto gluten-free"; "prodotto DOP certificato dal Consorzio..."), come indicato nel modulo. NON è necessario che il concorrente allegli le schede tecniche dei prodotti e dei distributori che saranno installati, le quali potranno essere sempre richieste dall'amministrazione all'aggiudicatario.

Si precisa che: (i) per prodotti locali (Km 0) si intendono quelli provenienti da aziende agricole singole o aggregate in associazioni, consorzi, ecc., presenti sul territorio della provincia di Piacenza; (ii) eventuali prodotti doppi inseriti nella stessa "tipologia" per lo stesso immobile o inseriti in più "tipologie" per lo stesso immobile, saranno conteggiati una sola volta (in tal caso verrà considerata la prima indicazione); (iii) ai soli fini dell'attribuzione del punteggio tecnico, i prodotti indicati in eccedenza rispetto alla capacità di carico massima del singolo distributore (dichiarata dal concorrente) non saranno conteggiati, il conteggio dei prodotti verrà troncato non appena raggiunta la capacità di carico massima. A tal riguardo, si precisa che i prodotti indicati nel modulo dovranno essere simultaneamente contenuti nei distributori dell'immobile considerato e che in ogni comparto di carico dello stesso distributore dovrà essere caricato un solo prodotto.

•punteggi massimi attribuibili per ognuna delle "tipologie" indicate nel modulo summenzionato:

- bevande calde: 3 punti;
- bevande fredde: 2,5 punti;
- snack dolci: 3 punti;
- snack salati: 3 punti;
- prodotti freschi: 2 punti;
- prodotti biologici o da mercato equo-solidale: 2 punti;
- prodotti da produzione locale (Km 0) o prodotti DOP o IGP: 2,5 punti;
- prodotti per intolleranti al glutine: 1,5 punti;
- prodotti per intolleranti al lattosio, al latte e derivati: 1 punto;
- prodotti per altre intolleranze alimentari: 0,5 punti;

Segue 3.

•per ognuna delle "tipologie" indicate nel modulo, si procederà a sommare il numero di prodotti offerti dal concorrente in tutti gli immobili e verrà attribuito il punteggio massimo al concorrente che ha offerto il numero maggiore di prodotti.

Agli altri concorrenti verrà attribuito un punteggio (arrotondato a due cifre decimali secondo le regole di approssimazione matematica) sulla base della seguente formula:

$$P(i) = P_{max} * (N. prodotti off / N. max prodotti off)$$

dove: P(i) = punteggio attribuito al concorrente (i);

P_{max} = punteggio massimo previsto per la tipologia di prodotti considerata (es. bevande fredde: 2,5 punti);

N. prodotti off = numero totale diversi prodotti offerti dal concorrente (i) per la tipologia di prodotti considerata (tale valore è evidenziato in azzurro all'interno del modulo);

N. max prodotti off = numero totale massimo diversi prodotti offerti per la tipologia di prodotti considerata.

MAX 21 PUNTI (Q)

MAX 3 PUNTI (Q)

MAX 2,5 PUNTI (Q)

3.

BEVANDE CALDE

3.

BEVANDE FREDDE

3.	SNACK DOLCI	Vd. Verbale				MAX 3 PUNTI (Q)	14,4				
3.	SNACK SALATI					MAX 3 PUNTI (Q)					
3.	PRODOTTI FRESCHI					MAX 2 PUNTI (Q)					
3.	PRODOTTI BIOLOGICI O DA MERCATO EQUO-SOLIDALE					MAX 2 PUNTI (Q)					
3.	PRODOTTI DA PRODUZIONE LOCALE (KM 0) O PRODOTTI DOP O IGP					MAX 2,5 PUNTI (Q)					
3.	PRODOTTI PER INTOLLERANTI AL GLUTINE					MAX 1,5 PUNTI (Q)					
3.	PRODOTTI PER INTOLLERANTI AL LATTOSIO, AL LATTE E DERIVATI					MAX 1 PUNTO (Q)					
3.	PRODOTTI PER ALTRE INTOLLERANZE ALIMENTARI					MAX 0,5 PUNTI (Q)					
4.	<p>4. PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE</p> <p>Verranno attribuiti fino a 4 punti, in caso di impegno del concorrente ad organizzare <u>2 (due) progetti all'anno (2 punti per progetto)</u> in materia di educazione alimentare o di sostenibilità ambientale.</p> <p>A mero titolo esemplificativo si indicano i seguenti possibili progetti: (i) giornate a tema in materia di educazione alimentare o di sostenibilità ambientale legate al servizio oggetto della concessione, da organizzare negli spazi dell'amministrazione e in accordo con quest'ultima; (ii) in caso di partecipazione al Lotto 2, accoglienza annuale di alcuni studenti presso la sede aziendale del concorrente nell'ambito dei progetti di alternanza "scuola-lavoro" in cui vi sia la possibilità di sensibilizzare i ragazzi nei temi di cui si discute; (iii) giornate dedicate al cibo biologico/salutare... All'interno della propria relazione tecnica, il concorrente dovrà valorizzare i seguenti elementi, i quali saranno oggetto di valutazione ai fini dell'attribuzione del relativo punteggio: (i) descrizione, pertinenza del contenuto ed organizzazione di massima dei progetti; (ii) adattamento dei progetti all'età dell'utenza di riferimento; (iii) strumenti di verifica dell'efficacia dei progetti.</p>					MAX 4 PUNTI (D) (MAX 2 PUNTI PER OGNI PROGETTO)					
4.	1° PROGETTO				0,70	0,70		0,70	0,70	MAX 2 PUNTI (D)	1,4
4.	2° PROGETTO				0,70	0,70		0,70	0,70	MAX 2 PUNTI (D)	1,4
5.	<p>5. MIGLIORIE DEL SERVIZIO</p> <p>5.1. MIGLIORIE DEL SERVIZIO</p> <p>Verranno valorizzate eventuali migliorie offerte dal concorrente diverse da quelle sopra indicate. Al fine dell'attribuzione del punteggio, saranno valutati i seguenti elementi: (i) pertinenza delle migliorie e loro efficacia ai fini del miglioramento della qualità o della fruizione del servizio, anche eventualmente in relazione all'allestimento degli spazi di fruizione del servizio medesimo; (ii) innovatività.</p>	0,40	0,40	0,40	0,40	MAX 5 PUNTI (D)	2				

**TOTALE PUNTEGGIO
ASSEGNATO AL
CONCORRENTE**

49,725

Handwritten signatures and initials in blue ink.

Allegato al verbale della seconda terza della commissione

RELAZIONE TECNICA PRESENTATA DA MAINI VENDING S.P.A. - LOTTO 2

CRITERI/ SUBCRITERI	SUB CRITERI	VALUTAZIONE PRESIDENTE ROBERTO DACREMA	VALUTAZIONE COMMISSARIO MATTEO BOCCHI	VALUTAZIONE COMMISSARIO PAOLA MAGNASCHI	MEDIA	PUNTEGGIO MASSIMO PREVISTO (D - discrezionale; T - tabellare; Q - quantitativo)	PUNTEGGIO ASSEGNATO
1.1.	<p>1. QUALITA' ED ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO</p> <p>1.1. ORGANIZZAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO</p> <p>Sarà valutata l'organizzazione generale del servizio come di seguito specificato. All'interno della propria relazione tecnica, il concorrente dovrà valorizzare i seguenti elementi, i quali saranno oggetto di valutazione ai fini dell'attribuzione del relativo punteggio: (i) organizzazione generale del servizio, con l'indicazione del numero di interventi di ricarica settimanali offerti presso ciascun immobile del Lotto di partecipazione; (ii) misure di aggiornamento professionale del personale impiegato relativamente alle materie indicate nell'art. 30 del Capitolato (i.e. salute, sicurezza ed igiene alimentare, nonché sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro e prevenzione incendi).</p>	0,90	0,90	0,90	0,90	MAX 3 PUNTI (D)	2,7
1.2.	<p>1.2. NORME IGIENICO-SANITARIE E RAPPORTI CON L'UTENZA</p> <p>Saranno valutate le soluzioni proposte dal concorrente ai fini dell'ottimale gestione del servizio dal punto di vista igienico-sanitario e dei rapporti con l'utenza. All'interno della propria relazione tecnica, il concorrente dovrà valorizzare i seguenti elementi, i quali saranno oggetto di valutazione ai fini dell'attribuzione del relativo punteggio: (i) descrizione delle metodologie operative utilizzate per garantire l'applicazione e la rigorosa osservanza delle norme igienico-sanitarie, del manuale HACCP, e della catena del freddo in caso di prodotti che richiedono di essere conservati in ambiente refrigerato (massimo 2,5 punti);</p>	0,90	0,85	0,95	0,90	MAX 2,5 PUNTI (D)	2,25
1.2.	<p>(ii) forme di assistenza agli utenti, da intendersi come proposte per ridurre al minimo i tempi di risposta alle chiamate degli utenti per assistenza e i tempi di evasione dei rimborsi in caso di mancata erogazione di prodotto e/o indebita percezione di soldi da parte del distributore (massimo 2 punti).</p>	0,90	0,90	0,90	0,90	MAX 2 PUNTI (D)	1,8
1.3.	<p>1.3 RIDUZIONE DEI TEMPI DI INTERVENTO</p> <p>Verranno attribuiti punteggi maggiori in caso di riduzione dei tempi di intervento rispetto al livello di servizio "minimo" previsto dal Capitolato (cfr. art. 21 del Capitolato):</p> <p>1. riparazioni dei distributori in caso di guasti o malfunzionamenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - entro e non oltre 12 ore lavorative dalla segnalazione del guasto: 0 punti; - entro e non oltre 7 ore lavorative dalla segnalazione del guasto: 1 punto; - entro e non oltre 2 ore lavorative dalla segnalazione del guasto: 2 punti; 		2,00			2 PUNTI (T)	2,00
1.3	<p>2. rifornimento e/o riassortimento dei prodotti esauriti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - entro e non oltre 12 ore lavorative dalla segnalazione: 0 punti; - entro e non oltre 7 ore lavorative dalla segnalazione: 1 punto; - entro e non oltre 2 ore lavorative dalla segnalazione: 2 punti; 		2,00			2 PUNTI (T)	2,00
1.3	<p>3. sostituzione del distributore con altra apparecchiatura avente caratteristiche tecniche uguali o superiori, nel caso in cui l'entità del guasto non consenta la riparazione entro 12 ore lavorative dalla segnalazione del guasto (o il minor termine indicato dal concorrente):</p> <ul style="list-style-type: none"> - entro 10 giorni lavorativi successivi alla scadenza del termine: 0 punti; - entro 6 giorni lavorativi successivi alla scadenza del termine: 1 punto; - entro 2 giorni lavorativi successivi alla scadenza del termine: 2 punti. <p>Ai fini dell'attribuzione dei relativi punteggi, il concorrente dovrà indicare, all'interno della propria relazione tecnica, l'eventuale proposta che si impegna ad eseguire in caso di aggiudicazione.</p>		2,00			2 PUNTI (T)	2,00

<p>1.4 DISPONIBILITA' AD ALLESTIMENTI/INSTALLAZIONI SPECIFICI</p> <p>Sarà valorizzata la disponibilità del concorrente a procedere gratuitamente a soluzioni/allestimenti specifici in occasione di eventi particolari organizzati presso gli immobili del Lotto di partecipazione.</p> <p>Il punteggio massimo previsto è di 6 punti, in caso di impegno del concorrente ad organizzare <u>2 (due) eventi all'anno per Lotto di partecipazione (3 punti per ogni evento)</u>. Il costo di tali soluzioni/allestimenti è da intendersi totalmente compreso nel corrispettivo derivante al concorrente dall'esecuzione del servizio oggetto di gara.</p> <p>Ai fini dell'attribuzione del relativo punteggio per ogni evento, all'interno della propria relazione tecnica, il concorrente dovrà valorizzare i seguenti elementi, i quali saranno oggetto di valutazione: (i) descrizione dell'evento per cui si manifesta la propria disponibilità e della relativa soluzione proposta (saranno valutati la pertinenza dell'evento e della soluzione rispetto al Lotto di partecipazione); (ii) utenza destinataria (sarà valutata l'ampiezza dell'utenza); (iii) descrizione di massima delle bevande e alimenti distribuiti e delle relative caratteristiche (saranno valutati l'ampiezza del paniere dei prodotti erogati e la loro qualità).</p>					<p>MAX 6 PUNTI (D), MAX 3 PUNTI PER OGNI EVENTO</p>		2.3.	<p>2.3. U</p> <p>Verrà</p> <p>-sostitu:</p> <p>biopl</p> <p>Al fine</p> <p>all'inter</p> <p>ma</p> <p>Si preci:</p> <p>econom</p> <p>Si preci:</p> <p>prove</p> <p>bioplast</p> <p>prezzo pe</p>
<p>1° e 2° EVENTO</p>	0,80	0,75	0,85	0,80	MAX 6 PUNTI (D)	4,80		
<p>1.5. SODDISFAZIONE DEGLI UTENTI</p> <p>Saranno valutate le soluzioni proposte per monitorare e valutare la soddisfazione dell'utenza. All'interno della propria relazione tecnica, il concorrente dovrà valorizzare i seguenti elementi, i quali saranno oggetto di valutazione ai fini dell'attribuzione del relativo punteggio: (i) tipologia ed efficacia delle modalità di rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza e relativa frequenza; (ii) modalità di condivisione dei dati con l'amministrazione di riferimento; (iii) soluzioni adottate per poter risolvere eventuali criticità riscontrate o per ottimizzare il servizio di erogazione.</p>	0,80	0,80	0,80	0,80	MAX 3 PUNTI (D)	2,40		<p>Ferme re</p> <p>17, com</p> <p>fino ad u</p>
<p>2. MISURE DI QUALITA' E DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE</p> <p>2.1. CERTIFICAZIONI DI QUALITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> - possesso del certificato di qualità UNI EN ISO 22000:2018: 1 punto; - possesso del certificato di gestione ambientale UNI EN ISO 14001:2015: 1 punto; - altra certificazione di qualità riferita al servizio oggetto della gara: 1 punto. <p>Al fine dell'attribuzione del relativo punteggio, il concorrente dovrà chiaramente indicare, all'interno della propria relazione tecnica, la/le certificazione/i posseduta/e in corso di validità e allegarne copia.</p>					<p>MAX 3 PUNTI (T) (1 PUNTO PER OGNI CERTIFICAZIONE)</p>		2.4.	<p>Si preci</p> <p>dell'a</p> <p>iniziati</p> <p>potrai</p> <p>SOSTEI</p> <p>Al fine</p> <p>descriv</p> <p>(specifici</p> <p>qu</p> <p>Verranno</p> <p>ricic</p>
<p>Certificato di qualità UNI EN ISO 22000:2018</p>					1 PUNTO (T)	0		
<p>Certificato di gestione ambientale UNI EN ISO 14001:2015</p>					1 PUNTO (T)	0		
<p>Certificazione di qualità riferita al servizio oggetto della gara</p>					1 PUNTO (T)	1		
<p>Verranno attribuiti punteggi maggiori qualora, per l'erogazione del servizio, il concorrente utilizzi mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale:</p> <p>1.veicoli elettrici, ibridi, a gas metano/GPL o euro 6: 1,5 punti; 2.altri veicoli: 0 punti.</p> <p>Al fine dell'attribuzione del relativo punteggio, il concorrente dovrà chiaramente indicare, all'interno della propria relazione tecnica, le targhe e le caratteristiche dei veicoli che si impegna ad utilizzare per l'esecuzione del servizio in caso di aggiudicazione.</p>					<p>1,5 PUNTI (T)</p>	1,5	2.4.	



ferme *Abdullah*

2.3. UTILIZZO DI BOTTIGLIE D'ACQUA NATURALE IN BIOPLASTICA/PLASTICA RICICLATA

Verrà premiato l'utilizzo di bottiglie d'acqua naturale realizzate in bioplastica e/o plastica riciclata, come di seguito indicato:
 -sostituzione integrale, a partire dalla data di inizio del servizio, di bottiglie d'acqua naturale in bioplastica e/o plastica riciclata in luogo delle bottiglie in plastica "tradizionale": 3 punti.

Al fine dell'attribuzione del relativo punteggio, il concorrente dovrà chiaramente indicare, all'interno della propria relazione tecnica, l'impegno ad offrire tale soluzione, indicando la/le marca/che delle bottiglie d'acqua naturale in bioplastica e/o plastica riciclata offerte.

Si precisa che il prezzo per tali bottiglie sarà quello indicato dal concorrente in sede di Offerta economica per una bottiglia d'acqua naturale da 0,5 l. N.B.: nella relazione tecnica, NON dovrà essere contenuto alcun riferimento economico.

Si precisa che, laddove il concorrente (risultato aggiudicatario) offra tale miglioria, dovrà pure provvedere a sostituire le bottiglie d'acqua frizzante in plastica "tradizionale" con bottiglie in bioplastica e/o plastica riciclata non appena disponibili in commercio. Anche in questo caso, il prezzo per tali bottiglie sarà quello indicato dal concorrente in sede di Offerta economica per una bottiglia d'acqua frizzante in plastica "tradizionale" da 0,5 l.

3,00

3 PUNTI (T)

3

2.4. OBIETTIVO "RIDUCIAMO LA PLASTICA ED INCENTIVIAMO IL RICICLO"

Ferme restando le prescrizioni minime richieste all'interno del Capitolato (cfr., in particolare, art. 17, comma 1, lett. c), verranno premiate le iniziative volte alla riduzione (3 punti per progetto, fino ad un massimo di 6 punti) o al riciclo della plastica monouso (2 punti per progetto, fino ad un massimo di 4 punti).

Si precisa che tali iniziative non dovranno richiedere l'allacciamento alla rete idrica, in ragione dell'attuale conformazione degli spazi destinati ad accogliere i distributori automatici. Tali iniziative dovranno inoltre consistere in attività materiali (e non in attività formative, le quali potranno - ad esempio - essere inserite fra le proposte di "EDUCAZIONE ALIMENTARE E DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE" di cui al successivo punto 4.), diverse dall'utilizzo di bottiglie in bioplastica/plastica riciclata (già oggetto di valutazione al punto 2.3.).

Al fine dell'attribuzione del relativo punteggio, il concorrente dovrà chiaramente indicare e descrivere, all'interno della propria relazione tecnica, le iniziative che si impegna ad eseguire (specificando altresì le relative modalità di attuazione e di controllo dell'efficacia delle stesse), le quali dovranno essere adottate presso ciascun immobile del Lotto di partecipazione.

Verranno prese in considerazione: (i) l'efficacia dell'iniziativa proposta ai fini della riduzione o del riciclo della plastica monouso; (ii) la fattibilità dell'attuazione dell'iniziativa proposta; (iii) l'adeguatezza degli strumenti previsti per la verifica dell'efficacia dell'iniziativa.

RIDUZIONE PLASTICA MONOUSO: MAX 6 PUNTI (D) (3 punti per progetto)

RICICLO PLASTICA MONOUSO: MAX 4 PUNTI (D) (2 punti per progetto)

2.4. RIDUZIONE DELLA PLASTICA MONOUSO: 1° PROGETTO

0,00

0,00

0,00

0,00

MAX 3 PUNTI (D)

0

2.4. RIDUZIONE DELLA PLASTICA MONOUSO: 2° PROGETTO

0,00

0,00

0,00

0,00

MAX 3 PUNTI (D)

0

2.4. RICICLO DELLA PLASTICA MONOUSO: 1° PROGETTO

0,95

0,95

0,95

0,95

MAX 2 PUNTI (D)

1,9

2.4. RICICLO DELLA PLASTICA MONOUSO: 2° PROGETTO

0,95

0,95

0,95

0,95

MAX 2 PUNTI (D)

1,9

Yuma
Abdelato

3.	<p>3. AMPIEZZA DELLA GAMMA DEI PRODOTTI OFFERTI</p> <p>Verrà valorizzata l'ampiezza della gamma dei prodotti offerti dal concorrente.</p> <p>A tal fine, il concorrente dovrà compilare l'apposito modulo denominato "AMPIEZZA DELLA GAMMA DEI PRODOTTI OFFERTI" (da allegare alla relazione tecnica), in cui dovrà indicare, in relazione a ciascun immobile, l'elenco dei prodotti diversi offerti (in tipo e/o marca e/o formato) suddivisi per ognuna delle seguenti "tipologie": bevande calde; bevande fredde; snack dolci; snack salati; prodotti freschi; prodotti biologici o da mercato equo-solidale; prodotti da produzione locale (Km 0) o prodotti DOP o IGP; prodotti per intolleranti al glutine; prodotti per intolleranti al lattosio, al latte e derivati; prodotti per altre intolleranze alimentari.</p> <p>L'elenco dei diversi prodotti offerti dovrà indicare il nome del prodotto, la marca, la grammatura e le specifiche generali del prodotto (es. "barretta di riso ricoperta di cioccolato"; "prodotto gluten-free", "prodotto DOP certificato dal Consorzio..."), come indicato nel modulo. NON è necessario che il concorrente allegli le schede tecniche dei prodotti e dei distributori che saranno installati, le quali potranno essere sempre richieste dall'amministrazione all'aggiudicatario.</p> <p>Si precisa che: (i) per prodotti locali (Km 0) si intendono quelli provenienti da aziende agricole singole o aggregate in associazioni, consorzi, ecc., presenti sul territorio della provincia di Piacenza; (ii) eventuali prodotti doppi inseriti nella stessa "tipologia" per lo stesso immobile o inseriti in più "tipologie" per lo stesso immobile, saranno conteggiati una sola volta (in tal caso verrà considerata la prima indicazione); (iii) ai soli fini dell'attribuzione del punteggio tecnico, i prodotti indicati in eccedenza rispetto alla capacità di carico massima del singolo distributore (dichiarata dal concorrente) non saranno conteggiati, il conteggio dei prodotti verrà troncato non appena raggiunta la capacità di carico massima. A tal riguardo, si precisa che i prodotti indicati nel modulo dovranno essere simultaneamente contenuti nei distributori dell'immobile considerato e che in ogni comparto di carico dello stesso distributore dovrà essere caricato un solo prodotto.</p>			
Segue 3.	<ul style="list-style-type: none"> •punteggi massimi attribuibili per ognuna delle "tipologie" indicate nel modulo summenzionato: <ul style="list-style-type: none"> -bevande calde: 3 punti; -bevande fredde: 2,5 punti; -snack dolci: 3 punti; -snack salati: 3 punti; -prodotti freschi: 2 punti; -prodotti biologici o da mercato equo-solidale: 2 punti; -prodotti da produzione locale (Km 0) o prodotti DOP o IGP: 2,5 punti; -prodotti per intolleranti al glutine: 1,5 punti; -prodotti per intolleranti al lattosio, al latte e derivati: 1 punto; -prodotti per altre intolleranze alimentari: 0,5 punti; •per ognuna delle "tipologie" indicate nel modulo, si procederà a sommare il numero di prodotti offerti dal concorrente in tutti gli immobili e verrà attribuito il punteggio massimo al concorrente che ha offerto il numero maggiore di prodotti. <p>Agli altri concorrenti verrà attribuito un punteggio (arrotondato a due cifre decimali secondo le regole di approssimazione matematica) sulla base della seguente formula:</p> $P(i) = P_{max} * (N. prodotti off / N. max prodotti off)$ <p>dove: P(i) = punteggio attribuito al concorrente (i); Pmax = punteggio massimo previsto per la tipologia di prodotti considerata (es. bevande fredde: 2,5 punti); N. prodotti off = numero totale diversi prodotti offerti dal concorrente (i) per la tipologia di prodotti considerata (tale valore è evidenziato in azzurro all'interno del modulo); N. max prodotti off = numero totale massimo diversi prodotti offerti per la tipologia di prodotti considerata.</p>			MAX 21 PUNTI (Q)

	BEVANDE CALDE	Vd. Verbale				MAX 3 PUNTI (Q)	20,5
	BEVANDE FREDDE					MAX 2,5 PUNTI (Q)	
	SNACK DOLCI					MAX 3 PUNTI (Q)	
	SNACK SALATI					MAX 3 PUNTI (Q)	
	PRODOTTI FRESCHI					MAX 2 PUNTI (Q)	
	PRODOTTI BIOLOGICI O DA MERCATO EQUO-SOLIDALE					MAX 2 PUNTI (Q)	
	PRODOTTI DA PRODUZIONE LOCALE (KM 0) O PRODOTTI DOP O IGP					MAX 2,5 PUNTI (Q)	
	PRODOTTI PER INTOLLERANTI AL GLUTINE					MAX 1,5 PUNTI (Q)	
	PRODOTTI PER INTOLLERANTI AL LATTOSIO, AL LATTE E DERIVATI					MAX 1 PUNTO (Q)	
	PRODOTTI PER ALTRE INTOLLERANZE ALIMENTARI					MAX 0,5 PUNTI (Q)	
	4. PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE					MAX 4 PUNTI (D) (MAX 2 PUNTI PER OGNI PROGETTO)	
	Verranno attribuiti fino a 4 punti, in caso di impegno del concorrente ad organizzare <u>2 (due) progetti all'anno (2 punti per progetto)</u> in materia di educazione alimentare o di sostenibilità ambientale.						
	A mero titolo esemplificativo si indicano i seguenti possibili progetti: (i) giornate a tema in materia di educazione alimentare o di sostenibilità ambientale legate al servizio oggetto della concessione, da organizzare negli spazi dell'amministrazione e in accordo con quest'ultima; (ii) in caso di partecipazione al Lotto 2, accoglienza annuale di alcuni studenti presso la sede aziendale del concorrente nell'ambito dei progetti di alternanza "scuola-lavoro" in cui vi sia la possibilità di sensibilizzare i ragazzi nei temi di cui si discute; (iii) giornate dedicate al cibo biologico/salutare... All'interno della propria relazione tecnica, il concorrente dovrà valorizzare i seguenti elementi, i quali saranno oggetto di valutazione ai fini dell'attribuzione del relativo punteggio: (i) descrizione, pertinenza del contenuto ed organizzazione di massima dei progetti; (ii) adattamento dei progetti all'età dell'utenza di riferimento; (iii) strumenti di verifica dell'efficacia dei progetti.						
	1° PROGETTO	1,00	1,00	1,00	1,00	MAX 2 PUNTI (D)	2
	2° PROGETTO	1,00	1,00	1,00	1,00	MAX 2 PUNTI (D)	2
	5. MIGLIORE DEL SERVIZIO 5.1. MIGLIORE DEL SERVIZIO					MAX 5 PUNTI (D)	5
	Verranno valorizzate eventuali migliorie offerte dal concorrente diverse da quelle sopra indicate. Al fine dell'attribuzione del punteggio, saranno valutati i seguenti elementi: (i) pertinenza delle migliorie e loro efficacia ai fini del miglioramento della qualità o della fruizione del servizio, anche eventualmente in relazione all'allestimento degli spazi di fruizione del servizio medesimo; (ii) innovatività.	1,00	1,00	1,00			

TOTALE PUNTEGGIO
ASSEGNATO AL
CONCORRENTE

58,75

ponno
Abdelal

DP