



COMUNE DI BARLETTA

Città della sfida

Medaglie d'oro al valor militare ed al merito civile

Verbale n. 7 di Commissione Giudicatrice dell'offerta tecnica relativa all'appalto per l'affidamento della gestione del "Servizio di ristorazione scolastica per le scuole dell'Infanzia e Primarie a tempo pieno della Città di Barletta", di cui al bando n. 09/2016 (CIG: 686779186A).

L'anno DUEMILADICIASSETTE, il giorno VENTOTTO del mese di GIUGNO, in Barletta, alle ore 11.45, nella Residenza Municipale, in seduta riservata, previa convocazione per le vie brevi, si è riunita la Commissione giudicatrice, nominata con determinazione dirigenziale n. 596 del 02.05.2017, per il prosieguo delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche relative all'appalto per l'affidamento della gestione del "Servizio di ristorazione scolastica per le scuole dell'Infanzia e Primarie a tempo pieno della Città di Barletta", di cui al bando n. 09/2016.

La Commissione Giudicatrice, nominata con determinazione dirigenziale n. 596 del 02.05.2017, è composta come segue:

- dott.ssa Ottavia Matera, in qualità di componente di Commissione;
- ing. Vito Vacca, in qualità di componente di Commissione;
- dott. Nicola Mitolo, in qualità di componente di Commissione;;
- dott. Giuseppe Giovanni Amorotti, in qualità di segretario verbalizzante.

Importo complessivo dell'appalto, inclusivo di costo del personale, spese generali e di gestione, materiali, utile d'impresa, ecc., pari ad € 2.763.450,00, escluso IVA al 4%, per tutta la durata dell'appalto, cui si aggiungono i costi per la sicurezza, complessivamente, pari a € 1.783,08, non soggetti a ribasso d'asta. Il costo unitario per pasto messo a base di gara è di € 4,60 (quattro virgola sessanta) al netto di iva.

PREMESSO CHE:

- giusto verbale n. 6 del 27.06.2017, in seduta riservata, la Commissione Giudicatrice ha proceduto all'esame del progetto tecnico della ditta N. 3 – E.P. s.p.a. di Roma, attribuendo i giudizi ed i corrispondenti coefficienti per ciascun criterio esaminato, effettuando la valutazione fino al criterio "2) *Migliorie: d.2) descrizione delle modalità e forme di rispetto delle disposizioni ambientali vigenti in materia di green economy ...*".

TUTTO CIO' PREMESSO:

Il Segretario verbalizzante preleva dalla cassaforte la "busta 2", contenente l'offerta tecnica della ditta **N. 3 – E.P. s.p.a. di Roma**.

I componenti della Commissione Giudicatrice riprendono la valutazione dell'offerta tecnica della predetta ditta continuando dal criterio "3) *Alimenti e menù: a) tipologia/qualità dei prodotti biologici utilizzati di provenienza italiana*".

Pertanto, i componenti della Commissione, in base alla scala di giudizio indicata nel bando di gara, procedono nell'esame del progetto tecnico per l'attribuzione, singolarmente e discrezionalmente, dei giudizi e dei corrispondenti coefficienti, variabili da 0 a 1, i quali vengono riportati nella tabella sottoscritta dai rispettivi componenti della Commissione Giudicatrice, secretata agli atti d'ufficio.

I giudizi ed i coefficienti attribuiti dai componenti della Commissione Giudicatrice, per ciascun criterio esaminato durante la presente seduta riservata, sono riportati nelle colonne intestate a ciascun componente, come di seguito dettagliato:

1

Ditta N. 3 – E.P. s.p.a. di Roma		Giudizi e coefficienti attribuiti da ciascun componente della Commissione Giudicatrice			Media dei coefficienti
N	Criteri	Componente 1	Componente 2	Componente 3	
3	Alimenti e menù:				
	a) tipologia/qualità dei prodotti biologici utilizzati di provenienza italiana	Giudizio: trattazione sommaria che non consente una verifica puntuale della rispondenza del criterio di valutazione. Coefficiente: 0,20	Giudizio: poco dettagliato, trattazione sommaria. Coefficiente: 0,36	Giudizio: trattazione sommaria. Coefficiente: 0,20	0,2533
	b) fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento locale nell'ambito regionale, e/o di generi alimentari provenienti da sistemi di filiera corta, ai sensi dell'art. 4, co.5 – quater, D.L. 12/09/2013 n.104 convertito con L. 08/11/2013 n.128.,	Giudizio: trattazione sommaria che non consente una verifica puntuale della rispondenza del criterio di valutazione. Coefficiente: 0,20	Giudizio: poco dettagliato, trattazione sommaria. Coefficiente: 0,36	Giudizio: trattazione sommaria. Coefficiente: 0,20	0,2533
	c) Utilizzo di prodotti agroalimentari provenienti dal circuito del commercio equo e solidale, come definiti nelle specifiche risoluzioni del Parlamento Europeo, e/o di prodotti agroalimentari provenienti da agricoltura sociale ai sensi dell'art.6, co. 1, L. 18/08/2015 n.141: andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con i menù allegati.	Giudizio: sufficiente Coefficiente: 0,34	Giudizio: sufficiente Coefficiente: 0,36	Giudizio: sufficiente Coefficiente: 0,34	0,3467
4	Personale				
	a) Staff dedicato all'organizzazione e al controllo di gestione (numero addetti e qualifiche professionali)	Giudizio: sufficiente Coefficiente: 0,55	Giudizio: : sufficiente Coefficiente: 0,50	Giudizio: sufficiente Coefficiente: 0,55	0,5333
	b) Presenza on site nutrizionisti/dietisti per le attività di screening nutrizionale dei piccoli utenti	Giudizio: esauriente ed efficace. Coefficiente: 0,85	Giudizio: esauriente ed efficace. Coefficiente: 0,85	Giudizio: esauriente Coefficiente: 0,85	0,85
	c) Migliore rapporto personale distribuzione/utenza (< di 1/45)	Giudizio: discreto Coefficiente: 0,70	Giudizio: discreto Coefficiente: 0,66	Giudizio: discreto Coefficiente: 0,70	0,6867
	d) Potenziamento del personale (numero addetti e qualifiche professionali oltre quelle già indicate all'art.25 del presente capitolato)	La Commissione Giudicatrice, all'unanimità, rileva che, nonostante il numero delle figure aggiuntive non sia elevato, l'ampio e qualitativamente completo programma di formazione può intendersi quale potenziamento in ossequio dell'art. 30 del capitolato speciale d'appalto: pertanto, ciascun componente assegna il seguente giudizio: ben dettagliato ed il rispettivo Coefficiente: 0,81			0,81

5	Conduzione a regime del Sistema informatizzato del "prepagato" in 30 giorni				
	a) Progetto di Presa in carico e attivazione del sistema	Giudizio: ottimo Coefficiente: 0,85	Giudizio: ben dettagliato. Coefficiente: 0,85	Giudizio: ottimo, ben dettagliato. Coefficiente: 0,85	0,85
	b) Crono programma di start up e attivazione funzionalità nel termine di 30 giorni	Giudizio: poco dettagliato. Coefficiente: 0,55	Giudizio: coerente al progetto. Coefficiente: 0,70	Giudizio: poco dettagliato. Coefficiente: 0,60	0,6167
6	Efficacia e tempestività della reportistica per il monitoraggio del servizio				
	a) Tipologie e frequenze dei report di controllo di gestione/anno	Giudizio: discreto Coefficiente: 0,70	Giudizio: discreto e apprezzabile. Coefficiente: 0,70	Giudizio: completo Coefficiente: 0,81	0,7367
7	Progetto di Educazione e Comunicazione Alimentare				
	a) Qualità del progetto di educazione alimentare rivolto agli alunni, alle famiglie, ai docenti e al personale scolastico, dando rilievo al modello nutrizionale "dieta mediterranea" ai sensi dell'art.4, co.5-quater, D.L. 12/09/2013 n.104 convertito con L. 08/11/2013 n.128"	Giudizio: discreto Coefficiente: 0,75	Giudizio: ben dettagliato. Coefficiente: 0,81	Giudizio: ben dettagliato. Coefficiente: 0,90	0,82
	b) N° ore formazione/anno a utente con coinvolgimento di docenti, alunni e genitori in progetti di promozione della salute	Giudizio: ottimo Coefficiente: 0,85	Giudizio: rispondente e completo. Coefficiente: 0,82	Giudizio: efficace Coefficiente: 0,95	0,8733
	c) N° iniziative di sensibilizzazione con coinvolgimento di docenti, alunni e genitori in progetti di promozione della salute	Giudizio: discreto Coefficiente: 0,70	Giudizio: discreto Coefficiente: 0,70	Giudizio: esauriente Coefficiente: 0,81	0,7367

Completato l'esame del progetto tecnico della ditta E.P. S.p.a. di Roma, il segretario verbalizzante ripone ogni elaborato inerente l'offerta tecnica di tale ditta nell'apposita busta "2" – Offerta tecnica, la quale, alla presenza dei Commissari, viene riposta in cassaforte.

La Commissione Giudicatrice, terminata la valutazione delle offerte tecniche prodotte dalle ditte concorrenti, riepiloga in una apposita tabella la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli Commissari a ciascun elemento di valutazione e per ciascun concorrente così come riportato nella seguente "Tabella Media Provvisoria dei Coefficienti":




TABELLA MEDIA PROVVISORIA DEI COEFFICIENTI

	Valore tecnico-qualitativo max 70 punti	Concorrente N. 1 - DUSSMANN SERVICE s.r.l. di Milano	Concorrente N. 2 - SODEXO ITALIA di Fiumicino	Concorrente N. 3 - EP S.p.A. di Roma
1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE:			
	a) modalità di organizzazione e gestione del servizio;	0,77	0,76	0,8567*
	b) sistema di controllo di gestione del servizio di ristorazione, attraverso indicatori quali/quantitativi e relativi sistemi di misurazione	0,5833	0,7467*	0,67
	c) tempi e modalità di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione	0,9833*	0,5933	0,6833
	d) corretta gestione del ciclo di produzione e trattamento dei rifiuti generati dallo stesso ed un'attenzione particolare al risparmio energetico	0,9833*	0,4167	0,5833
2	MIGLIORIE			
	a) attrezzature e strumentazioni aggiuntive	0,8667*	0,1333	0,5433
	b) gestione emergenze: disponibilità e distanza da centri cottura di emergenza, anche convenzionati, disponibilità di organico in caso di emergenze.	0,9833*	0,31	0,65
	c) automezzi aggiuntivi (di proprietà e/o in noleggio), oltre quelli prescritti al punto l) dell'art.2, a cui saranno attribuiti, per ogni automezzo aggiuntivo offerto, i punti come di seguito specificato: 4 punti a.i. 2016 3 punti a.i. 2015 2 punti a.i. 2014 1 punti a.i. 2013 0,5 punti a.i. 2012 Dove a.i. corrisponde all'anno di immatricolazione.	8 punti*	8 punti*	8 punti*
	d) • d.1 mezzi di trasporto alimentati a metano o GPL max 2 punti	1*	1*	1*
	• d.2 descrizione delle modalità e forme di rispetto delle disposizioni ambientali vigenti in materia di green economy e dei criteri ambientali minimi adottati con decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare di cui all'art 34 del d.lgs. n.50/2016 in riferimento	0,75	0,25	0,8167*





	all'acquisto di prodotti e servizi nella ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari di valore non inferiore al 50% dell'importo a base d'asta. max 3 punti			
3	Alimenti e menù:			
	a) tipologia/qualità dei prodotti biologici utilizzati di provenienza italiana	0,80*	0,767	0,2533
	b) fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento locale nell'ambito regionale, e/o di generi alimentari provenienti da sistemi di filiera corta, ai sensi dell'art. 4, co.5 - quater, D.L. 12/09/2013 n.104 convertito con L. 08/11/2013 n.128.,	0,7333*	0,57	0,2533
	c) Utilizzo di prodotti agroalimentari provenienti dal circuito del commercio equo e solidale, come definiti nelle specifiche risoluzioni del Parlamento Europeo, e/o di prodotti agroalimentari provenienti da agricoltura sociale ai sensi dell'art.6, co. 1, L. 18/08/2015 n.141: andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con i menù allegati.	0,7833*	0,5767	0,3467
4	Personale			
	a) Staff dedicato all'organizzazione e al controllo di gestione (numero addetti e qualifiche professionali)	0,7567*	0,5533	0,5333
	b) Presenza on site nutrizionisti/dietisti per le attività di screening nutrizionale dei piccoli utenti	0,8533*	0,4167	0,85
	c) Migliore rapporto personale distribuzione/utenza (< di 1/45)	0,94*	0,67	0,6867
	d) Potenziamento del personale (numero addetti e qualifiche professionali oltre quelle già indicate all'art.25 del presente capitolato)	0,8233*	0,46	0,81
5	Conduzione a regime del Sistema informatizzato del "prepagato" in 30 giorni			
	a) Progetto di Presa in carico e attivazione del sistema	0,85*	0,8333	0,85*
	b) Crono programma di start up e attivazione funzionalità nel termine di 30 giorni	0,8333*	0,75	0,6167

Olly

[Signature]

[Signature]

[Signature]

6	Efficacia e tempestività della reportistica per il monitoraggio del servizio			
	a) Tipologie e frequenze dei report di controllo di gestione/anno	0,6233	0,8333*	0,7367
7	Progetto di Educazione e Comunicazione Alimentare			
	a) Qualità del progetto di educazione alimentare rivolto agli alunni, alle famiglie, ai docenti e al personale scolastico, dando rilievo al modello nutrizionale "dieta mediterranea" ai sensi dell'art.4, co.5-quater, D.L. 12/09/2013 n.104 convertito con L. 08/11/2013 n.128"	0,9333*	0,87	0,82
	b) N° ore formazione/anno a utente con coinvolgimento di docenti, alunni e genitori in progetti di promozione della salute	0,9167*	0,7867	0,8733
	c) N° iniziative di sensibilizzazione con coinvolgimento di docenti, alunni e genitori in progetti di promozione della salute	0,82*	0,82*	0,7367

Successivamente la Commissione procede a trasformare la Media Provvisoria dei Coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i Commissari, in Coefficienti Definitivi.

Per ciascun elemento di valutazione viene individuata la Media più alta (i coefficienti segnati con *):

Si ottengono così per ciascun elemento di valutazione del Valore Tecnico-qualitativo e per ciascun concorrente le Medie Definitive così come riportato nella seguente "Tabella Media Definitiva dei Coefficienti":

TABELLA MEDIA DEFINITIVA DEI COEFFICIENTI				
	Valore tecnico-qualitativo max 70 punti	Concorrente N. 1 - DUSSMANN SERVICE s.r.l. di Milano	Concorrente N. 2 - SODEXO ITALIA di Fiumicino	Concorrente N. 3 - EP S.p.A. di Roma
1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE:			
	a) modalità di organizzazione e gestione del servizio;	0,8988	0,8871	1,0000
	b) sistema di controllo di gestione del servizio di ristorazione, attraverso indicatori quali/quantitativi e relativi sistemi di misurazione	0,7812	1,0000	0,8973
	c) tempi e modalità di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione	1,0000	0,6034	0,6949
	d) corretta gestione del ciclo di produzione e trattamento dei rifiuti generati dallo stesso ed un'attenzione particolare al risparmio energetico	1,0000	0,4238	0,5932
2	MIGLIORE			

Olis

[Signature]

[Signature]

AG

	a) attrezzature e strumentazioni aggiuntive	1,0000	0,1538	0,6269
	b) gestione emergenze: disponibilità e distanza da centri cottura di emergenza, anche convenzionati, disponibilità di organico in caso di emergenze.	1,0000	0,3153	0,6610
	c) automezzi aggiuntivi (di proprietà e/o in noleggio), oltre quelli prescritti al punto l) dell'art.2, a cui saranno attribuiti, per ogni automezzo aggiuntivo offerto, i punti come di seguito specificato: 4 punti a.i. 2016 3 punti a.i. 2015 2 punti a.i. 2014 1 punti a.i. 2013 0,5 punti a.i. 2012 Dove a.i. corrisponde all'anno di immatricolazione.	1,0000	1,0000	1,0000
	d) • d.1 mezzi di trasporto alimentati a metano o GPL max 2 punti	1,0000	1,0000	1,0000
	• d.2 descrizione delle modalità e forme di rispetto delle disposizioni ambientali vigenti in materia di green economy e dei criteri ambientali minimi adottati con decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare di cui all'art.34 del d.lgs. n.50/2016 in riferimento all'acquisto di prodotti e servizi nella ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari di valore non inferiore al 50% dell'importo a base d'asta. max 3 punti	0,9183	0,3061	1,0000
3	Alimenti e menù:			
	a) tipologia/qualità dei prodotti biologici utilizzati di provenienza italiana	1,0000	0,9584	0,3166
	b) fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento locale nell'ambito regionale, e/o di generi alimentari provenienti da sistemi di filiera corta, ai sensi dell'art. 4, co.5 - quater, D.L. 12/09/2013 n.104 convertito con L. 08/11/2013 n.128.,	1,0000	0,7773	0,3454
	c) Utilizzo di prodotti agroalimentari provenienti dal circuito del commercio equo e solidale, come definiti nelle specifiche risoluzioni	1,0000	0,7362	0,4426

Al

f

MT

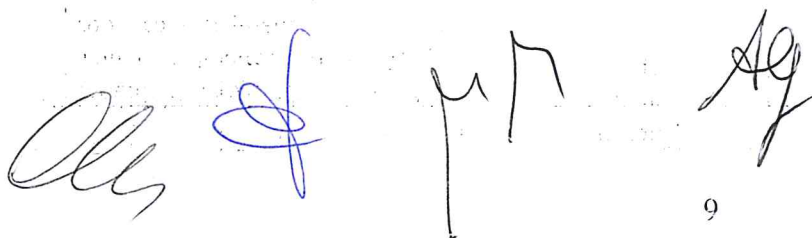
Ag

	del Parlamento Europeo, e/o di prodotti agroalimentari provenienti da agricoltura sociale ai sensi dell'art.6, co. 1, L. 18/08/2015 n.141: andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con i menù allegati.			
4	Personale			
	a) Staff dedicato all'organizzazione e al controllo di gestione (numero addetti e qualifiche professionali)	1,0000	0,7312	0,7048
	b) Presenza on site nutrizionisti/dietisti per le attività di screening nutrizionale dei piccoli utenti	1,0000	0,4883	0,9961
	c) Migliore rapporto personale distribuzione/utenza (< di 1/45)	1,0000	0,7128	0,7305
	d) Potenziamento del personale (numero addetti e qualifiche professionali oltre quelle già indicate all'art.25 del presente capitolato)	1,0000	0,5587	0,9838
5	Conduzione a regime del Sistema informatizzato del "prepagato" in 30 giorni			
	a) Progetto di Presa in carico e attivazione del sistema	1,0000	0,9804	1,0000
	b) Crono programma di start up e attivazione funzionalità nel termine di 30 giorni	1,0000	0,9000	0,7401
6	Efficacia e tempestività della reportistica per il monitoraggio del servizio			
	a) Tipologie e frequenze dei report di controllo di gestione/anno	0,7480	1,0000	0,8841
7	Progetto di Educazione e Comunicazione Alimentare			
	a) Qualità del progetto di educazione alimentare rivolto agli alunni, alle famiglie, ai docenti e al personale scolastico, dando rilievo al modello nutrizionale "dieta mediterranea" ai sensi dell'art.4, co.5-quater, D.L. 12/09/2013 n.104 convertito con L. 08/11/2013 n.128"	1,0000	0,9322	0,8786
	b) N° ore formazione/anno a utente con coinvolgimento di docenti, alunni e genitori in progetti di promozione della salute	1,0000	0,8582	0,9527
	c) N° iniziative di sensibilizzazione con coinvolgimento di docenti, alunni e genitori in progetti di promozione della salute	1,0000	1,0000	0,8984

Oleg

La Commissione procede quindi al calcolo dei punteggi di ciascun elemento di valutazione del Valore Tecnico-qualitativo, moltiplicando le "Medie Definitive dei Coefficienti" per il punteggio (peso) attribuito agli elementi di valutazione dell'Offerta Tecnica così, come riportato nella seguente "Tabella Complessivi Punteggi":

TABELLA COMPLESSIVI PUNTEGGI				
	Valore tecnico-qualitativo max 70 punti	Concorrente N. 1 - DUSSMANN SERVICE s.r.l. di Milano	Concorrente N. 2 - SODEXO ITALIA di Fiumicino	Concorrente N. 3 - EP S.p.A. di Roma
1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE:			
	a) modalità di organizzazione e gestione del servizio;	7,1904	7,0970	8,0000
	b) sistema di controllo di gestione del servizio di ristorazione, attraverso indicatori quali/quantitativi e relativi sistemi di misurazione	3,1247	4,0000	3,5891
	c) tempi e modalità di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione	2,0000	1,2068	1,3898
	d) corretta gestione del ciclo di produzione e trattamento dei rifiuti generati dallo stesso ed un'attenzione particolare al risparmio energetico	1,0000	0,4238	0,5932
2	MIGLIORIE			
	a) attrezzature e strumentazioni aggiuntive	3,0000	0,4614	1,8806
	b) gestione emergenze: disponibilità e distanza da centri cottura di emergenza, anche convenzionati, disponibilità di organico in caso di emergenze.	2,0000	0,6305	1,3221
	c) automezzi aggiuntivi (di proprietà e/o in noleggio), oltre quelli prescritti al punto l) dell'art.2, a cui saranno attribuiti, per ogni automezzo aggiuntivo offerto, i punti come di seguito specificato: 4 punti a.i. 2016 3 punti a.i. 2015 2 punti a.i. 2014 1 punti a.i. 2013 0,5 punti a.i. 2012 Dove a.i. corrisponde all'anno di immatricolazione.	8,0000	8,0000	8,0000
	d) • d.1 mezzi di trasporto alimentati a metano o GPL max 2 punti	2,0000	2,0000	2,0000



	<ul style="list-style-type: none"> d.2 descrizione delle modalità e forme di rispetto delle disposizioni ambientali vigenti in materia di green economy e dei criteri ambientali minimi adottati con decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare di cui all'art.34 del d.lgs. n.50/2016 in riferimento all'acquisto di prodotti e servizi nella ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari di valore non inferiore al 50% dell'importo a base d'asta. max 3 punti 	2,7550	0,9183	3,0000
3	Alimenti e menù:			
	a) tipologia/qualità dei prodotti biologici utilizzati di provenienza italiana	3,0000	2,8751	0,9499
	b) fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento locale nell'ambito regionale, e/o di generi alimentari provenienti da sistemi di filiera corta, ai sensi dell'art. 4, co.5 – quater, D.L. 12/09/2013 n.104 convertito con L. 08/11/2013 n.128.,	5,0000	3,8865	1,7271
	c) Utilizzo di prodotti agroalimentari provenienti dal circuito del commercio equo e solidale, come definiti nelle specifiche risoluzioni del Parlamento Europeo, e/o di prodotti agroalimentari provenienti da agricoltura sociale ai sensi dell'art.6, co. 1, L. 18/08/2015 n.141: andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con i menù allegati.	2,0000	1,4725	0,8852
4	Personale			
	a) Staff dedicato all'organizzazione e al controllo di gestione (numero addetti e qualifiche professionali)	2,0000	1,4624	1,4095
	b) Presenza on site nutrizionisti/dietisti per le attività di screening nutrizionale dei piccoli utenti	2,0000	0,9767	1,9923
	c) Migliore rapporto personale distribuzione/utenza (< di 1/45)	2,0000	1,4255	1,4611
	d) Potenziamento del personale (numero addetti e qualifiche professionali oltre quelle già indicate all'art.25 del presente capitolato)	2,0000	1,1175	1,9677

Alc

of

PT

Ag

5	Conduzione a regime del Sistema informatizzato del "prepagato" in 30 giorni			
	a) Progetto di Presa in carico e attivazione del sistema	6,0000	5,8821	6,0000
	b) Crono programma di start up e attivazione funzionalità nel termine di 30 giorni	2,0000	1,8001	1,4801
6	Efficacia e tempestività della reportistica per il monitoraggio del servizio			
	a) Tipologie e frequenze dei report di controllo di gestione/anno	2,9920	4,0000	3,5363
7	Progetto di Educazione e Comunicazione Alimentare			
	a) Qualità del progetto di educazione alimentare rivolto agli alunni, alle famiglie, ai docenti e al personale scolastico, dando rilievo al modello nutrizionale "dieta mediterranea" ai sensi dell'art.4, co.5-quater, D.L. 12/09/2013 n.104 convertito con L. 08/11/2013 n.128"	3,0000	2,7965	2,6358
	b) N° ore formazione/anno a utente con coinvolgimento di docenti, alunni e genitori in progetti di promozione della salute	2,0000	1,7164	1,9053
	c) N° iniziative di sensibilizzazione con coinvolgimento di docenti, alunni e genitori in progetti di promozione della salute	2,0000	2,0000	1,7968
	TOTALE PUNTEGGIO	67,0620	56,1491	57,5220

A seguire, la Commissione Giudicatrice stila la seguente tabella riepilogativa:

Ditta Concorrente	Totale Punteggio
N. 1 - DUSSMANN SERVICE s.r.l. di Milano	67,0620
N. 2 - SODEXO ITALIA di Fiumicino	56,1491
N. 3 - EP S.p.A. di Roma	57,5220

La Commissione Giudicatrice ritiene, pertanto, completata la valutazione delle offerte tecniche delle ditte concorrenti, e trasmette i verbali di Commissione Giudicatrice al Presidente di gara, dott.ssa Rosa Di Palma, per il prosieguo delle operazioni di gara.

Alle ore 18.55, il Presidente della Commissione Giudicatrice scioglie la seduta riservata di gara.

Del che si è redatto il presente verbale che viene di seguito sottoscritto.

Presidente Commissione giudicatrice:
ing. Vito Vacca

Componente:
dott.ssa Ottavia Matera

Componente:
dott. Nicola Mitolo

Segretario verbalizzante
dott. Giuseppe Giovanni Amorotti