



POLITECNICO
MILANO 1863

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE, A RIDOTTO
IMPATTO AMBIENTALE, DEL POLITECNICO DI MILANO**

LOTTO 1 LEONARDO GIURIATI E TERRAZZA GARDELLA CIG 8200034220

LOTTO 2 GOLGI, LA MASA E CASA DELLO STUDENTE CIG 8200046C04

**VERBALE DI GARA n. 2
20.03.2020**

Il giorno 20 (venti) del mese di marzo dell'anno 2020, alle ore 14:30, si riunisce la Commissione giudicatrice per la procedura in oggetto in modalità telematica attraverso l'ausilio della piattaforma Teams che garantisce la riservatezza delle comunicazioni, così come previsto dall'art.77 – comma 2 del D.Lgs 50/2026;

PREMESSO CHE

- con Decreto del Direttore Generale Protocollo n. 16850 del 05/02/2020 è stata indetta la procedura di gara aperta per l'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DEL POLITECNICO DI MILANO - LOTTO 1 LEONARDO GIURIATI E TERRAZZA GARDELLA CIG 8200034220; LOTTO 2 GOLGI, LA MASA E CASA DELLO STUDENTE CIG 8200046C04;
- con Decreto del Direttore Generale Repertorio n. 2187, Protocollo n. 45040 del 13/03/2020, è stata incaricata la Commissione giudicatrice composta da:

Raffaele Sorrentino – Presidente

Ivano Ciceri – Componente

Giacomo Rossello – Componente

Silvia Forlani – Segretario Verbalizzante

- risultano tempestivamente depositate sulla piattaforma di e-procurement SINTEL di ARIA – Regione Lombardia, entro il termine perentorio per la presentazione delle offerte, n. 5 (cinque) offerte telematiche per il lotto 1 e n. 2 (due) offerte telematiche per il lotto 2 da parte dei seguenti concorrenti, correttamente firmate digitalmente, come nel seguito riportato:

LOTTO 1:

- Euroristorazione Srl
- Ladisa Srl
- Capital Srl
- Atlas Ifm Srl
- Compass Group Italia SpA

LOTTO 2:

- Ristoservice
- Pellegrini
- in virtù di quanto disposto dall'art. 1, comma 3, della Legge 55/2019, il Politecnico di Milano si avvale della facoltà prevista all'art. 133, comma 8 del D.Lgs. 50/2016 che consente di esaminare le offerte prima della verifica dell'idoneità dei concorrenti. Pertanto, tutte le offerte tecniche ed economiche saranno esaminate prima della verifica della Documentazione Amministrativa; Il RUP, in seduta riservata, procederà alla verifica della Documentazione Amministrativa in capo al concorrente risultato primo in graduatoria.

Tutto ciò premesso, il Presidente ricorda che:

- L'affidamento avverrà mediante procedura aperta e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 60 e 95 del D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 – Codice dei contratti pubblici; la valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA	90
OFFERTA ECONOMICA	10
TOTALE	100

- Il "Punteggio Tecnico" (PT) è attribuito sulla base della valutazione dei seguenti "Ambiti di Valutazione", definiti nell'Appendice al Disciplinare – Criteri di valutazione dell'offerta tecnica, e che sono nel seguito riportati:

LOTTO 1

A) CERTIFICAZIONI	punti 08
B) PROGETTO	punti 17
C) ALLESTIMENTI	punti 18
D) PRODOTTO	punti 21
E) ORGANIZZAZIONE	punti 12
F) SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E SOCIALE	punti 14
TOTALE	PUNTI 90

LOTTO 2

A) CERTIFICAZIONI	punti 08
B) PROGETTO	punti 11
C) ALLESTIMENTI	punti 17
D) PRODOTTO	punti 25
E) ORGANIZZAZIONE	punti 12
F) SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E SOCIALE	punti 17
TOTALE	PUNTI 90

- Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista **una soglia minima di sbarramento pari a 50 punti per i criteri attribuiti con modalità di valutazione discrezionale**. Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

Il Presidente illustra, quindi, nel dettaglio, i criteri di valutazione delle offerte tecniche, sia tabellari che discrezionali, dando lettura delle motivazioni sulla base delle quali la Commissione dovrà procedere alla valutazione delle offerte. Tali criteri sono definiti dall'Appendice al Disciplinare – Criteri di valutazione dell'offerta tecnica, allegata e parte integrante del presente verbale - All. 1.

La Commissione giudicatrice, constatata la regolarità della propria costituzione e il collegamento alla piattaforma Teams di tutti i suoi componenti, procede alla verifica delle offerte tecniche presentate.

la Commissione decide di iniziare dalla valutazione dei **criteri discrezionali per il LOTTO 2**.

LOTTO 2

B.1.1 Visione del servizio (Max punti 8)

La Commissione procede all'esame del progetto tecnico della ditta RISTOSERVICE

La Commissione procede ad una approfondita, puntuale e dettagliata analisi del contenuto dell'offerta presentata dalla ditta concorrente e, dopo un'attenta discussione, i componenti della commissione esprimono le seguenti valutazioni:

il concept del servizio è ben presentato. Le proposte riportate sono relative principalmente ad uno spazio di evasione e di riflessione. Non sono offerte soluzioni specifiche alle problematiche tipiche del servizio di ristorazione del contesto universitario.

Ristoservice								
Criterio	Descrizione	Max punti	SORRENTINO	CICERI	ROSSELLO	Media	Riparametrata	Punti
B.1.1	Visione del servizio	8	0,5	0,4	0,5	0,47	0,53	4,24

La Commissione procede all'esame del progetto tecnico della ditta PELLEGRINI

La Commissione procede ad una approfondita, puntuale e dettagliata analisi del contenuto dell'offerta presentata dalla ditta concorrente e, dopo un'attenta discussione, i componenti della commissione esprimono le seguenti valutazioni:

il concept del servizio è coerente con le richieste del Capitolato tecnico. Le proposte descritte offrono soluzioni concrete, appropriate al contesto universitario. In particolare, la Commissione ritiene che la divisione in corner ognuno dotato di cassa per i pagamenti possa ridurre sensibilmente le code degli utenti in attesa.

Pellegrini								
Criterio	Descrizione	Max punti	SORRENTINO	CICERI	ROSSELLO	Media	Riparametrata	Punti
B.1.1	Visione del servizio	8	0,85	0,9	0,9	0,88	1	8

B.1.2 Piano di comunicazione e marketing (Max punti 3)

La Commissione procede all'esame del progetto tecnico della ditta RISTOSERVICE

La Commissione procede ad una approfondita, puntuale e dettagliata analisi del contenuto dell'offerta presentata dalla ditta concorrente e, dopo un'attenta discussione, i componenti della commissione esprimono le seguenti valutazioni:

il Piano di comunicazione e marketing descritto è innovativo e gli strumenti di comunicazione utilizzati sono diversificati e adeguati al target da raggiungere.

Ristoservice								
Criterio	Descrizione	Max punti	SORRENTINO	CICERI	ROSSELLO	Media	Riparametrata	Punti
B.1.2	Piano di comunicazione e marketing	3	0,85	0,9	0,8	0,85	1	3

La Commissione procede all'esame del progetto tecnico della ditta PELLEGRINI

La Commissione procede ad una approfondita, puntuale e dettagliata analisi del contenuto dell'offerta presentata dalla ditta concorrente e, dopo un'attenta discussione, i componenti della commissione esprimono le seguenti valutazioni:

il piano di comunicazione e marketing è ben descritto. Le iniziative proposte sono adeguate al target da raggiungere. Nella descrizione delle iniziative non sono particolarmente approfonditi gli aspetti di socialità delle attività proposte.

Pellegrini								
Criterio	Descrizione	Max punti	SORRENTINO	CICERI	ROSSELLO	Media	Riparametrata	Punti
B.1.2	Piano di comunicazione e marketing	3	0,8	0,6	0,8	0,73	0,86	2,58

C.1.1 Progetto di allestimento dei locali di produzione e servizio e di distribuzione e consumo (Max punti 17)

La Commissione procede all'esame del progetto tecnico della ditta RISTOSERVICE

La Commissione procede ad una approfondita, puntuale e dettagliata analisi del contenuto dell'offerta presentata dalla ditta concorrente e, dopo un'attenta discussione, i componenti della commissione esprimono le seguenti valutazioni:

il Progetto di allestimento dei locali, per alcuni aspetti, non risulta coerente con quanto indicato nella visione del servizio (criterio B.1.1). Non è, infatti, evidente la visione dello spazio dichiaratamente inteso come luogo di evasione e di riflessione. L'organizzazione dello spazio e la disposizione degli arredi non offrono soluzioni particolarmente innovative rispetto allo stato attuale dei locali.

Ristoservice								
Criterio	Descrizione	Max punti	SORRENTINO	CICERI	ROSSELLO	Media	Riparametrata	Punti
C.1.1	Progetto di allestimento dei locali di produzione e servizio e di distribuzione e consumo	17	0,4	0,3	0,4	0,37	0,4	6,8

La Commissione procede all'esame del progetto tecnico della ditta PELLEGRINI

La Commissione procede ad una approfondita, puntuale e dettagliata analisi del contenuto dell'offerta presentata dalla ditta concorrente e, dopo un'attenta discussione, i componenti della commissione esprimono le seguenti valutazioni:

il Progetto di allestimento dei locali è fortemente innovativo rispetto allo stato attuale degli ambienti e coerente con la visione del servizio proposta (criterio B.1.1). L'organizzazione dello spazio e la disposizione degli arredi sono funzionali e permettono l'ottimizzazione dello spazio a disposizione e dei servizi ivi offerti.

Pellegrini								
Criterio	Descrizione	Max punti	SORRENTINO	CICERI	ROSSELLO	Media	Riparametrata	Punti
C.1.1	Progetto di allestimento dei locali di produzione e servizio e di distribuzione e consumo	17	0,85	1	0,95	0,93	1	17

Alle ore 17:10 il Presidente dichiara chiusa la seduta e aggiorna la Commissione, in modalità a distanza attraverso la piattaforma Teams, per il giorno 23/03/2020 alle ore 14:30.

La documentazione relativa alla gara è conservata nel sistema telematico e-procurement SINTEL di ARIA - Regione Lombardia.

Il presente verbale è composto da n. 4 (quattro) pagine e 1 (uno) allegato.

Letto, approvato e sottoscritto

Presidente	Raffaele Sorrentino	-----
Commissario	Ivano Ciceri	-----
Commissario	Giacomo Rossello	-----
Segretario verbalizzante	Silvia Forlani	-----

Firmato digitalmente ai sensi del Codice dell'Amministrazione Digitale.

APPENDICE AL DISCIPLINARE

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

SOMMARIO

LOTTO 1 – LEONARDO, GIURATI E TERRAZZA GARDELLA	2
1 CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE	2
1.1 Criteri di valutazione dell'offerta tecnica.....	2
1.2 Criteri tabellari	4
1.3 Criteri discrezionali	5
1.4 Comprova.....	8
LOTTO 2 – LA MASA, GOLGI E CASA DELLO STUDENTE	11
2 CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE	11
2.1 Criteri di valutazione dell'offerta tecnica.....	11
2.2 Criteri tabellari	13
2.3 Criteri discrezionali	14
2.4 Comprova.....	17

LOTTO 1 – LEONARDO, GIURATI E TERRAZZA GARDELLA

1 CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2 del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	90 punti
Offerta economica	10 punti
TOTALE	100

1.1 Criteri di valutazione dell'offerta tecnica

Il "Punteggio Tecnico" (PT) è attribuito sulla base della valutazione dei seguenti "Ambiti di Valutazione":

A) CERTIFICAZIONI	punti 08
B) PROGETTO	punti 17
C) ALLESTIMENTI	punti 18
D) PRODOTTO	punti 21
E) ORGANIZZAZIONE	punti 12
F) SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E SOCIALE	punti 14
TOTALE	PUNTI 90

La valutazione sarà effettuata sulla base dei "Criteri" e "Sub-Criteri di Valutazione" elencati nella sottostante "Tabella di Valutazione dell'Offerta Tecnica".

Con riguardo ai punteggi indicati nelle tabelle sottostanti si precisa che nella colonna "Modalità di valutazione":

- con la lettera "**Q**" vengono indicati i "Sub-Criteri Quantitativi (presenti sulla piattaforma), i cui punteggi saranno attribuiti automaticamente, mediante applicazione di una formula matematica presente nel Capitolato tecnico;
- con la lettera "**T**" vengono indicati i "Sub-Criteri Tabellari" (presenti sulla piattaforma), il cui punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta dell'elemento richiesto;
- con la lettera "**D**" vengono indicati i "Sub-Criteri Discrezionali", i cui punteggi saranno attribuiti in ragione dell'esercizio della discrezionalità tecnica spettante alla Commissione giudicatrice sugli elementi forniti all'interno della relazione tecnica di cui al par. 20.1.

Tabella di Valutazione dell'Offerta Tecnica

Modalità di valutazione: "T" tabellare - "D" discrezionale – valutazione della relazione tecnica da Commissione:

A	CERTIFICAZIONI					
<i>n°</i>	<i>Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punti</i>	<i>n°</i>	<i>Sub-Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punt i</i>	<i>Modalità di Valutazione (T/Q/ D)</i>
A.1	Certificazioni	8	A.1.1	Certificazione OHSAS 18001 Gestione della Sicurezza	2	T
			A.1.2	Certificazione SA 8000 Responsabilità Sociale	2	T
			A.1.3	Certificazione ISO 50001 "Sistemi di gestione dell'energia"	2	T
			A.1.4	Certificazione ISO 22000 Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare	2	T
Totale					8	

B	PROGETTO					
<i>n°</i>	<i>Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punt i</i>	<i>n°</i>	<i>Sub-Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punt i</i>	<i>Modalità di Valutazione (T/Q/ D)</i>
B.1	Pianificazione dei servizi e piano di comunicazione	17	B.1.1	Visione del servizio	12	D
			B.1.2	Piano di comunicazione e marketing	5	D
Totale					17	

C ALLESTIMENTI						
<i>n°</i>	<i>Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punti</i>	<i>n°</i>	<i>Sub-Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punti</i>	<i>Modalità di Valutazione (T/Q/D)</i>
C.1	Progetto allestimenti	18	C.1.1	Progetto di allestimento dei locali di produzione e servizio e di distribuzione e consumo	18	D
Totale					18	

D	PRODOTTO					
<i>n°</i>	<i>Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punt i</i>	<i>n°</i>	<i>Sub-Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punt i</i>	<i>Modalità di Valutazione (T/Q/ D)</i>
D.1	Offerta gastronomica e gestione	21	D.1.1	Offerta dei prodotti	18	D
			D.1.2	Menù per particolari esigenze alimentari	3	D
Totale					21	

E	ORGANIZZAZIONE					
<i>n°</i>	<i>Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punt i</i>	<i>n°</i>	<i>Sub-Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punt i</i>	<i>Modalità di Valutazione (T/Q/ D)</i>
E.1	Gestione del servizio	12	E.1.1	Conduzione dei servizi e gestione del personale	12	D
Totale					12	

F	SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E SOCIALE					
<i>n°</i>	<i>Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punt i</i>	<i>n°</i>	<i>Sub-Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punt i</i>	<i>Modalità di Valutazione (T/Q/ D)</i>
F.1	Sostenibilità e sociale	14	F.1.1	Modalità gestione ambiente e salute	9	D
			F.1.2	Destinazione del cibo non somministrato	5	D
Totale					14	

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a **50 punti** per i criteri attribuiti con modalità di valutazione discrezionale (identificati con lettera D nella tabella precedente). Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

1.2 Criteri tabellari

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

Descrizione dei Criteri:

A.1.1

Possesso della certificazione ISO45001 oppure BS OHSAS 18001 Gestione della salute e della sicurezza sul lavoro in corso di validità rilasciata da un ente di certificazione accreditato ACCREDIA, o da altro ente di accreditamento firmatario degli accordi di mutuo riconoscimento nel settore specifico. Si applica quanto previsto all'art. 87 D. Lgs. n. 50/2016

A.1.2

Possesso della certificazione SA 8000 Responsabilità sociale in corso di validità rilasciata da un ente di certificazione accreditato SAAS (Social accountability accreditation services)/SAI, o da altro ente di accreditamento firmatario degli accordi di mutuo riconoscimento nel settore specifico. Si applica quanto previsto all'art. 87 D. Lgs. n. 50/2016.

A.1.3

Possesso della certificazione ISO 50001 "Sistemi di gestione dell'energia" in corso di validità rilasciata da un ente di certificazione accreditato firmatario degli accordi di mutuo riconoscimento nel settore specifico. Si applica quanto previsto all'art. 87 D. Lgs. n. 50/2016

A.1.4

Possesso della certificazione ISO 22000 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare" in corso di validità rilasciata da un ente di certificazione accreditato firmatario degli accordi di mutuo riconoscimento nel settore specifico. Si applica quanto previsto all'art. 87 D. Lgs. n. 50/2016

1.3 Criteri discrezionali

A ciascuno dei *Sub-Criteri di Valutazione* di natura Discrezionale di cui ai nn. B.1.1 – B.1.2 – C.1.1 – D.1.1 – D.1.2 – E.1.1 – F.1.1 – F.1.2 il punteggio è attribuito moltiplicando il punteggio massimo previsto per il sub-criterio per un coefficiente discrezionale assegnato sulla base del metodo del "confronto a coppie" come da linee guida Anac n° 2 "offerta economicamente vantaggiosa".

Una volta terminati i "confronti a coppie", per ogni elemento, ciascun commissario somma i valori attribuiti a ciascun concorrente e li trasforma in coefficienti compresi tra zero ed uno, attribuendo il coefficiente pari ad uno al concorrente che ha conseguito il valore più elevato e proporzionando, ad esso, il valore conseguito dagli altri concorrenti; le medie dei coefficienti determinati da ciascun commissario vengono trasformate in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando ad essa le altre. Nel caso le offerte da valutare siano inferiori a tre, i coefficienti sono determinati come media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, trasformati in coefficienti definitivi riportando ad uno la media più alta e proporzionando ad essa le altre.

Nel caso le offerte da valutare siano inferiori a tre l'attribuzione dei punteggi relativi ai singoli Sub-Criteri di Valutazione di natura discrezionale verrà fatta in base ai seguenti giudizi cui corrispondono i relativi "coefficienti percentuali":

Giudizio	Valore del coefficiente
Eccellente	1
Ottimo	0,85
Buono	0,70
Adeguito	0,60
Discreto	0,50
Mediocre	0,30
Scarso	0,10

Non migliorativo	0
------------------	---

La commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all'offerta in relazione al sub-criterio in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo.

La Commissione provvederà a valutare i singoli elementi dell'Offerta tecnica di ciascun concorrente sulla base dei criteri qui sotto specificati utilizzando le motivazioni di seguito elencate.

Si ricorda che tutti i criteri dovranno essere connessi e coerenti tra di loro dal punto di vista funzionale e organizzativo, attraverso la definizione di un progetto del servizio ben definito. Quanto descritto dovrà inoltre essere coerente e correlato al Piano Economico Finanziario al fine di giustificare la proposta tecnica con il quadro Economico proposto.

B.1.1 Visione del servizio

Il Concorrente deve fornire una descrizione del "concept" del servizio che intende offrire, con particolare attenzione alla differenziazione dell'offerta nei diversi punti ristoro e alla caratterizzazione in base ai diversi target (studenti, studenti internazionali, personale tecnico amministrativo e personale docente), alla location a disposizione e ai diversi momenti della giornata (colazioni, merende, aperitivi, ecc).

Saranno valutate la coerenza con le richieste del Capitolato Tecnico, la fattibilità e la concretezza delle proposte presentate.

B.1.2 Piano di comunicazione e marketing

Il Concorrente è chiamato ad elaborare il proprio piano di comunicazione e marketing sviluppandolo attraverso una trattazione organica che evidenzi gli strumenti che intende utilizzare per la promozione dei servizi offerti.

La valutazione terrà conto dell'innovazione della proposta e della diversificazione degli strumenti proposti in relazione al target da raggiungere.

C.1.1 Progetto di allestimento dei locali di produzione e servizio e di distribuzione e consumo

Il Concorrente deve fornire un progetto di allestimento dei locali adibiti alla produzione dei pasti e dei locali di servizio complementari (pulizia, stoccaggio, ecc.), nonché dei locali adibiti a distribuzione e consumo dei pasti, per gli spazi oggetto di concessione.

Il progetto deve essere comprensivo dell'elenco dei macchinari e delle attrezzature date in uso dalla Stazione Appaltante (nel caso in cui vengano proposte modifiche alle attrezzature o previste di nuove, tale opzione si intende a carico dell'operatore economico offerente. A termine della concessione la Stazione Appaltante valuterà se ritirare le attrezzature a prezzo di ammortamento) e la loro collocazione negli spazi dedicati, dovrà inoltre essere indicata la destinazione d'uso dei locali specificando l'utilizzo in funzione del layout progettuale di allestimento e al personale dedicato.

La valutazione terrà conto della coerenza della proposta progettuale con gli spazi di riferimento e della loro funzionalità rispetto ai servizi offerti. Sarà inoltre valutato positivamente la coerenza e

adeguatezza con le attrezzature e destinazione d'uso degli spazi proposte, al personale assegnato e la coerenza con la visione del servizio.

Si precisa che in sede di verifica di congruità del Piano Economico Finanziario sarà valutata la congruità dei costi previsti con il progetto proposto.

D.1.1 Offerta dei prodotti

Il Concorrente deve descrivere nel dettaglio l'offerta gastronomica che intende proporre per i locali oggetto di concessione in termini di servizio offerto.

Dovranno essere definiti e descritti in modo accurato, solo a titolo esemplificativo, la differenziazione prevista nelle diverse fasce orarie, le proposte gastronomiche, i menù che verranno offerti, la qualità e la provenienza degli ingredienti (prodotti DOP, IGP, STG, PAT, ...) e le modalità di preparazione.

Saranno valutate positivamente la completezza e la varietà dell'offerta proposta in relazione alla tipologia di clientela, anche internazionale, l'accuratezza dei materiali utilizzati e della loro preparazione.

Sarà inoltre valutata la coerenza dell'offerta di prodotti illustrata con il progetto proposto per l'uso degli spazi, le attrezzature che saranno messe a disposizione e il modello organizzativo.

Si precisa che in sede di verifica di congruità del Piano Economico Finanziario sarà valutata la congruità dei costi e dei ricavi previsti con il modello di offerta proposto.

D.1.2 Menù per particolari esigenze alimentari

Il Concorrente deve descrivere nel dettaglio l'offerta gastronomica che intende proporre per particolari esigenze alimentari (diete alimentari, allergie e intolleranze, motivi religiosi).

Il Concorrente dovrà fornire una descrizione degli ingredienti dei menù e/o dei singoli piatti proposti e la loro preparazione.

Saranno valutate la completezza e la varietà dell'offerta proposta, l'accuratezza dei materiali utilizzati e la loro preparazione.

E.1.1 Conduzione dei servizi e gestione del personale

È richiesta ai partecipanti la descrizione per i locali oggetto di concessione delle modalità organizzative e gestionali dei servizi durante l'orario di apertura.

Il Concessionario inoltre dovrà descrivere la struttura organizzativa e in particolare:

- modello della struttura organizzativa;
- modello della struttura operativa;
- logiche e modalità di coordinamento (verticale e orizzontale) tra le funzioni/figure professionali;
- pianificazione del personale, con riguardo agli orari di presenza, alle logiche e alle modalità con cui si intende ottimizzare le risorse.

La valutazione terrà conto dell'efficacia del modello proposto. Saranno valutate positivamente le soluzioni organizzative volte rispondere ai picchi di lavoro momentanei e imprevisti.

In sede di verifica di congruità del Piano Economico Finanziario sarà valutata la congruità dei costi previsti con il modello organizzativo proposto.

F.1.1 Modalità gestione ambiente e salute

È richiesto ai partecipanti di descrivere la propria organizzazione per la gestione di un sistema che permetta di garantire un adeguato controllo riguardo la gestione ambientale e la salute durante l'erogazione del servizio.

In particolare dovranno essere descritte le proposte e modalità che permettano una gestione dei servizi e distribuzione degli alimenti con soluzioni che garantiscano una riduzione dell'impatto ambientale. A tale scopo il concorrente dovrà allegare una relazione tecnica contenente tutti gli aspetti organizzativi quali materiali, attrezzature, personale, certificazioni, ecc..., oltre un elaborato grafico con la disposizione in pianta delle attrezzature e spazi coinvolti.

Saranno valutate positivamente le attività che permetteranno di garantire una riduzione dell'utilizzo della plastica. Saranno inoltre valutate positivamente soluzioni che permettano una riduzione dell'impatto ambientale, salvo quanto già previsto dalla normativa vigente, relativamente all'inquinamento delle acque, dell'aria, produzione di rifiuti, considerando anche gli aspetti logistici e di movimentazione delle merci.

F.1.2 Destinazione del cibo non somministrato

Come previsto nei criteri ambientali minimi (CAM) di cui ai DM 25 luglio 2011 per il servizio di ristorazione collettiva, è richiesto quale criterio premiante all'operatore economico offerente l'impegno a recuperare il cibo non somministrato (non scodellato) e a destinarlo ai soggetti indicati nell'art. 13 della L. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari. Tale cibo deve essere gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione da parte di microrganismi patogeni fino al momento del consumo

Il concorrente dovrà descrivere le modalità di gestione di tale attività, specificando le risorse, i mezzi e le modalità di conduzione.

Prima della stipula del contratto l'operatore economico dovrà inviare una dichiarazione del legale rappresentante con il qual si attesti, la destinazione del cibo non somministrato ai soggetti indicati nell'art. 13 della L. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari, corredata da uno specifico Protocollo sottoscritto tra Fornitore e Organizzazione Non Lucrativa di Utilità Sociale che distribuiscano gratuitamente i prodotti alimentari agli indigenti con il quale si attesti tale impegno.

1.4 Comprova

Si riportano di seguito le metodologie di comprova per i seguenti Sub-Criteri oggetto di valutazione, per i quali la comprova è prevista:

n°	Sub-Criteri di Valutazione	Tipo Comprova (O/E)	Comprova
A1	A.1.1	O	La comprova da parte dell'offerente avviene allegando copia conforme della certificazione unitamente all'offerta tecnica
A1	A.1.2	O	La comprova da parte dell'offerente avviene

			allegando copia conforme della certificazione unitamente all'offerta tecnica
A1	A.1.3	O	La comprova da parte dell'offerente avviene allegando copia conforme della certificazione unitamente all'offerta tecnica
A1	A.1.4	O	La comprova da parte dell'offerente avviene allegando copia conforme della certificazione unitamente all'offerta tecnica
B1	B.1.1	E	Onere della SA verificare i in fase di esecuzione del Contratto di Fornitura
B1	B.1.2	E	Onere della SA verificare i in fase di esecuzione del Contratto di Fornitura
C1	C.1.1	E	Onere della SA verificare i in fase di esecuzione del Contratto di Fornitura
D1	D.1.1	E	Onere della SA verificare i in fase di esecuzione del Contratto di Fornitura
D1	D.1.2	E	Onere della SA verificare i in fase di esecuzione del Contratto di Fornitura
E1	E.1.1	E	Onere della SA verificare i in fase di esecuzione del Contratto di Fornitura
F1	F.1.1	E	Onere della SA verificare i in fase di esecuzione del Contratto di Fornitura
F1	F.1.2	E	Prima della stipula del contratto l'operatore economico dovrà inviare una dichiarazione del legale rappresentante con il qual si attesti, secondo quanto previsto dalla Legge 155/2003, la destinazione del cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, corredata da uno specifico Protocollo sottoscritto tra Fornitore e Organizzazione Non Lucrativa di Utilità Sociale che distribuiscano gratuitamente i prodotti alimentari agli indigenti con il quale si attesti tale impegno.

Si precisa che nella colonna "Tipo Comprova (O/E)":

- con la lettera "O" vengono indicati i "Sub-Criteri", **la cui comprova avviene in sede di offerta e verificata della commissione giudicatrice;**
- con la lettera "E" vengono indicati i "Sub-Criteri", **la cui comprova avviene in sede di stipula del contratto o in corso dell'esecuzione dell'appalto.**

LOTTO 2 – LA MASA, GOLGI E CASA DELLO STUDENTE

2 CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2 del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	90 punti
Offerta economica	10 punti
TOTALE	100

2.1 Criteri di valutazione dell'offerta tecnica

Il "Punteggio Tecnico" (PT) è attribuito sulla base della valutazione dei seguenti "Ambiti di Valutazione":

A) CERTIFICAZIONI	punti 08
B) PROGETTO	punti 11
C) ALLESTIMENTI	punti 17
D) PRODOTTI	punti 25
E) ORGANIZZAZIONE	punti 12
F) SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E SOCIALE	punti 17
TOTALE	PUNTI 90

La valutazione sarà effettuata sulla base dei "Criteri" e "Sub-Criteri di Valutazione" elencati nella sottostante "Tabella di Valutazione dell'Offerta Tecnica".

Con riguardo ai punteggi indicati nelle tabelle sottostanti si precisa che nella colonna "Modalità di valutazione":

- con la lettera "**Q**" vengono indicati i "Sub-Criteri Quantitativi (presenti sulla piattaforma), i cui punteggi saranno attribuiti automaticamente, mediante applicazione di una formula matematica presente nel Capitolato tecnico;
- con la lettera "**T**" vengono indicati i "Sub-Criteri Tabellari" (presenti sulla piattaforma), il cui punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta dell'elemento richiesto;
- con la lettera "**D**" vengono indicati i "Sub-Criteri Discrezionali", i cui punteggi saranno attribuiti in ragione dell'esercizio della discrezionalità tecnica spettante alla Commissione giudicatrice sugli elementi forniti all'interno della relazione tecnica di cui al par. 20.1.

Tabella di Valutazione dell'Offerta Tecnica

Modalità di valutazione: "T" tabellare - "D" discrezionale – valutazione della relazione tecnica da Commissione:

A	CERTIFICAZIONI					
<i>n°</i>	<i>Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punti</i>	<i>n°</i>	<i>Sub-Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punt i</i>	<i>Modalità di Valutazione (T/Q/ D)</i>
A.1	Certificazioni	8	A.1.1	Certificazione OHSAS 18001 Gestione della Sicurezza	2	T
			A.1.2	Certificazione SA 8000 Responsabilità Sociale	2	T
			A.1.3	Certificazione ISO 50001 "Sistemi di gestione dell'energia"	2	T
			A.1.4	Certificazione ISO 22000 Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare	2	T
Totale					8	

B	PROGETTO					
<i>n°</i>	<i>Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punt i</i>	<i>n°</i>	<i>Sub-Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punt i</i>	<i>Modalità di Valutazione (T/Q/ D)</i>
B.1	Pianificazione dei servizi e piano di comunicazione	11	B.1.1	Visione del servizio	8	D
			B.1.2	Piano di comunicazione e marketing	3	D
Totale					11	

D ALLESTIMENTI						
<i>n°</i>	<i>Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punti</i>	<i>n°</i>	<i>Sub-Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punti</i>	<i>Modalità di Valutazione (T/Q/D)</i>
C.1	Progetto allestimenti	17	C.1.1	Progetto di allestimento dei locali di produzione e servizio e di distribuzione e consumo	17	D
Totale					17	

D	PRODOTTI					
<i>n°</i>	<i>Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punt i</i>	<i>n°</i>	<i>Sub-Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punt i</i>	<i>Modalità di Valutazione (T/Q/ D)</i>
D.1	Offerta gastronomica e gestione	25	D.1.1	Offerta dei prodotti	22	D
			D.1.2	Menù per particolari esigenze alimentari	3	D
Totale					25	

E	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO					
E.1	Gestione del servizio	12	E.1.1	Conduzione dei servizi e gestione del personale	12	D
Totale					12	

F	SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E SOCIALE					
<i>n°</i>	<i>Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punt i</i>	<i>n°</i>	<i>Sub-Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punt i</i>	<i>Modalità di Valutazione (T/Q/ D)</i>
F.1	Sostenibilità e sociale	17	F.1.1	Modalità gestione ambiente e salute	12	D
			F.1.2	Destinazione del cibo non somministrato	5	D
Totale					17	

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a **50 punti** per i criteri attribuiti con modalità di valutazione discrezionale (identificati con lettera D nella tabella precedente). Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

2.2 Criteri tabellari

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto

Descrizione dei Criteri:

A.1.1

Possesso della certificazione ISO45001 oppure BS OHSAS 18001 Gestione della salute e della sicurezza sul lavoro in corso di validità rilasciata da un ente di certificazione accreditato ACCREDIA, o da altro ente di accreditamento firmatario degli accordi di mutuo riconoscimento nel settore specifico. Si applica quanto previsto all'art. 87 D. Lgs. n. 50/2016

A.1.2

Possesso della certificazione SA 8000 Responsabilità sociale in corso di validità rilasciata da un ente di certificazione accreditato SAAS (Social accountability accreditation services)/SAI, o da altro ente di accreditamento firmatario degli accordi di mutuo riconoscimento nel settore specifico. Si applica quanto previsto all'art. 87 D. Lgs. n. 50/2016.

A.1.3

Possesso della certificazione ISO 50001 "Sistemi di gestione dell'energia" in corso di validità rilasciata da un ente di certificazione accreditato firmatario degli accordi di mutuo riconoscimento nel settore specifico. Si applica quanto previsto all'art. 87 D. Lgs. n. 50/2016

A.1.4

Possesso della certificazione ISO 22000 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare" in corso di validità rilasciata da un ente di certificazione accreditato firmatario degli accordi di mutuo riconoscimento nel settore specifico. Si applica quanto previsto all'art. 87 D. Lgs. n. 50/2016

2.3 Criteri discrezionali

A ciascuno dei *Sub-Criteri di Valutazione* di natura Discrezionale di cui ai nn. B.1.1 – B.1.2 – C.1.1 – D.1.1 – D.1.2 – E.1.1 – F.1.1 – F.1.2 il punteggio è attribuito moltiplicando il punteggio massimo previsto per il sub-criterio per un coefficiente discrezionale assegnato sulla base del metodo del "confronto a coppie" come da linee guida Anac n° 2 "offerta economicamente vantaggiosa".

Una volta terminati i "confronti a coppie", per ogni elemento, ciascun commissario somma i valori attribuiti a ciascun concorrente e li trasforma in coefficienti compresi tra zero ed uno, attribuendo il coefficiente pari ad uno al concorrente che ha conseguito il valore più elevato e proporzionando, ad esso, il valore conseguito dagli altri concorrenti; le medie dei coefficienti determinati da ciascun commissario vengono trasformate in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando ad essa le altre. Nel caso le offerte da valutare siano inferiori a tre, i coefficienti sono determinati come media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, trasformati in coefficienti definitivi riportando ad uno la media più alta e proporzionando ad essa le altre.

Nel caso le offerte da valutare siano inferiori a tre l'attribuzione dei punteggi relativi ai singoli Sub-Criteri di Valutazione di natura discrezionale verrà fatta in base ai seguenti giudizi cui corrispondono i relativi "coefficienti percentuali":

Giudizio	Valore del coefficiente
Eccellente	1
Ottimo	0,85
Buono	0,70
Adeguito	0,60
Discreto	0,50
Mediocre	0,30
Scarso	0,10
Non migliorativo	0

La commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all'offerta in relazione al sub-criterio in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo.

La Commissione provvederà a valutare i singoli elementi dell'Offerta tecnica di ciascun concorrente sulla base dei criteri qui sotto specificati utilizzando le motivazioni di seguito elencate.

Si ricorda che tutti i criteri dovranno essere connessi e coerenti tra di loro dal punto di vista funzionale e organizzativo, attraverso la definizione di un progetto del servizio ben definito. Quanto descritto dovrà inoltre essere coerente e correlato al Piano Economico Finanziario al fine di giustificare la proposta tecnica con il quadro Economico proposto.

B.1.1 Visione del servizio

Il Concorrente deve fornire una descrizione del "concept" del servizio che intende offrire, con particolare attenzione alle soluzioni distributive che intende adottare in rapporto alla varietà dell'offerta.

Saranno valutate la coerenza con le richieste del Capitolato Tecnico, la fattibilità e la concretezza delle proposte presentate.

B.1.2 Piano di comunicazione e marketing

Il Concorrente è chiamato ad elaborare il proprio piano di comunicazione e marketing sviluppandolo attraverso una trattazione organica che evidenzii gli strumenti che intende utilizzare per la promozione dei servizi offerti.

La valutazione terrà conto dell'innovazione della proposta e della diversificazione degli strumenti proposti in relazione al target da raggiungere.

C.1.1 Progetto di allestimento dei locali di produzione e servizio e di distribuzione e consumo

Il Concorrente deve fornire un progetto di allestimento dei locali di produzione dei pasti e dei locali adibiti ai servizi complementari (pulizia, stoccaggio, ecc....), nonché dei locali adibiti a distribuzione e consumo dei pasti, per gli spazi oggetto di concessione.

Il progetto deve essere comprensivo dell'elenco dei macchinari e attrezzature date in uso dalla Stazione Appaltante (nel caso in cui vengano proposte modifiche alle attrezzature o previste di nuove, tale opzione si intende a carico dell'operatore economico offerente. A termine della concessione la Stazione Appaltante valuterà se ritirare le attrezzature a prezzo di ammortamento) e la loro collocazione negli spazi dedicati, dovrà inoltre essere indicata la destinazione d'uso dei locali specificando l'utilizzo in funzione del layout progettuale di allestimento e al personale dedicato.

La valutazione terrà conto della coerenza della proposta progettuale con gli spazi di riferimento e della loro funzionalità rispetto ai servizi offerti. Sarà inoltre valutato positivamente la coerenza e adeguatezza con le attrezzature e destinazione d'uso degli spazi proposte, al personale assegnato e la coerenza con la visione del servizio.

Si precisa che in sede di verifica di congruità del Piano Economico Finanziario sarà valutata la congruità dei costi previsti con il progetto proposto.

D.1.1 Offerta dei prodotti

Il Concorrente deve descrivere nel dettaglio l'offerta gastronomica che intende proporre per i locali oggetto di concessione in termini di servizio offerto.

Dovranno essere definiti e descritti in modo accurato, solo a titolo esemplificativo, la differenziazione prevista nelle diverse fasce orarie, le proposte gastronomiche e i menù che verranno offerti, la qualità degli ingredienti (prodotti DOP, IGP, STG, PAT,...) e le modalità di preparazione.

Saranno valutate positivamente la completezza e la varietà dell'offerta proposta in relazione alla tipologia di clientela, anche internazionale, l'accuratezza dei materiali utilizzati e della loro preparazione.

Sarà inoltre valutata la coerenza dell'offerta di prodotti illustrata con il progetto proposto per l'uso degli spazi, le attrezzature che saranno messe a disposizione e il modello organizzativo.

Si precisa che in sede di verifica di congruità del Piano Economico Finanziario sarà valutata la congruità dei costi e dei ricavi previsti con il modello di offerta proposto.

D.1.2 Menù per particolari esigenze alimentari

Il Concorrente deve descrivere nel dettaglio l'offerta gastronomica che intende proporre per particolari esigenze alimentari (diete alimentari, allergie e intolleranze, motivi religiosi).

Il Concorrente dovrà fornire una descrizione degli ingredienti dei menù e/o dei singoli piatti proposti e la loro preparazione.

Saranno valutate la completezza e la varietà dell'offerta proposta, l'accuratezza dei materiali utilizzati e la loro preparazione.

E.1.1 Conduzione dei servizi e gestione del personale

È richiesta ai partecipanti la descrizione per i locali oggetto di concessione delle modalità organizzative e gestionali dei servizi durante l'orario di apertura.

Il Concessionario inoltre dovrà descrivere la struttura organizzativa e in particolare:

- modello della struttura organizzativa;
- modello della struttura operativa;
- logiche e modalità di coordinamento (verticale e orizzontale) tra le funzioni/figure professionali;
- pianificazione del personale, con riguardo agli orari di presenza, alle logiche e alle modalità con cui si intende ottimizzare le risorse.

La valutazione terrà conto dell'efficacia del modello proposto.

Saranno valutate positivamente le soluzioni organizzative volte rispondere a picchi di lavoro momentanei e imprevisti.

In sede di verifica di congruità del Piano Economico Finanziario sarà valutata la congruità dei costi previsti con il modello organizzativo proposto.

F.1.1 Modalità gestione ambiente e salute

È richiesto ai partecipanti di descrivere la propria organizzazione per la gestione di un sistema che permetta di garantire un adeguato controllo riguardo la gestione ambientale e la salute durante

l'erogazione del servizio.

In particolare dovranno essere descritte le proposte e modalità che permettano una gestione dei servizi e distribuzione degli alimenti con soluzioni che garantiscano una riduzione dell'impatto ambientale. A tale scopo il concorrente dovrà allegare una relazione tecnica contenente tutti gli aspetti organizzativi quali materiali, attrezzature, personale, certificazioni, ecc..., oltre un elaborato grafico con la disposizione in pianta delle attrezzature e spazi coinvolti.

Saranno valutate positivamente le attività che permetteranno di garantire una riduzione dell'utilizzo della plastica. Saranno inoltre valutate positivamente soluzioni che permettano una riduzione dell'impatto ambientale, salvo quanto già previsto dalla normativa vigente, relativamente all'inquinamento delle acque, dell'aria, produzione di rifiuti, considerando anche gli aspetti logistici e di movimentazione delle merci.

F.1.2 Destinazione del cibo non somministrato

Come previsto nei criteri ambientali minimi (CAM) di cui ai DM 25 luglio 2011 per il servizio di ristorazione collettiva, è richiesto quale criterio premiante all'operatore economico offerente l'impegno a recuperare il cibo non somministrato (non scodellato) e a destinarlo ai soggetti indicati nell'art. 13 della L. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari. Tale cibo deve essere gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione da parte di microrganismi patogeni fino al momento del consumo

Il concorrente dovrà descrivere le modalità di gestione di tale attività, specificando le risorse, i mezzi e le modalità di conduzione.

Prima della stipula del contratto l'operatore economico dovrà inviare una dichiarazione del legale rappresentante con il qual si attesti, la destinazione del cibo non somministrato ai soggetti indicati nell'art. 13 della L. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari, corredata da uno specifico Protocollo sottoscritto tra Fornitore e Organizzazione Non Lucrativa di Utilità Sociale che distribuiscano gratuitamente i prodotti alimentari agli indigenti con il quale si attesti tale impegno.

2.4 Comprova

Si riportano di seguito le metodologie di comprova per i seguenti Sub-Criteri oggetto di valutazione, per i quali la comprova è prevista:

<i>n°</i>	<i>Sub-Criteri di Valutazio ne</i>	<i>Tipo Comprova (O/E)</i>	<i>Comprova</i>
A1	A.1.1	O	La comprova da parte dell'offerente avviene allegando copia conforme della certificazione unitamente all'offerta tecnica
A1	A.1.2	O	La comprova da parte dell'offerente avviene allegando copia conforme della certificazione unitamente all'offerta tecnica

A1	A.1.3	O	La comprova da parte dell'offerente avviene allegando copia conforme della certificazione unitamente all'offerta tecnica
A1	A.1.4	O	La comprova da parte dell'offerente avviene allegando copia conforme della certificazione unitamente all'offerta tecnica
B1	B.1.1	E	Onere della SA verificare i in fase di esecuzione del Contratto di Fornitura
B1	B.1.2	E	Onere della SA verificare i in fase di esecuzione del Contratto di Fornitura
C1	C.1.1	E	Onere della SA verificare i in fase di esecuzione del Contratto di Fornitura
D1	D.1.1	E	Onere della SA verificare i in fase di esecuzione del Contratto di Fornitura
D1	D.1.2	E	Onere della SA verificare i in fase di esecuzione del Contratto di Fornitura
E1	E.1.1	E	Onere della SA verificare i in fase di esecuzione del Contratto di Fornitura
F1	F.1.1	E	Onere della SA verificare i in fase di esecuzione del Contratto di Fornitura
F1	F.1.2	E	Prima della stipula del contratto l'operatore economico dovrà inviare una dichiarazione del legale rappresentante con il qual si attesti, secondo quanto previsto dalla Legge 155/2003, la destinazione del cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, corredata da uno specifico Protocollo sottoscritto tra Fornitore e Organizzazione Non Lucrativa di Utilità Sociale che distribuiscano gratuitamente i prodotti alimentari agli indigenti con il quale si attesti tale impegno.

Si precisa che nella colonna "Tipo Comprova (O/E)":

- con la lettera "O" vengono indicati i "Sub-Criteri", la cui comprova avviene in sede di offerta e verificata della commissione giudicatrice;
- con la lettera "E" vengono indicati i "Sub-Criteri", la cui comprova avviene in sede di stipula del contratto o in corso dell'esecuzione dell'appalto.