



CONSORZIO  
I CASTELLI  
DELLA  
SAPIENZA

Comuni di: Artena, Cave,  
Galliciano nel Lazio, Genazzano, Labico,  
Marcellina, Olevano Romano,  
Palombara Sabina D.S.S. RMG5, Poli,  
Sant'Angelo Romano D.S.S RM 5.4  
Serrone, Subiaco

Tel 06 9591300  
Fax 06 88970252  
cuc@castellidellasapienza.it  
cuc@pec.castellidellasapienza.it

Oggetto: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia, primaria del Comune di Marcellina - periodo dal 06/02/2023 al 30/06/2023 nonché per gli a.s. 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026 oltre un eventuale periodo di rinnovo per un ulteriore anno scolastico – CIG 9549628A51

*Verbale di gara n. 2  
Sedute riservate dei giorni 23/03/2023, 28/03/2023 e 06/04/2023*

L'anno duemilaventitré, nei giorni 23/03/2023 dalle ore 15:00 alle ore 18:00, 28/03/2023 dalle ore 15:00 alle ore 18:00 e 06/04/2023, in modalità telematica si è riunita la Commissione Giudicatrice nominata con Determinazione n. 47 del 23/03/2023 del Responsabile della C.U.C. così composta:

- Presidente: Arch. Enrico Bonuccelli;
- Componente: Dott.ssa Elena Fiori;
- Componente e segretario verbalizzante: Ing. Tiziano Schiavella

Prima di procedere alla valutazione della documentazione tecnica, il Presidente della commissione evidenzia:

- che la valutazione della documentazione tecnica comporta un'attribuzione di punteggio fino ad un massimo di 80 (ottanta) punti tecnici, come previsto nel Disciplinare di gara;
- che per gli operatori economici, qualora non abbiano conseguito un punteggio tecnico pari e superiore alla soglia minima di sbarramento dei 40 (quaranta) punti stabilita nel Disciplinare di gara, non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

Si procede alla valutazione della documentazione presentata dagli operatori economici concorrenti:

**1. 04649210616 – Itafood**

| #             | Criterio  | Punteggio        |
|---------------|---|------------------|
| 1.1           | Modalità di svolgimento del servizio: modello organizzativo impiegato dal concorrente per la gestione delle attività oggetto di gara con descrizione anche dei flussi operativi di lavoro | 5,6 / 8          |
| 1.2           | Organigramma del servizio: descrizione dei ruoli, mansioni e responsabilità, del personale impiegato con descrizione delle modalità di coordinamento del servizio                         | 4,2 / 7          |
| 1.3           | Piano di pulizia e sanificazione del centro di cottura e dei refettori  | 2,5 / 5          |
| 1.4           | Piano di gestione delle emergenze – Descrizione delle modalità operative che l'azienda metterà in campo per fronteggiare imprevisti ed emergenze relative al servizio                     | 3,5 / 5          |
| 1.5           | Piano dei trasporti e consegna dei pasti ai terminali di consumo  | 1,5 / 3          |
| 2.1           | Organizzazione e piano di formazione del personale impiegato e piano di aggiornamento   | 2,4 / 4          |
| 3.1           | Criteri per la formazione dell'elenco dei fornitori e modalità di approvvigionamento e conservazione delle derrate  | 4,2 / 7          |
| 3.2           | Piano prodotti alimentari - 1 punto per ogni prodotto bio, mercato equo e solidale, DOP, IGP offerto fino ad un max di 4  | 4 / 4            |
| 3.3           | Piano prodotti alimentari - 1 punto per ogni prodotto a filiera corta offerto fino ad un max di 4   | 4 / 4            |
| 3.4           | Modalità di gestione delle diete speciali   | 2,5 / 5          |
| 3.5           | Piani di educazione alimentare proposti agli alunni   | 2 / 4            |
| 4.1           | Attività di monitoraggio proposta per la valutazione del gradimento dei pasti agli utenti del servizio  | 2,4 / 4          |
| 4.2           | Sistema di qualità adottati per il controllo continuo del servizio erogato  | 1,2 / 4          |
| 5.1           | Proposte migliorative relative al potenziamento del centro di cottura   | 5,6 / 8          |
| 5.2           | Proposte di ammodernamento e potenziamento dei locali refettorio  | 2,4 / 4          |
| 5.3           | Proposte di potenziamento e/o miglioramento del servizio oggetto di gara.   | 2,4 / 4          |
| <b>Totale</b> |   | <b>50,4 / 80</b> |

**2. 01337360596 - BIORISTORO ITALIA S.R.L.**  
C.U.C. "I CASTELLI DELLA SAPIENZA"

Pagina 1

| #             | Criterio  | Punteggio        |
|---------------|---|------------------|
| 1.1           | Modalità di svolgimento del servizio: modello organizzativo impiegato dal concorrente per la gestione delle attività oggetto di gara con descrizione anche dei flussi operativi di lavoro | 8 / 8            |
| 1.2           | Organigramma del servizio: descrizione dei ruoli, mansioni e responsabilità, del personale impiegato con descrizione delle modalità di coordinamento del servizio                         | 4.9 / 7          |
| 1.3           | Piano di pulizia e sanificazione del centro di cottura e dei refettori  | 4 / 5            |
| 1.4           | Piano di gestione delle emergenze – Descrizione delle modalità operative che l'azienda metterà in campo per fronteggiare imprevisti ed emergenze relative al servizio                     | 3 / 5            |
| 1.5           | Piano dei trasporti e consegna dei pasti ai terminali di consumo  | 1.8 / 3          |
| 2.1           | Organizzazione e piano di formazione del personale impiegato e piano di aggiornamento   | 2 / 4            |
| 3.1           | Criteri per la formazione dell'elenco dei fornitori e modalità di approvvigionamento e conservazione delle derrate  | 3.5 / 7          |
| 3.2           | Piano prodotti alimentari - 1 punto per ogni prodotto bio, mercato equo e solidale, DOP, IGP offerto fino ad un max di 4  | 4 / 4            |
| 3.3           | Piano prodotti alimentari - 1 punto per ogni prodotto a filiera corta offerto fino ad un max di 4   | 4 / 4            |
| 3.4           | Modalità di gestione delle diete speciali   | 3.5 / 5          |
| 3.5           | Piani di educazione alimentare proposti agli alunni   | 2.4 / 4          |
| 4.1           | Attività di monitoraggio proposta per la valutazione del gradimento dei pasti agli utenti del servizio  | 2.4 / 4          |
| 4.2           | Sistema di qualità adottati per il controllo continuo del servizio erogato  | 2 / 4            |
| 5.1           | Proposte migliorative relative al potenziamento del centro di cottura   | 8 / 8            |
| 5.2           | Proposte di ammodernamento e potenziamento dei locali refettorio  | 3.2 / 4          |
| 5.3           | Proposte di potenziamento e/o miglioramento del servizio oggetto di gara.   | 4 / 4            |
| <b>Totale</b> |   | <b>60.7 / 80</b> |

### 3. 13996971001 - ALL FOOD SPA

| #             | Criterio  | Punteggio      |
|---------------|---|----------------|
| 1.1           | Modalità di svolgimento del servizio: modello organizzativo impiegato dal concorrente per la gestione delle attività oggetto di gara con descrizione anche dei flussi operativi di lavoro | 3.2 / 8        |
| 1.2           | Organigramma del servizio: descrizione dei ruoli, mansioni e responsabilità, del personale impiegato con descrizione delle modalità di coordinamento del servizio                         | 3.5 / 7        |
| 1.3           | Piano di pulizia e sanificazione del centro di cottura e dei refettori  | 3.5 / 5        |
| 1.4           | Piano di gestione delle emergenze – Descrizione delle modalità operative che l'azienda metterà in campo per fronteggiare imprevisti ed emergenze relative al servizio                     | 2 / 5          |
| 1.5           | Piano dei trasporti e consegna dei pasti ai terminali di consumo  | 1.2 / 3        |
| 2.1           | Organizzazione e piano di formazione del personale impiegato e piano di aggiornamento   | 2 / 4          |
| 3.1           | Criteri per la formazione dell'elenco dei fornitori e modalità di approvvigionamento e conservazione delle derrate  | 5.6 / 7        |
| 3.2           | Piano prodotti alimentari - 1 punto per ogni prodotto bio, mercato equo e solidale, DOP, IGP offerto fino ad un max di 4  | 4 / 4          |
| 3.3           | Piano prodotti alimentari - 1 punto per ogni prodotto a filiera corta offerto fino ad un max di 4   | 4 / 4          |
| 3.4           | Modalità di gestione delle diete speciali   | 2 / 5          |
| 3.5           | Piani di educazione alimentare proposti agli alunni   | 2.8 / 4        |
| 4.1           | Attività di monitoraggio proposta per la valutazione del gradimento dei pasti agli utenti del servizio  | 2.4 / 4        |
| 4.2           | Sistema di qualità adottati per il controllo continuo del servizio erogato  | 2 / 4          |
| 5.1           | Proposte migliorative relative al potenziamento del centro di cottura   | 1.6 / 8        |
| 5.2           | Proposte di ammodernamento e potenziamento dei locali refettorio  | 1.2 / 4        |
| 5.3           | Proposte di potenziamento e/o miglioramento del servizio oggetto di gara.   | 2 / 4          |
| <b>Totale</b> |   | <b>43 / 80</b> |

m m




4. 04101480657 - Althea Srl

| #             | Criterio  | Punteggio        |
|---------------|---|------------------|
| 1.1           | Modalità di svolgimento del servizio: modello organizzativo impiegato dal concorrente per la gestione delle attività oggetto di gara con descrizione anche dei flussi operativi di lavoro | 5.6 / 8          |
| 1.2           | Organigramma del servizio: descrizione dei ruoli, mansioni e responsabilità, del personale impiegato con descrizione delle modalità di coordinamento del servizio                         | 4.2 / 7          |
| 1.3           | Piano di pulizia e sanificazione del centro di cottura e dei refettori  | 5 / 5            |
| 1.4           | Piano di gestione delle emergenze – Descrizione delle modalità operative che l'azienda metterà in campo per fronteggiare imprevisti ed emergenze relative al servizio                     | 4 / 5            |
| 1.5           | Piano dei trasporti e consegna dei pasti ai terminali di consumo  | 2.4 / 3          |
| 2.1           | Organizzazione e piano di formazione del personale impiegato e piano di aggiornamento   | 3.2 / 4          |
| 3.1           | Criteri per la formazione dell'elenco dei fornitori e modalità di approvvigionamento e conservazione delle derrate  | 4.9 / 7          |
| 3.2           | Piano prodotti alimentari - 1 punto per ogni prodotto bio, mercato equo e solidale, DOP, IGP offerto fino ad un max di 4  | 4 / 4            |
| 3.3           | Piano prodotti alimentari - 1 punto per ogni prodotto a filiera corta offerto fino ad un max di 4   | 4 / 4            |
| 3.4           | Modalità di gestione delle diete speciali   | 4 / 5            |
| 3.5           | Piani di educazione alimentare proposti agli alunni   | 2.8 / 4          |
| 4.1           | Attività di monitoraggio proposta per la valutazione del gradimento dei pasti agli utenti del servizio  | 2.4 / 4          |
| 4.2           | Sistema di qualità adottati per il controllo continuo del servizio erogato  | 2.4 / 4          |
| 5.1           | Proposte migliorative relative al potenziamento del centro di cottura   | 4.8 / 8          |
| 5.2           | Proposte di ammodernamento e potenziamento dei locali refettorio  | 2.4 / 4          |
| 5.3           | Proposte di potenziamento e/o miglioramento del servizio oggetto di gara.   | 2.8 / 4          |
| <b>Totale</b> |   | <b>58.9 / 80</b> |

5. 03472760580 - INNOVA SPA

| #             | Criterio  | Punteggio        |
|---------------|---|------------------|
| 1.1           | Modalità di svolgimento del servizio: modello organizzativo impiegato dal concorrente per la gestione delle attività oggetto di gara con descrizione anche dei flussi operativi di lavoro | 4 / 8            |
| 1.2           | Organigramma del servizio: descrizione dei ruoli, mansioni e responsabilità, del personale impiegato con descrizione delle modalità di coordinamento del servizio                         | 4.2 / 7          |
| 1.3           | Piano di pulizia e sanificazione del centro di cottura e dei refettori  | 3 / 5            |
| 1.4           | Piano di gestione delle emergenze – Descrizione delle modalità operative che l'azienda metterà in campo per fronteggiare imprevisti ed emergenze relative al servizio                     | 3 / 5            |
| 1.5           | Piano dei trasporti e consegna dei pasti ai terminali di consumo  | 1.2 / 3          |
| 2.1           | Organizzazione e piano di formazione del personale impiegato e piano di aggiornamento   | 2.8 / 4          |
| 3.1           | Criteri per la formazione dell'elenco dei fornitori e modalità di approvvigionamento e conservazione delle derrate  | 4.9 / 7          |
| 3.2           | Piano prodotti alimentari - 1 punto per ogni prodotto bio, mercato equo e solidale, DOP, IGP offerto fino ad un max di 4  | 4 / 4            |
| 3.3           | Piano prodotti alimentari - 1 punto per ogni prodotto a filiera corta offerto fino ad un max di 4   | 4 / 4            |
| 3.4           | Modalità di gestione delle diete speciali   | 2.5 / 5          |
| 3.5           | Piani di educazione alimentare proposti agli alunni   | 2.4 / 4          |
| 4.1           | Attività di monitoraggio proposta per la valutazione del gradimento dei pasti agli utenti del servizio  | 2 / 4            |
| 4.2           | Sistema di qualità adottati per il controllo continuo del servizio erogato  | 2 / 4            |
| 5.1           | Proposte migliorative relative al potenziamento del centro di cottura   | 4.8 / 8          |
| 5.2           | Proposte di ammodernamento e potenziamento dei locali refettorio  | 2.4 / 4          |
| 5.3           | Proposte di potenziamento e/o miglioramento del servizio oggetto di gara.   | 2 / 4            |
| <b>Totale</b> |   | <b>49.2 / 80</b> |

6. 07864721001 - VIVENDA S.P.A.

| #             | Criterio  | Punteggio        |
|---------------|---|------------------|
| 1.1           | Modalità di svolgimento del servizio: modello organizzativo impiegato dal concorrente per la gestione delle attività oggetto di gara con descrizione anche dei flussi operativi di lavoro | 6.4 / 8          |
| 1.2           | Organigramma del servizio: descrizione dei ruoli, mansioni e responsabilità, del personale impiegato con descrizione delle modalità di coordinamento del servizio                         | 4.2 / 7          |
| 1.3           | Piano di pulizia e sanificazione del centro di cottura e dei refettori  | 3.5 / 5          |
| 1.4           | Piano di gestione delle emergenze – Descrizione delle modalità operative che l'azienda metterà in campo per fronteggiare imprevisti ed emergenze relative al servizio                     | 3.5 / 5          |
| 1.5           | Piano dei trasporti e consegna dei pasti ai terminali di consumo  | 1.5 / 3          |
| 2.1           | Organizzazione e piano di formazione del personale impiegato e piano di aggiornamento   | 2 / 4            |
| 3.1           | Criteri per la formazione dell'elenco dei fornitori e modalità di approvvigionamento e conservazione delle derrate  | 4.2 / 7          |
| 3.2           | Piano prodotti alimentari - 1 punto per ogni prodotto bio, mercato equo e solidale, DOP, IGP offerto fino ad un max di 4  | 4 / 4            |
| 3.3           | Piano prodotti alimentari - 1 punto per ogni prodotto a filiera corta offerto fino ad un max di 4   | 4 / 4            |
| 3.4           | Modalità di gestione delle diete speciali   | 4 / 5            |
| 3.5           | Piani di educazione alimentare proposti agli alunni   | 2.4 / 4          |
| 4.1           | Attività di monitoraggio proposta per la valutazione del gradimento dei pasti agli utenti del servizio  | 2 / 4            |
| 4.2           | Sistema di qualità adottati per il controllo continuo del servizio erogato  | 2.4 / 4          |
| 5.1           | Proposte migliorative relative al potenziamento del centro di cottura   | 4.8 / 8          |
| 5.2           | Proposte di ammodernamento e potenziamento dei locali refettorio  | 2.4 / 4          |
| 5.3           | Proposte di potenziamento e/o miglioramento del servizio oggetto di gara.   | 3.2 / 4          |
| <b>Totale</b> |   | <b>54.5 / 80</b> |

7. 06448020633 - S.L.EM. SRL

| #             | Criterio  | Punteggio        |
|---------------|---|------------------|
| 1.1           | Modalità di svolgimento del servizio: modello organizzativo impiegato dal concorrente per la gestione delle attività oggetto di gara con descrizione anche dei flussi operativi di lavoro | 4.8 / 8          |
| 1.2           | Organigramma del servizio: descrizione dei ruoli, mansioni e responsabilità, del personale impiegato con descrizione delle modalità di coordinamento del servizio                         | 4.2 / 7          |
| 1.3           | Piano di pulizia e sanificazione del centro di cottura e dei refettori  | 2.5 / 5          |
| 1.4           | Piano di gestione delle emergenze – Descrizione delle modalità operative che l'azienda metterà in campo per fronteggiare imprevisti ed emergenze relative al servizio                     | 2.5 / 5          |
| 1.5           | Piano dei trasporti e consegna dei pasti ai terminali di consumo  | 1.5 / 3          |
| 2.1           | Organizzazione e piano di formazione del personale impiegato e piano di aggiornamento   | 2.4 / 4          |
| 3.1           | Criteri per la formazione dell'elenco dei fornitori e modalità di approvvigionamento e conservazione delle derrate  | 5.6 / 7          |
| 3.2           | Piano prodotti alimentari - 1 punto per ogni prodotto bio, mercato equo e solidale, DOP, IGP offerto fino ad un max di 4  | 4 / 4            |
| 3.3           | Piano prodotti alimentari - 1 punto per ogni prodotto a filiera corta offerto fino ad un max di 4   | 4 / 4            |
| 3.4           | Modalità di gestione delle diete speciali   | 4 / 5            |
| 3.5           | Piani di educazione alimentare proposti agli alunni   | 2 / 4            |
| 4.1           | Attività di monitoraggio proposta per la valutazione del gradimento dei pasti agli utenti del servizio  | 2 / 4            |
| 4.2           | Sistema di qualità adottati per il controllo continuo del servizio erogato  | 2.4 / 4          |
| 5.1           | Proposte migliorative relative al potenziamento del centro di cottura   | 5.6 / 8          |
| 5.2           | Proposte di ammodernamento e potenziamento dei locali refettorio  | 2.4 / 4          |
| 5.3           | Proposte di potenziamento e/o miglioramento del servizio oggetto di gara.   | 1.6 / 4          |
| <b>Totale</b> |   | <b>51.5 / 80</b> |

8. 01617950249 - SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.

| #             | Criterio  | Punteggio        |
|---------------|---|------------------|
| 1.1           | Modalità di svolgimento del servizio: modello organizzativo impiegato dal concorrente per la gestione delle attività oggetto di gara con descrizione anche dei flussi operativi di lavoro | 8 / 8            |
| 1.2           | Organigramma del servizio: descrizione dei ruoli, mansioni e responsabilità, del personale impiegato con descrizione delle modalità di coordinamento del servizio                         | 5.6 / 7          |
| 1.3           | Piano di pulizia e sanificazione del centro di cottura e dei refettori  | 4 / 5            |
| 1.4           | Piano di gestione delle emergenze – Descrizione delle modalità operative che l'azienda metterà in campo per fronteggiare imprevisti ed emergenze relative al servizio                     | 3.5 / 5          |
| 1.5           | Piano dei trasporti e consegna dei pasti ai terminali di consumo  | 1.8 / 3          |
| 2.1           | Organizzazione e piano di formazione del personale impiegato e piano di aggiornamento   | 4 / 4            |
| 3.1           | Criteri per la formazione dell'elenco dei fornitori e modalità di approvvigionamento e conservazione delle derrate  | 5.6 / 7          |
| 3.2           | Piano prodotti alimentari - 1 punto per ogni prodotto bio, mercato equo e solidale, DOP, IGP offerto fino ad un max di 4  | 4 / 4            |
| 3.3           | Piano prodotti alimentari - 1 punto per ogni prodotto a filiera corta offerto fino ad un max di 4   | 4 / 4            |
| 3.4           | Modalità di gestione delle diete speciali   | 4 / 5            |
| 3.5           | Piani di educazione alimentare proposti agli alunni   | 2.8 / 4          |
| 4.1           | Attività di monitoraggio proposta per la valutazione del gradimento dei pasti agli utenti del servizio  | 3 / 4            |
| 4.2           | Sistema di qualità adottati per il controllo continuo del servizio erogato  | 3.2 / 4          |
| 5.1           | Proposte migliorative relative al potenziamento del centro di cottura   | 6.4 / 8          |
| 5.2           | Proposte di ammodernamento e potenziamento dei locali refettorio  | 2.8 / 4          |
| 5.3           | Proposte di potenziamento e/o miglioramento del servizio oggetto di gara.   | 2 / 4            |
| <b>Totale</b> |   | <b>64.7 / 80</b> |

9. 04825541008 - Gestione Servizi Integrati S.r.l.

| #             | Criterio  | Punteggio        |
|---------------|---|------------------|
| 1.1           | Modalità di svolgimento del servizio: modello organizzativo impiegato dal concorrente per la gestione delle attività oggetto di gara con descrizione anche dei flussi operativi di lavoro | 4.8 / 8          |
| 1.2           | Organigramma del servizio: descrizione dei ruoli, mansioni e responsabilità, del personale impiegato con descrizione delle modalità di coordinamento del servizio                         | 2.8 / 7          |
| 1.3           | Piano di pulizia e sanificazione del centro di cottura e dei refettori  | 2.5 / 5          |
| 1.4           | Piano di gestione delle emergenze – Descrizione delle modalità operative che l'azienda metterà in campo per fronteggiare imprevisti ed emergenze relative al servizio                     | 2.5 / 5          |
| 1.5           | Piano dei trasporti e consegna dei pasti ai terminali di consumo  | 1.2 / 3          |
| 2.1           | Organizzazione e piano di formazione del personale impiegato e piano di aggiornamento   | 2 / 4            |
| 3.1           | Criteri per la formazione dell'elenco dei fornitori e modalità di approvvigionamento e conservazione delle derrate  | 3.5 / 7          |
| 3.2           | Piano prodotti alimentari - 1 punto per ogni prodotto bio, mercato equo e solidale, DOP, IGP offerto fino ad un max di 4  | 4 / 4            |
| 3.3           | Piano prodotti alimentari - 1 punto per ogni prodotto a filiera corta offerto fino ad un max di 4   | 4 / 4            |
| 3.4           | Modalità di gestione delle diete speciali   | 4 / 5            |
| 3.5           | Piani di educazione alimentare proposti agli alunni   | 2.8 / 4          |
| 4.1           | Attività di monitoraggio proposta per la valutazione del gradimento dei pasti agli utenti del servizio  | 2 / 4            |
| 4.2           | Sistema di qualità adottati per il controllo continuo del servizio erogato  | 2 / 4            |
| 5.1           | Proposte migliorative relative al potenziamento del centro di cottura   | 2.4 / 8          |
| 5.2           | Proposte di ammodernamento e potenziamento dei locali refettorio  | 1.2 / 4          |
| 5.3           | Proposte di potenziamento e/o miglioramento del servizio oggetto di gara.   | 1.6 / 4          |
| <b>Totale</b> |   | <b>43.3 / 80</b> |

10. 05577471005 - E.P. - SOCIETA' PER AZIONI

| #      | Criterio  | Punteggio |
|--------|---|-----------|
| 1.1    | Modalità di svolgimento del servizio: modello organizzativo impiegato dal concorrente per la gestione delle attività oggetto di gara con descrizione anche dei flussi operativi di lavoro | 4 / 8     |
| 1.2    | Organigramma del servizio: descrizione dei ruoli, mansioni e responsabilità, del personale impiegato con descrizione delle modalità di coordinamento del servizio                         | 4.2 / 7   |
| 1.3    | Piano di pulizia e sanificazione del centro di cottura e dei refettori  | 2.5 / 5   |
| 1.4    | Piano di gestione delle emergenze – Descrizione delle modalità operative che l'azienda metterà in campo per fronteggiare imprevisti ed emergenze relative al servizio                     | 2.5 / 5   |
| 1.5    | Piano dei trasporti e consegna dei pasti ai terminali di consumo  | 1.2 / 3   |
| 2.1    | Organizzazione e piano di formazione del personale impiegato e piano di aggiornamento   | 2.4 / 4   |
| 3.1    | Criteri per la formazione dell'elenco dei fornitori e modalità di approvvigionamento e conservazione delle derrate  | 4.9 / 7   |
| 3.2    | Piano prodotti alimentari - 1 punto per ogni prodotto bio, mercato equo e solidale, DOP, IGP offerto fino ad un max di 4  | 4 / 4     |
| 3.3    | Piano prodotti alimentari - 1 punto per ogni prodotto a filiera corta offerto fino ad un max di 4   | 4 / 4     |
| 3.4    | Modalità di gestione delle diete speciali   | 3 / 5     |
| 3.5    | Piani di educazione alimentare proposti agli alunni   | 2.8 / 4   |
| 4.1    | Attività di monitoraggio proposta per la valutazione del gradimento dei pasti agli utenti del servizio  | 2.8 / 4   |
| 4.2    | Sistema di qualità adottati per il controllo continuo del servizio erogato  | 2.8 / 4   |
| 5.1    | Proposte migliorative relative al potenziamento del centro di cottura   | 1.6 / 8   |
| 5.2    | Proposte di ammodernamento e potenziamento dei locali refettorio  | 3.2 / 4   |
| 5.3    | Proposte di potenziamento e/o miglioramento del servizio oggetto di gara.   | 2.8 / 4   |
| Totale |   | 48.7 / 80 |

In base a quanto previsto dal Disciplinare di gara, la Commissione Giudicatrice dà atto che gli operatori partecipanti hanno conseguito un punteggio tecnico superiore alla soglia minima di sbarramento dei 40 (quaranta) punti, e pertanto, sono ammessi alla successiva fase di gara.

I lavori della Commissione giudicatrice in seduta riservata vengono chiusi alle ore 18:00 del 06/04/2023 previa redazione, lettura e sottoscrizione del presente verbale:

- Presidente: Arch. Enrico Bonuccelli 
- Componente: Dott.ssa Elena Fiori 
- Componente e segretario verbalizzante: Ing. Tiziano Schiavella 