



AZIENDA OSPEDALIERA UNIVERSITARIA

Sede legale: Via del Vespro n.129 - 90127 Palermo
CF e P.IVA: 05841790826

UNITA' OPERATIVA SEMPLICE DIPARTIMENTALE FACILITY MANAGEMENT

Via del Vespro n 129

Tel. 091.6555021/5022

Email: facilitymanagement@policlinico.pa.it

VERBALE N.4 del 10.03.2026

OGGETTO: AFFIDAMENTO BIENNALE “SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEGENTI” PER I PRESIDII OSPEDALIERI DELL’A.O.U.P. PAOLO GIACCONE PALERMO - RIF. APPALTO SPECIFICO SDAPA: 5292626 con CIG: B77A033525 – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

L’anno 2026 (duemilaventisei) il giorno 10 (dieci) ore 10:00 del mese di Marzo, presso la Direzione Sanitaria di Presidio dell’A.O.U.P. di Palermo, si riunisce la Commissione giudicatrice incaricata della valutazione delle offerte tecniche presentate dagli operatori economici nell’ambito della procedura di gara come da oggetto.

Si dà preliminarmente atto che, con riferimento alla composizione della Commissione giudicatrice, è intervenuta una variazione nella figura del Presidente.

In particolare, il dott. Francesco Palma, originariamente nominato Presidente della Commissione, con nota prot. n. 6323 del 29.10.2026 ha presentato formale richiesta di esonero dall’incarico.

La Direzione Strategica, preso atto della suddetta richiesta, ha provveduto alla sostituzione del Presidente della Commissione e, con deliberazione n.177 del 20.02.2026, ha disposto la nomina della dott.ssa Roberta Maria Costanza Arnone quale nuovo Presidente della Commissione giudicatrice, in sostituzione del dott. Francesco Palma.

Pertanto, alla data odierna, la Commissione risulta così composta:

- Dott.ssa Roberta Maria Costanza Arnone, Presidente;
- Dott.ssa Simona Ilaria Trapani, Componente;
- Dott.ssa Francesca Rocca, Componente.

Svolge le funzioni di segretario verbalizzante il Dott. Benedetto Fuduli.

Il Presidente, constatata la presenza dei componenti della Commissione e verificata la regolare costituzione della stessa, dichiara aperta la seduta alle ore 10:15.

La Commissione procede pertanto all’esame e alla valutazione delle offerte tecniche presentate dagli operatori economici ammessi, nel rispetto dei criteri e dei sub-criteri di valutazione stabiliti nella documentazione di gara.



AZIENDA OSPEDALIERA UNIVERSITARIA

Si procede all'apertura della documentazione tecnica analizzando nel dettaglio e nel rispetto dei punti (allagati al presente verbale) così come indicati nel Capitolato Tecnico quanto presentato dagli OO.EE. RTI Vivenda – Siciliana Pasti ed EP SPA.

Si evidenzia che entrambi gli OO.EE. hanno superato la soglia di sbarramento e pertanto saranno ammessi alla fase successiva.

Il presente verbale, redatto in unica copia, è composto da n° 2 (due) pagina.

L'allegato costituisce parte integrante del presente verbale.

Letto e confermato, viene sottoscritto.

Il Presidente
Dott.ssa Roberta Maria Costanza

Il Componente
Dott.ssa Simona Maria Trapani

Il Componente
Dott.ssa Francesca Rocca

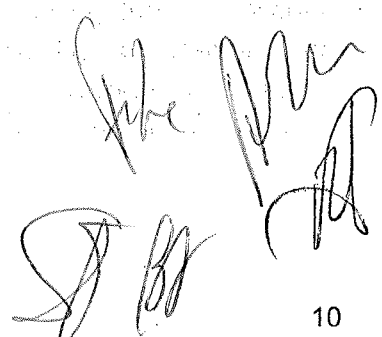
Segretario Verbalizzante
Dott. Benedetto Fuduli

Art. 4 Criteri di valutazione dell'offerta tecnica

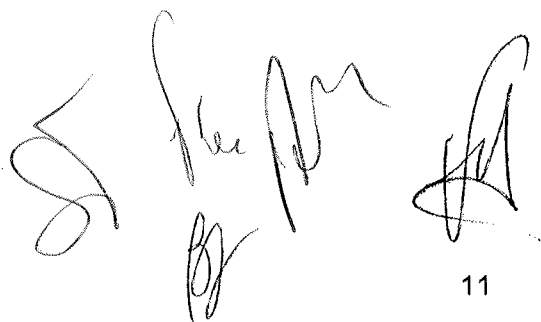
Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Nella colonna identificata con "TIPO" con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice; con la lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

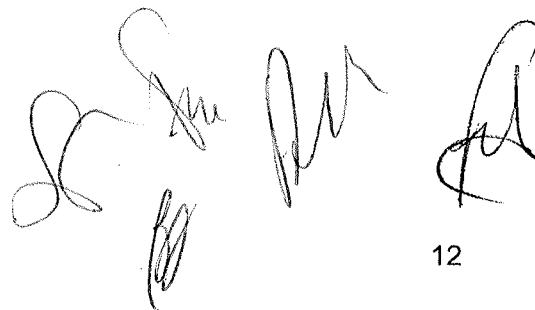
	ELEMENTI	CRITERI MOTIVAZIONALI E PUNTEGGI MASSIMI	TIPO	DOCUMENTAZIONE/CO MPROVA
A	Sistema di qualificazione dei Fornitori	Saranno valutati i criteri adottati per la gestione dei propri Fornitori per tutta la durata dei relativi rapporti commerciali nell'ottica del miglioramento qualitativo dei prodotti offerti: modalità di selezione dei Fornitori, certificazioni da questi possedute, sistemi di autocontrollo da questi adottati; qualità dei prodotti forniti; audit di Enti di certificazione sui Fornitori, controlli di processo e di prodotto effettuati sui Fornitori, compresa la gestione delle non conformità. MAX PT 5	D	Relazione Tecnica



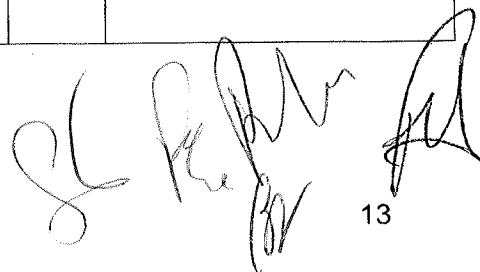
B	Scelta dei fornitori	Sarà oggetto di valutazione l'impegno da parte del Fornitore di soddisfare il fabbisogno di determinati prodotti ortofrutticoli individuando fornitori che praticano agricoltura sociale. MAX PT 5 (saranno attribuiti 0,5 punti per ogni specie di prodotto offerto)	Scheda per attribuzione punteggi di tipo tabellare In caso di risposta positiva, l'OE deve allegare la dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'indicazione di tipologia, quantità e caratteristiche dei prodotti che verranno somministrati, le aziende produttrici, le caratteristiche soggettive di tali aziende (iscrizione nella rete LAQ o agricoltura sociale). La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie indicata.
C	Miglioramento (aumento) delle percentuali minime dei requisiti dei prodotti	Sarà oggetto di valutazione per il pesce da allevamento sia di acqua dolce che salata, l'utilizzo di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, con l'etichetta di cui al Regolamento (CE) n. 848/2018 e successive rettifiche. MAX PT 2 (si: 2 punti; no: 0 punti) Sarà oggetto di valutazione l'utilizzo di soli prodotti ittici freschi da pesca in mare (la totalità del pesce di mare utilizzato), pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura. MAX PT 2 (si: 2 punti; no: 0 punti)	Scheda per attribuzione punteggi di tipo tabellare In caso di risposta positiva, l'OE deve allegare la dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante nella quale si attesti l'impegno assunto, descrivendo il progetto e la filiera. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della/e specie indicate
D	Avvio del servizio	Saranno oggetto di valutazione le modalità operative ed organizzative e le tempistiche, con cui il Fornitore intende garantire la continuità dei servizi previsti nel Capitolato durante la fase di presa in carico ed eventuale empowerment dei locali assegnati dalla Stazione Appaltante. MAX PT 3	D Relazione Tecnica



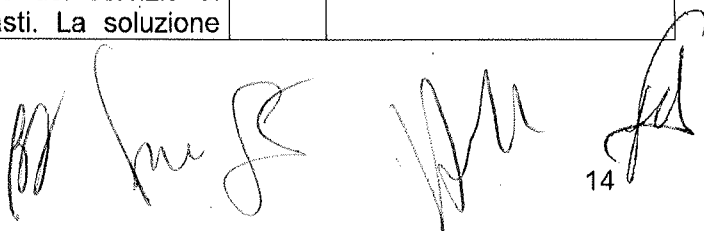
				Relazione Tecnica Per ciò che riguarda il punto "e", il Fornitore dovrà presentare l'indicazione, sottoscritta dal legale rappresentante, nella quale si attesti l'impegno assunto con organizzazioni non lucrative di utilità sociale ovvero soggetti indicati nell'art.13 della L. 166/2016, oppure descrivendo le misure di gestione ambientale del servizio volte alla riduzione dei rifiuti prodotti e le modalità di verifica di tali misure. Sarà oggetto di valutazione la proposta di misure di gestione per la riduzione dei rifiuti prodotti dal servizio di ristorazione reso nei reparti di degenza, anche con riferimento alla destinazione dei pasti NON somministrati ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale ovvero soggetti indicati nell'art.13 della L. 166/2016 che effettuano ai fini di beneficenza distribuzione gratuita di prodotti, e con riferimento ai pasti somministrati le cui eccedenze vengono raccolte, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità, se presenti, in zone limitrofe, o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida
E	"Cruscotto" per il monitoraggio dei requisiti CAM	Sarà valutata la proposta di un "cruscotto" specifico per i CAM, alimentato in via continuativa dai sistemi informatici dell'Appaltatore, che consenta il monitoraggio almeno dei seguenti parametri: a - fornitori e relative certificazioni (biologico, LAQ, Km0 ecc.); b - per ciascun fornitore, peso consumato per tipologia di derrata; c - indice del peso consumato per tipologia di certificazione del fornitore; d - accessibilità del personale delle Amministrazioni contraenti; e - gestione del cibo non somministrato e degli sprechi alimentari MAX PT 5	D	



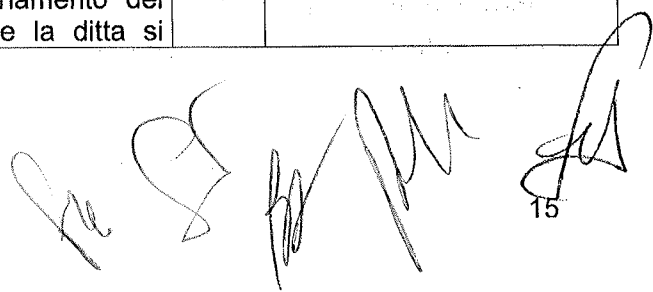
F	Protocolli di deterzione e disinfezione dei locali assegnati presso l'azienda	Si assegnano punti tecnici per la proposta di gestione del servizio di deterzione e disinfezione dei locali assegnati presso l'Azienda considerando che per tali attività negli ambienti sanitari-ospedalieri la valutazione del rischio impone il rispetto dei disposti del Titolo IX e Titolo X del D.Lgs 81/2008 e s.m.i. La soluzione offerta sarà valutata anche in funzione di nuovi protocolli realizzati mediante innovazioni tecnologiche. Le innovazioni dovranno essere in possesso di verifiche sperimentali nelle quali sia dimostrata l'efficacia dell'attività microbica in base alle norme tecniche europee eseguite da laboratori di organismi terzi indipendenti, quali, ad esempio, laboratori di centri universitari qualificati e di riferimento nel settore disciplinare (al riguardo presentare copia per intero delle suddette verifiche sperimentali). MAX PT 4	D	Relazione Tecnica
G	Vestiaro ed igiene del personale addetto al servizio	La proposta sarà valutata per i seguenti sub-elementi: a) Abbigliamento che sarà indossato dal personale nel corso dello svolgimento del servizio. Sarà valutato l'utilizzo di divise dotate di etichetta Ecolabel Europeo (Decisione 2014/350/UE) con riferimento a tutti i requisiti previsti o altra etichetta ambientale di Tipo I equivalente (conforme alla norma ISO 14024) ovvero delle etichette OEKO-TEX® Standard 100. MAX PT 3 b) Negli ambienti sanitari-ospedalieri la valutazione del rischio impone il rispetto dei disposti del Titolo X del D.Lgs 81/2008 e s.m.i. per quanto concerne gli agenti infettivi, per cui le verifiche sperimentali devono dimostrare l'efficacia di repellenza per la contaminazione da liquidi, l'efficacia per l'attività antibatterica e l'efficacia per l'attività antivirale (al riguardo presentare copia per intero delle suddette verifiche sperimentali). MAX PT 3	D	Relazione Tecnica



H	Servizio prenotazione di	La proposta sarà valutata per i seguenti sub-elementi: a) Caratteristiche e funzionalità del sistema di prenotazione per lo svolgimento delle attività di prenotazione dei pasti: saranno oggetto di valutazione le caratteristiche e la funzionalità del sistema di prenotazione e l'utilizzo di dispositivi informatici (p.es. Tablet, Palmari) idonei a consentire l'ordinazione e la configurazione dei pasti da parte del personale del Fornitore MAX 4 PT b) Saranno valutate le caratteristiche e le funzionalità del sistema proposto, con particolare riferimento alle soluzioni tecnologicamente innovative, la tracciabilità del servizio (in particolare della consegna del pasto al singolo utente). MAX 4 PT c) Saranno valutate le funzionalità per lo svolgimento delle attività di rendicontazione delle prestazioni erogate, la possibilità di consultazione dei dati in tempo reale con possibilità di predisporre reportistica. MAX 4 PT	D	Relazione Tecnica
I	Servizio produzione distribuzione pranzi e cene di e	La proposta sarà valutata per i seguenti sub-elementi: a) Sarà oggetto di valutazione la proposta organizzativa per la produzione ed il rinvenimento dei pasti, in conformità a quanto previsto dai CAM ed agli standards qualitativi richiesti nel capitolato, in relazione all'applicazione dei principi di sicurezza alimentare, nutrizione integrata e qualità organolettica e nutrizionale dei pasti serviti, in tutte le fasi del processo di produzione (approvvigionamento, stoccaggio, preparazione e cottura, trasporto e distribuzione nel contesto dei reparti). MAX PT 4 b) Si assegnano punti tecnici per la proposta di gestione del servizio di distribuzione dei pasti. La soluzione	D	Relazione Tecnica



		offerta sarà valutata per le modalità di esecuzione del servizio di distribuzione al testa/letto (figure professionali impiegate, ampiezza delle fasce orarie, servizi specifici per utenze particolari come per esempio, pediatrici, oncologici, ecc). MAX PT 4		
L	Impianti attrezzature basso impatto ambientale	Si assegnano punti tecnici per il miglioramento impiantistico e per l'utilizzo di attrezzature/mezzi a basso impatto ambientale MAX PT 3	D	Relazione Tecnica
M	Progetto Alimentare	Saranno oggetto di valutazione procedure, regole e principi adottati nella predisposizione dei menu, in conformità a quanto previsto dai CAM ed agli standards qualitativi richiesti nel capitolato con riferimento alla qualità ed alla varietà aggiuntiva dei menu ospedalieri proposti ai degenti ed alla descrizione dei menu stagionali e dei ricettari, evidenziando la tipicità e la qualità dei prodotti utilizzati MAX PT 6	D	Relazione Tecnica
N	Piano dei controlli e delle analisi	La proposta sarà valutata per i seguenti sub-elementi: a) Saranno oggetto di valutazione le metodologie utilizzate per la predisposizione del Manuale di autocontrollo conformemente a quanto previsto nel Regolamento UE 2021/382, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari a tutti i livelli della catena alimentare e l'applicazione dei principi del sistema HACCP. MAX PT 4 b) Piano dei controlli e delle analisi proposte (metodi di verifica delle procedure, delle difformità, azioni correttive, analisi proposte, etc.) MAX PT 4	D	Relazione Tecnica
O	Formazione	Saranno oggetto di valutazione l'esattività, la concretezza e la contestualizzazione del Piano di Formazione per l'aggiornamento del personale impiegato, che la ditta si	D	Relazione Tecnica



15

		impegna ad effettuare per tutta la durata del contratto al personale destinato al servizio in appalto (monte ore, contenuti, frequenza, professionalità impiegate e modalità di verifica dell'efficacia del piano di formazione adottato). MAX PT 4		
P	Piano emergenza fermo tecnico di per	Piano di gestione della fase transitoria e delle emergenze che assicurino la continuità del Servizio MAX PT 5	D	Relazione Tecnica
Q	Promozione parità di genere	Sarà oggetto di valutazione la presenza di donne in ruoli apicali. Il punteggio verrà attribuito in funzione della percentuale di donne in ruoli apicali (Consiglio di amministrazione, amministratore e dirigenti) come di seguito riportato: ≥ 40%: 2 punti; ≥ 20% e < 40%: 1 punto; < 20%: 0 punti. MAX PT 2	T	Elenco tabellare del personale con relativa qualifica e genere da cui si rilevi la percentuale di incidenza ai fini dell'attribuzione del punteggio

Sono previste alcune **soglie minime di sbarramento**, per cui saranno esclusi dalla gara (e non sarà aperta la relativa busta di offerta economica), gli Operatori Economici i cui punteggi **qualitativi** attribuiti dalla Commissione, in relazione anche ad uno solo dei tre elementi sottoindicati, siano inferiori a:

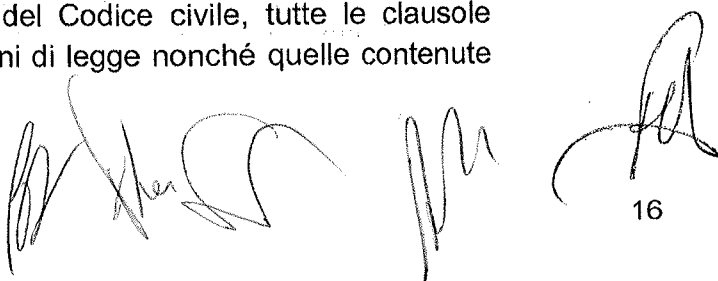
- **6 PT** come punteggio qualità complessivo (12 punti) dell'elemento H
"Servizio di prenotazione";
- **4 PT** come punteggio qualità complessivo (8 punti) dell'elemento I
"Servizio di produzione e distribuzione pranzi e cene";
- **4 PT** come punteggio qualità complessivo (8 punti) dell'elemento N
"Piano dei controlli e delle analisi".

Fermo ed in pregiudicato che il punteggio tecnico minimo totale da raggiungere non deve essere inferiore a **50 punti**.

Per punteggi complessivi inferiori a 50 punti, l'operatore economico verrà escluso e pertanto non ammesso al prosieguo della gara.

Art. 5 Disposizioni preliminari riguardanti l'appalto

L'assunzione dell'appalto di cui al presente Capitolato da parte del Fornitore equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia di servizi pubblici. In particolare il Fornitore, all'atto della firma del contratto accetta specificatamente per iscritto, a norma degli articoli 1341 e 1342 del Codice civile, tutte le clausole contenute nelle suddette disposizioni di legge nonché quelle contenute



AS n° 5292626 - AFFIDAMENTO BIENNALE "SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEGENTI" PER I PRESIDII OSPEDALIERI
DELL'AOU P PAOLO GIACCONE DI PALERMO

Stato Appalto Specifico: In esame
[Seduta pubblica](#)

[< Torna all'esame delle offerte](#)

Busta Tecnica

 In esame

TERMINA ESAME

Questa busta contiene documentazione di carattere tecnico inviata dai concorrenti per lo specifico lotto.

Lotto 1 - Lotto Unico

Criterio di aggiudicazione: **MRQP** - Valore lotto: **10633000**

 Documenti presentati

COSTITUENDO RTI VIVE ...

Ammesso

12

EP S.P.A.

Ammesso

12

RTI COSTITUENDO SERE ...

Ammesso

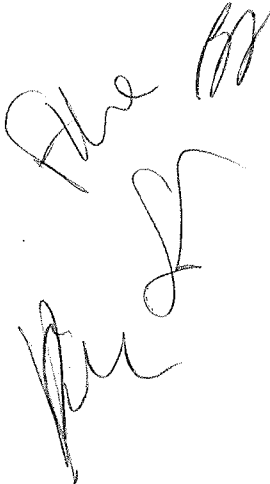
22

SIRISTORA FOOD & GLO ...

Ammesso

13

>
>
>
>





AZIENDA OSPEDALIERA UNIVERSITARIA

Sede legale: Via del Vespro n.129 - 90127 Palermo
CF e P.IVA: 05841790826

UNITA' OPERATIVA SEMPLICE DIPARTIMENTALE FACILITY MANAGEMENT

Via del Vespro n 129

Tel. 091.6555021/5022

Email: facilitymanagement@policlinico.pa.it

VERBALE N.5 del 16.03.2026

OGGETTO: AFFIDAMENTO BIENNALE “SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEGENTI” PER I PRESIDII OSPEDALIERI DELL’A.O.U.P. PAOLO GIACCONE PALERMO - RIF. APPALTO SPECIFICO SDAPA: 5292626 con CIG: B77A033525 – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

L’anno 2026 (duemilaventisei), il giorno 16 (sedici) del mese di marzo, alle ore 09:45, presso la Direzione Sanitaria di Presidio dell’A.O.U.P. di Palermo, si riunisce la Commissione giudicatrice incaricata della valutazione delle offerte tecniche presentate dagli operatori economici nell’ambito della procedura di gara di cui all’oggetto.

Il Presidente, constatata la presenza dei componenti della Commissione e verificata la regolare costituzione della stessa, dichiara aperta la seduta alle ore 09:50.

La Commissione, in continuità con le attività già avviate nelle precedenti sedute, procede alla prosecuzione dell’esame e alla valutazione delle offerte tecniche presentate dagli operatori economici ammessi, nel rispetto dei criteri e dei sub-criteri di valutazione stabiliti nella documentazione di gara.

In particolare, si procede all’apertura della documentazione tecnica e alla relativa analisi nel dettaglio, nel rispetto dei punti allegati al presente verbale così come indicati nel Capitolato Tecnico, con riferimento alle offerte tecniche presentate dagli operatori economici RTI Serenissima – COT e Siristora.

La Commissione procede pertanto all’esame analitico della documentazione prodotta dai suddetti operatori economici, verificandone la rispondenza ai requisiti e ai criteri di valutazione previsti dal Capitolato Tecnico e dalla documentazione di gara.

All’esito dell’analisi della documentazione tecnica, la Commissione rileva che entrambi gli operatori economici hanno superato la soglia di sbarramento prevista e, pertanto, sono ammessi alla fase successiva della procedura.

Il presente verbale, redatto in unica copia, è composto da n° 2 (due) pagina.

L’allegato costituisce parte integrante del presente verbale.

Letto e confermato, viene sottoscritto.



AZIENDA OSPEDALIERA UNIVERSITARIA

Il Presidente

Dott.ssa Roberta Maria Costanza

Il Componente

Dott.ssa Simona Maria Trapani

Il Componente

Dott.ssa Francesca Rocca

Segretario Verbalizzante

Dott. Benedetto Fuduli

Valutazione", definiti all'interno dell'appendice 1 al Capitolato Tecnico del bando istitutivo:

Criterio di Valutazione	Punteggio
A) Sistema di qualificazione dei Fornitori	punti 5
B) Scelta dei fornitori	punti 5
C) Miglioramento (aumento) delle percentuali minime dei requisiti dei prodotti	punti 4
D) Avvio del servizio	punti 3
E) "Cruscotto" per il monitoraggio dei requisiti CAM	punti 5
F) Protocolli di detersione e disinfezione dei locali assegnati presso l'azienda	punti 4
G) Vestiario ed igiene del personale addetto al servizio	punti 6
H) Servizio di prenotazione	punti 12
I) Servizio di produzione e distribuzione pranzi e cene	punti 8
L) Impianti e attrezzature a basso impatto ambientale	punti 3
M) Progetto alimentare	punti 6
N) Piano dei controlli e delle analisi	punti 8
O) Formazione	punti 4
P) Piano emergenza per fermo tecnico	punti 5
Q) Promozione parità di genere	punti 2

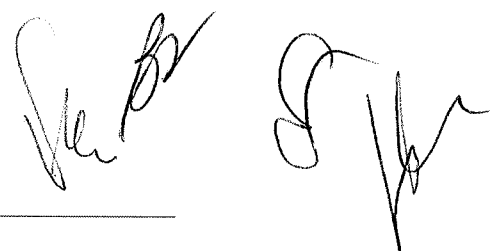
La valutazione sarà effettuata sulla base dei "Criteri" e "Sub-Criteri di Valutazione" elencati nella sottostante "Tabella di Valutazione dell'Offerta Tecnica".

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

- con la lettera "T" vengono indicati i "Criteri ed i Sub-Criteri Tabellari", il cui punteggio è assegnato, in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta dell'elemento richiesto;
- con la lettera "D" vengono indicati i "Criteri ed i Sub-Criteri Discrezionali", i cui punteggi saranno attribuiti in ragione dell'esercizio della discrezionalità tecnica spettante alla Commissione giudicatrice.

Tabella di Valutazione dell'Offerta

ELEMENTI	CRITERI MOTIVAZIONALI E PUNTEGGI MASSIMI	TIPO	DOCUMENTAZIONE/ COMPROVA
----------	--	------	-----------------------------



A	Sistema di qualificazione dei Fornitori	Saranno valutati i criteri adottati per la gestione dei propri Fornitori per tutta la durata dei relativi rapporti commerciali nell'ottica del miglioramento qualitativo dei prodotti offerti: modalità di selezione dei Fornitori, certificazioni da questi possedute, sistemi di autocontrollo da questi adottati; qualità dei prodotti forniti; audit di Enti di certificazione sui Fornitori, controlli di processo e di prodotto effettuati sui Fornitori, compresa la gestione delle non conformità. MAX PT 5	D	Relazione Tecnica
B	Scelta dei fornitori	Sarà oggetto di valutazione l'impegno da parte del Fornitore di soddisfare il fabbisogno di determinati prodotti ortofrutticoli individuando fornitori che praticano agricoltura sociale. MAX PT 5 (saranno attribuiti 0,5 punti per ogni specie di prodotto offerto)	T	In caso di risposta positiva, l'OE deve allegare la dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'indicazione di tipologia, quantità e caratteristiche dei prodotti che verranno somministrati, le aziende produttrici, le caratteristiche soggettive di tali aziende (iscrizione nella rete LAQ o agricoltura sociale). La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie indicata.

C	Miglioramento (aumento) delle percentuali minime dei requisiti dei prodotti	Sarà oggetto di valutazione per il pesce da allevamento sia di acqua dolce che salata, l'utilizzo di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, con l'etichetta di cui al Regolamento (CE) n. 848/2018 e successive rettifiche. MAX PT 2 (si: 2 punti; no: 0 punti) Sarà oggetto di valutazione l'utilizzo di soli prodotti ittici freschi da pesca in mare (la totalità del pesce di mare utilizzato), pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura. MAX PT 2 (si: 2 punti; no: 0 punti)	T In caso di risposta positiva, l'OE deve allegare la dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante nella quale si attesti l'impegno assunto, descrivendo il progetto e la filiera. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della/e specie indicate
D	Avvio servizio del	Saranno oggetto di valutazione le modalità operative ed organizzative e le tempistiche con cui il Fornitore intende garantire la continuità dei servizi previsti nel Capitolato durante la fase di presa in carico ed eventuale empowerment dei locali assegnati dalla Stazione Appaltante. MAX PT 3	D Relazione Tecnica
E	"Cruscotto" per il monitoraggio dei requisiti CAM	Sarà valutata la proposta di un "cruscotto" specifico per i CAM, alimentato in via continuativa dai	D Relazione Tecnica Per ciò che riguarda il punto "e", il Fornitore dovrà presentare l'indicazione, sottoscritta dal legale rappresentante, nella quale si attesti l'impegno assunto con organizzazioni non lucrative di utilità sociale ovvero soggetti indicati nell'art.13 della L. 166/2016, oppure descrivendo le misure di gestione ambientale del servizio volte alla riduzione dei rifiuti

	sistemi informatici dell'Appaltatore, che consenta il monitoraggio almeno dei seguenti parametri: a - fornitori e relative certificazioni (biologico, LAQ, Km0 ecc.); b - per ciascun fornitore, peso consumato per tipologia di derrata; c - indice del peso consumato per tipologia di certificazione del fornitore; d - accessibilità del personale delle Amministrazioni contraenti; e - gestione del cibo non somministrato e degli sprechi alimentari MAX PT 5	prodotti e le modalità di verifica di tali misure. Sarà oggetto di valutazione la proposta di misure di gestione per la riduzione dei rifiuti prodotti dal servizio di ristorazione reso nei reparti di degenza, anche con riferimento alla destinazione dei pasti NON somministrati ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale ovvero soggetti indicati nell'art.13 della L. 166/2016 che effettuano ai fini di beneficenza distribuzione gratuita di prodotti, e con riferimento ai pasti somministrati le cui eccedenze vengono raccolte, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità, se presenti, in zone limitrofe, o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida
--	--	--

Handwritten signature and initials in black ink, located at the bottom right of the page.

F	Protocolli di deterzione e disinfezione dei locali assegnati presso l'azienda	Si assegnano punti tecnici per la proposta di gestione del servizio di deterzione e disinfezione dei locali assegnati presso l'Azienda considerando che per tali attività negli ambienti sanitari-ospedalieri la valutazione del rischio impone il rispetto dei disposti del Titolo IX e Titolo X del D.Lgs 81/2008 e s.m.i. La soluzione offerta sarà valutata anche in funzione di nuovi protocolli realizzati mediante innovazioni tecnologiche. Le innovazioni dovranno essere in possesso di verifiche sperimentali nelle quali sia dimostrata l'efficacia dell'attività microbica in base alle norme tecniche europee eseguite da laboratori di organismi terzi indipendenti, quali, ad esempio, laboratori di centri universitari qualificati e di riferimento nel settore disciplinare (al riguardo presentare copia per intero delle suddette verifiche sperimentali). MAX PT 4	D	Relazione Tecnica
G	Vestiaro igiene personale addetto servizio	La proposta sarà valutata per i seguenti sub-elementi: a) Abbigliamento che sarà indossato dal personale nel corso dello svolgimento del servizio. Sarà valutato l'utilizzo di divise dotate di etichetta Ecolabel Europeo (Decisione 2014/350/UE) con riferimento a tutti i requisiti previsti o altra etichetta ambientale di Tipo I equivalente (conforme alla norma ISO 14024) ovvero delle etichette OEKO-TEX® Standard 100. MAX PT 3 b) Negli ambienti sanitari-ospedalieri la valutazione del rischio impone il rispetto dei disposti del Titolo X del D.Lgs 81/2008 e s.m.i. per quanto concerne gli agenti infettivi, per	D	Relazione Tecnica

		cui le verifiche sperimentali devono dimostrare l'efficacia di repellenza per la contaminazione da liquidi, l'efficacia per l'attività antibatterica e l'efficacia per l'attività antivirale (al riguardo presentare copia per intero delle suddette verifiche sperimentali). MAX PT 3		
H	Servizio prenotazione	La proposta sarà valutata per i seguenti sub-elementi: a) Caratteristiche e funzionalità del sistema di prenotazione per lo svolgimento delle attività di prenotazione dei pasti: saranno oggetto di valutazione le caratteristiche e la funzionalità del sistema di prenotazione e l'utilizzo di dispositivi informatici (p.es. Tablet, Palmari) idonei a consentire l'ordinazione e la configurazione dei pasti da parte del personale del Fornitore MAX 4 PT b) Saranno valutate le caratteristiche e le funzionalità del sistema proposto, con particolare riferimento alle soluzioni tecnologicamente innovative, la tracciabilità del servizio (in particolare della consegna del pasto al singolo utente). MAX 4 PT c) Saranno valutate le funzionalità per lo svolgimento delle attività di rendicontazione delle prestazioni erogate, la possibilità di consultazione dei dati in tempo reale con possibilità di predisporre reportistica. MAX 4 PT	D	Relazione Tecnica

I	Servizio di produzione e distribuzione di pranzi e cene	La proposta sarà valutata per i seguenti sub-elementi: a) Sarà oggetto di valutazione la proposta organizzativa per la produzione ed il rinvenimento dei pasti, in conformità a quanto previsto dai CAM ed agli standards qualitativi richiesti nel capitolato, in relazione all'applicazione dei principi di sicurezza alimentare, nutrizione integrata e qualità organolettica e nutrizionale dei pasti serviti, in tutte le fasi del processo di produzione (approvvigionamento, stoccaggio, preparazione e cottura, trasporto e distribuzione nel contesto dei reparti). MAX PT 4 b) Si assegnano punti tecnici per la proposta di gestione del servizio di distribuzione dei pasti. La soluzione offerta sarà valutata per le modalità di esecuzione del servizio di distribuzione al testa/letto (figure professionali impiegate, ampiezza delle fasce orarie, servizi specifici per utenze particolari come per esempio, pediatrici, oncologici, ecc). MAX PT 4	D	Relazione Tecnica
L	Impianti e attrezzature a basso impatto ambientale	Si assegnano punti tecnici per il miglioramento impiantistico e per l'utilizzo di attrezzature/mezzi a basso impatto ambientale MAX PT 3	D	Relazione Tecnica
M	Progetto Alimentare	Saranno oggetto di valutazione procedure, regole e principi adottati nella predisposizione dei menu, in conformità a quanto previsto dai CAM ed agli standards qualitativi richiesti nel capitolato con riferimento alla qualità ed alla varietà aggiuntiva dei menu ospedalieri proposti ai degenti ed alla descrizione dei menu stagionali e dei ricettari, evidenziando la tipicità e la qualità	D	Relazione Tecnica

		dei prodotti utilizzati MAX PT 6		
N	Piano dei controlli e delle analisi	La proposta sarà valutata per i seguenti sub-elementi: a) Saranno oggetto di valutazione le metodologie utilizzate per la predisposizione del Manuale di autocontrollo conformemente a quanto previsto nel Regolamento UE 2021/382, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari a tutti i livelli della catena alimentare e l'applicazione dei principi del sistema HACCP. MAX PT 4 b) Piano dei controlli e delle analisi proposte (metodi di verifica delle procedure, delle difformità, azioni correttive, analisi proposte, etc.) MAX PT 4	D	Relazione Tecnica
O	Formazione	Saranno oggetto di valutazione l'eshaustività, la concretezza e la contestualizzazione del Piano di Formazione per l'aggiornamento del personale impiegato, che la ditta si impegna ad effettuare per tutta la durata del contratto al personale destinato al servizio in appalto (monte ore, contenuti, frequenza, professionalità impiegate e modalità di verifica dell'efficacia del piano di formazione adottato). MAX PT 4	D	Relazione Tecnica
P	Piano di emergenza per fermo tecnico	Piano di gestione della fase transitoria e delle emergenze che assicurino la continuità del Servizio.	D	Relazione Tecnica

		MAX PT 5		
Q	Promozione parità di genere	Sarà oggetto di valutazione la presenza di donne in ruoli apicali. Il punteggio verrà attribuito in funzione della percentuale di donne in ruoli apicali (Consiglio di amministrazione, amministratore e dirigenti) come di seguito riportato: ≥ 40%: 2 punti; ≥ 20% e < 40%: 1 punto; <20%: 0 punti.	T	Elenco tabellare del personale con relativa qualifica e genere da cui si rilevi la percentuale di incidenza ai fini dell'attribuzione del punteggio

Il concorrente è **escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento, per cui saranno esclusi dalla gara (e non sarà aperta la relativa busta di offerta economica), gli Operatori Economici i cui punteggi qualitativi attribuiti dalla Commissione, in relazione anche ad uno solo dei tre elementi sottoindicati, siano inferiori a:

- 6 PT come punteggio qualità complessivo (12 punti) dell'elemento H "Servizio di prenotazione";
- 4 PT come punteggio qualità complessivo (8 punti) dell'elemento I "Servizio di produzione e distribuzione pranzi e cene";
- 4 PT come punteggio qualità complessivo (8 punti) dell'elemento N "Piano dei controlli e delle analisi".

Fermo ed in pregiudicato che il punteggio tecnico minimo totale da raggiungere non deve essere inferiore a 50 punti.

Per punteggi complessivi inferiori a 50 punti, l'operatore economico verrà escluso e, pertanto, non ammesso al prosieguo della gara.

21.3 Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, è attribuito un coefficiente sulla base del metodo di attribuzione discrezionale da parte di ciascun commissario variabile da zero ad uno sulla dei seguenti livelli di valutazione:

Giudizio	Descrizione	Coefficiente
Ottimo	Proposta eccellente, idonea a migliorare e qualificare in modo rilevante gli standard previsti dal capitolato	1
Buono	Proposta apprezzabile, con contenuti migliorativi rispetto agli standard previsti dal capitolato	0,8
Adeguito	Proposta idonea a garantire gli standard previsti dal capitolato	0,6
Parzialmente adeguato	Proposta priva di elementi migliorativi e parzialmente idonea a garantire gli standard previsti dal capitolato	0,3
Non adeguato	Proposta priva di elementi migliorativi e non idonea a garantire gli standard previsti dal capitolato	0



AZIENDA OSPEDALIERA UNIVERSITARIA

Sede legale: Via del Vespro n.129 - 90127 Palermo
CF e P.IVA: 05841790826

UNITA' OPERATIVA SEMPLICE DIPARTIMENTALE FACILITY MANAGEMENT

Via del Vespro n 129

Tel. 091.6555021/5022

Email: facilitymanagement@policlinico.pa.it

VERBALE N. 6 del 25/03/2026

OGGETTO: AFFIDAMENTO BIENNALE “SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEGENTI” PER I PRESIDI OSPEDALIERI DELL’A.O.U.P. PAOLO GIACCONE PALERMO - RIF. APPALTO SPECIFICO SDAPA: 5292626 con CIG: B77A033525 – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

L’anno 2026 (duemilaventisei), il giorno 25 (venticinque) del mese di marzo, alle ore 09:00, presso la Direzione Sanitaria di Presidio dell’A.O.U.P. di Palermo, si riunisce la Commissione giudicatrice incaricata della valutazione delle offerte tecniche presentate dagli operatori economici nell’ambito della procedura di gara di cui all’oggetto.

Il Presidente, constatata la presenza dei componenti della Commissione e verificata la regolare costituzione della stessa, dichiara aperta la seduta alle ore 09:15.

La Commissione, in continuità con le attività svolte nelle precedenti sedute di cui ai verbali n. 4 e n. 5 (che si allegano) e prendendo atto del verbale n. 2 del 21.08.2025 con il quale il Seggio ha attestato la regolarità della documentazione amministrativa presentata e ha disposto l’ammissione degli operatori economici alla fase successiva, procede al completamento dell’analisi delle offerte tecniche presentate dagli operatori economici ammessi.

In particolare, si dà atto che tutte le offerte sono state esaminate analiticamente e che, per ciascun punto della griglia di valutazione prevista dalla documentazione di gara, è stato attribuito il relativo punteggio, sulla base dei criteri e sub-criteri stabiliti nel Capitolato Tecnico.

Dall’analisi complessiva emerge che i punteggi attribuiti risultano sostanzialmente uniformi tra i diversi operatori economici, fatta eccezione per alcuni specifici criteri di seguito dettagliati.

Lettera E – Cruscotto per il monitoraggio dei requisiti CAM (max punti 5)

È stata oggetto di valutazione la proposta di un cruscotto dedicato al monitoraggio dei requisiti C.A.M., comprensivo dei parametri relativi a fornitori, certificazioni, consumi, accessibilità e gestione degli sprechi alimentari, nonché l’impegno alla gestione del cibo non somministrato e alla riduzione dei rifiuti, anche ai sensi della L. 166/2016.

- Per l’operatore economico RTI Vivenda – Siciliana Pasti è stato attribuito un punteggio pari a 4/5, in quanto, sebbene nella relazione tecnica venga indicata la presenza della documentazione a supporto, la stessa non



AZIENDA OSPEDALIERA UNIVERSITARIA

risulta rintracciabile tra gli allegati prodotti. Come si evince dalla relazione descrittiva, l'Azienda dichiara di impegnarsi a sottoscrivere eventuali convenzioni in caso di aggiudicazione.

- Per l'operatore economico Siristora Food & Global Service è stato attribuito un punteggio pari a 4/5, in quanto non risulta presente un accordo formalizzato per lo smaltimento; lo stesso viene indicato come eventualmente producibile in fase successiva all'aggiudicazione.

Lettera M – Progetto alimentare (max punti 6)

La valutazione ha riguardato la qualità, varietà e articolazione dei menù, nonché la descrizione dei menù stagionali e dei ricettari.

- EP SPA: punti 6/6, avendo presentato menù dettagliato e completo;
- RTI Vivenda – Siciliana Pasti: punti 6/6, avendo presentato menù dettagliato e completo;
- Siristora Food & Global Service: punti 5/6; presenta una scelta di menù meno variegata rispetto agli altri OO.EE.;
- RTI Serenissima – COT: punti 6/6, avendo presentato menù dettagliato e completo.

Lettera P – Piano di emergenza per fermo tecnico (max punti 5)

- EP S.p.A. punteggio attribuito pari a 4/5, in quanto la proposta non prevede la disponibilità di una cucina di emergenza. La soluzione proposta è costituita da un panino imbottito. Tale soluzione non soddisfa le esigenze di eventuali pazienti che necessitano di speciali diete (liquida e/o semiliquida).
- Siristora Food & Global Service punteggio attribuito pari a 4/5 perché, sebbene si indichi nella proposta il ricorso a dei centri di cottura in caso di fermo tecnico, non sono specificate le sedi. L'unica indicazione riportata relativamente al pasto sostitutivo è la fornitura di insalate ed affettati sottovuoto. Tale soluzione non soddisfa le esigenze di eventuali pazienti che necessitano i speciali diete (liquida e/o semiliquida).

Lettera Q – Parità di genere (max punti 2)

Il punteggio è stato attribuito sulla base della percentuale di presenza femminile in ruoli apicali:

- EP S.p.A.: punti 1, manca elenco tabellare;
- RTI Serenissima – COT: punti 1, è presente solo l'elenco del personale;
- RTI Vivenda – Siciliana Pasti: punti 1, è presente solo l'elenco del personale;
- Siristora Food & Global Service: punti 0, come dichiarato dallo stesso operatore economico nella relazione tecnica.

All'esito delle valutazioni complessive, la Commissione attribuisce i seguenti punteggi tecnici totali:



AZIENDA OSPEDALIERA UNIVERSITARIA

- RTI Serenissima – COT: punti 79;
- EP S.p.A.: punti 78;
- RTI Vivenda – Siciliana Pasti: punti 78;
- Siristora Food & Global Service: punti 75.

Si rileva che tutte le ditte hanno superato la soglia di sbarramento prevista per i punti indicati alle lettere H, I ed N.

La Commissione prende atto che le valutazioni si sono svolte nel rispetto dei criteri stabiliti dalla *lex specialis* di gara e che i punteggi attribuiti riflettono le differenze qualitative emerse in sede di analisi delle offerte tecniche.

Il presente verbale, redatto in unica copia, è composto da n. 3 (tre) pagine.

L'allegato costituisce parte integrante del presente verbale.

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente

Dott.ssa Roberta Maria Costanza

Il Componente

Dott.ssa Simona Maria Trapani

Il Componente

Dott.ssa Francesca Rocca

Segretario Verbalizzante

Dott. Benedetto Fuduli

	ELEMENTI	CRITERI MOTIVAZIONALI E PUNTEGGI MASSIMI	TIPO	DOCUMENTAZIONE/COMPROVA	EP SPA	RTI SERENISSIMA - COT	RTI VIVENDA - SICILIANA PASTI	SIRISTORA FOOD & GLOBAL SERVICE
A	SISTEMA DI QUALIFICAZIONE DEI FORNITORI	MAX PT 5	DISCREZIONALE	RELAZIONE TECNICA	5,00	5,00	5,00	5,00
B	SCELTA DEI FORNITORI	MAX PT 5 (saranno attribuiti 0,5 punti per ogni specie di prodotto offerto)	TABELLARE	SCHEDA PER ATTRIBUZIONE PUNTEGGI DI TIPO TABELLARE In caso di risposta positiva l'OE deve allegare la dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'indicazione di tipologia, quantità e caratteristiche dei prodotti che verranno somministrati, le aziende produttrici, le caratteristiche soggettive di tali aziende (iscrizione alle rete L.AQ o agricoltura sociale). La quantità deve coprire l'intero fabbisogno delle specie indicate.	5,00	5,00	5,00	5,00
C	MIGLIORAMENTO (AUMENTO) DELLE PERCENTUALI MINIME DEI REQUISITI DEI PRODOTTI	Sarà oggetto di valutazione per il pesce da allevamento sia di acqua dolce che salata, l'utilizzo di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacultura biologica, con l'etichetta di cui al Regolamento (CE) n.848/2018 e successive rettifiche. MAX PT 2 (si: 2 punti - no: 0 punti)	TABELLARE	SCHEDA PER ATTRIBUZIONE PUNTEGGI DI TIPO TABELLARE In caso di risposta positiva l'OE deve allegare la dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante nella quale si attesti l'impegno assunto, descrivendo il progetto e la filiera. La quantità deve ricoprire l'intero fabbisogno della/e specie indicate	2,00	2,00	2,00	2,00
		Sarà oggetto di valutazione l'utilizzo di soli prodotti ittici freschi da pesca in mare (la totalità del pesce di mare utilizzato), pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura MAX PT 2 (si: 2 punti - no: 0 punti)			2,00	2,00	2,00	2,00
D	AVVIO DEL SERVIZIO	MAX PT 3	DISCREZIONALE	RELAZIONE TECNICA	3,00	3,00	3,00	3,00
E	CRUSCOTTO PER IL MONITORAGGIO DEI REQUISITI CAM	Sarà valutata la proposta di un cruscotto specifico per i C.A.M., alimentato in via continuativa dai sistemi informatici dell'Appaltatore, che consenta il monitoraggio almeno dei seguenti parametri: A- fornitori e relative certificazioni (biologico, L.AQ, KM0 ecc.); B- per ciascun fornitore, peso consumato per tipologia di derrata; C- indice del peso consumato per tipologia di certificazione del fornitore; D- accessibilità del personale delle Amministrazioni contraenti; E- gestione del cibo non somministrato e degli sprechi alimentari MAX PT 5	DISCREZIONALE	RALAZIONE TECNICA Il fornitore dovrà presentare l'indicazione, sottoscritta dal legale rappresentante, nella quale si attesti l'impegno assunto con organizzazioni non lucrative di utilità sociale - ovvero soggetti indicati nell'art. 13 della L. 166/2016, oppure descrivendo le misure di gestione ambientale del servizio volte alla riduzione dei rifiuti prodotti e le modalità di verifica di tali misure. Sarà oggetto di valutazione la proposta di misure di gestione per la riduzione dei rifiuti prodotti dal servizio di ristorazione reso nei reparti di degenza, anche con riferimento alla destinazione dei pasti NON somministrati ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero soggetti indicati nell'art. 13 della legge 166/2016 che effettuano ai fini di beneficenza distribuzione gratuita di prodotti somministrati le cui eccedenze vengono raccolte, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità, se presenti, in zone limitrofe, o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.	5,00	5,00	4,00	4,00
F	PROTOCOLLI DI DETERSIONE DISINFEZIONE DEI LOCALI ASSEGNATI PRESSO L'AZIENDA	Si assegnano punti tecnici per la proposta di gestione del servizio di detersione e disinfezione dei locali assegnati presso l'Azienda considerando che per tali attività negli ambienti sanitari-ospedalieri la valutazione del rischio impone il rispetto dei disposti del Titolo IX e Titolo X del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.. La soluzione offerta sarà valutata anche in funzione di nuovi protocolli realizzati mediante innovazioni tecnologiche. Le innovazioni dovranno essere in possesso di verifiche sperimentali nella quali sia dimostrata l'efficacia dell'attività microbica in base alle norme tecniche europee eseguite da laboratori di organismi terzi indipendenti, quali ad esempio, laboratori di centri universitari qualificati e di riferimento nel settore disciplinare (al riguardo presentare copia per intero delle suddette verifiche sperimentali) MAX PT 4	DISCREZIONALE	RALAZIONE TECNICA	4,00	4,00	4,00	4,00
G	VESTIARIO ED IGIENE DEL PERSONALE ADDESSO AL SERVIZIO	La proposta sarà valutata per i seguenti sub-elementi: A- Abbigliamento che sarà indossato dal personale nel corso dello svolgimento del servizio. Sarà valutato l'utilizzo di divise dotate di etichetta Ecolabel Europeo (Decisione 2014/350/UE) con riferimento a tutti i requisiti previsti o altra etichetta ambientale di Tipo I equivalente (conforme alla norma ISO 14024) ovvero delle etichette OEKO-TEX Standard 100 MAX PT 3	DISCREZIONALE	RALAZIONE TECNICA	3,00	3,00	3,00	3,00
		B- Negli ambienti sanitari ospedalieri la valutazione del rischio impone il rispetto dei disposti del Titolo X del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., per quanto concerne gli agenti infettivi, per cui le verifiche sperimentali devono dimostrare l'efficacia di repellenza per la contaminazione da liquidi, l'efficacia per l'attività antibatterica e l'efficacia per l'attività antivirale (a riguardo presentare copia per intero delle suddette verifiche sperimentali) MAX PT 3			3,00	3,00	3,00	3,00
H	SERVIZIO DI PRENOTAZIONE	La proposta sarà valutata per i seguenti sub-elementi: A- Caratteristiche e funzionalità del sistema di prenotazione per lo svolgimento delle attività di prenotazione dei pasti: saranno oggetto di valutazioni le caratteristiche e le funzionalità del sistema di prenotazione e l'utilizzo di dispositivi informatici (p.es. Tablet, Palmari) idonei a consentire l'ordinazione e la configurazione dei pasti da parte del personale fornitore MAX PT 4	DISCREZIONALE	RALAZIONE TECNICA	4,00	4,00	4,00	4,00
		B- Saranno valutate le caratteristiche e le funzionalità del sistema proposto, con particolare riferimento alle soluzioni tecnologicamente innovative, la tracciabilità del servizio (in particolare della consegna del pasto al singolo utente) MAX PT 4			4,00	4,00	4,00	4,00
		C- Saranno valutate le funzionalità per lo svolgimento delle attività di rendicontazione delle prestazioni erogate, la possibilità di consultazione dei dati in tempo reale con la possibilità di predisporre reportistica MAX PT 4			4,00	4,00	4,00	4,00
I	SERVIZIO DI PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE PRANZI E CENE	La proposta sarà valutata per i seguenti sub-elementi: A- Sarà oggetto di valutazione la proposta organizzativa per la produzione ed il rinvenimento dei pasti, in conformità a quanto previsto dal CAM ed agli standard qualitativi richiesti nel capitolato, in relazione all'applicazione dei principi di sicurezza alimentare, nutrizione integrata e quantità organolettica e nutrizionale dei pasti serviti, in tutte le fasi del processo di produzione MAX PT 4	DISCREZIONALE	RALAZIONE TECNICA	4,00	4,00	4,00	4,00
		B- Si assegnano punti tecnici per la proposta di gestione del servizio di distribuzione dei pasti. La soluzione offerta sarà valutata per le modalità di esecuzione del servizio di distribuzione MAX PT 4			4,00	4,00	4,00	4,00

