

**Procedura Aperta per affidamento della Concessione del servizio di refezione scolastica per gli alunni e gli insegnanti della Scuola Infanzia e Scuola Primaria del Comune di Offanengo CR - Durata dell'Appalto: 3 Anni.
CIG: 8795198AF**

VERBALE DELLE OPERAZIONI DI GARA n.2

Prima seduta riservata

L'anno 2021, il giorno 26 del mese di Luglio alle ore 16:00, presso la sede del Comune di Offanengo, è aperta la seduta di seggio di gara per l'espletamento delle operazioni finalizzate all'aggiudicazione del servizio in oggetto.

E' presente la Commissione giudicatrice, nominata con provvedimento prot. 964/2021 del 14/07/2021 e costituita dalle signore:

- Sig.ra Piloni Maria Rosa– dipendente Comune di Offanengo - con funzione di Presidente e addetta alla verbalizzazione

- Dott.ssa Angelina Marano – dipendente Comune di Offanengo – con funzione di Commissario

- Sig.ra Attilia Della Torre– dipendente Comune di Ripalta Cremasca – con funzione di Commissario

(i componenti del seggio di gara hanno sottoscritto la dichiarazione di assenza di condizioni di incompatibilità)

La Commissione giudicatrice procede ad analizzare la documentazione relativa all'offerta tecnica richiesta dal disciplinare di gara e costituita da una relazione sottoscritta con firma digitale dal legale rappresentante, redatta secondo le istruzioni del disciplinare – offerta tecnica.

OFFERTA TECNICA-QUALITATIVA: punteggio massimo attribuibile 80 punti

Le componenti tecnico-qualitative dell'offerta sono individuate nella tabella all'Art. 17 del Disciplinare di Gara (presente tra i documenti di gara e sotto riportata) e ad esse sono attribuiti punteggi secondo le indicazioni massime rispettivamente in esso precisate.

A 1	ORGANIZZAZIONE SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'APPALTATORE DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI	max punti	MAX PUNTI 15
a	modalità di svolgimento del servizio – descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio	4	
b	sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	2	

c	Gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio – tipologia del centro di emergenza e <u>descrizione delle misure e delle attenzioni anti Covid che saranno assunte</u>	4	
d	descrizione del metodo di prenotazione/pagamento/riscossione delle iscrizioni e di tutta la gestione dei rapporto amministrativo utente/appaltatore	5	
A 2	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE		MAX PUNTI 7
a	numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio. Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale	4	
b	Presenza Responsabile del Servizio fino a 5 h settimanali	1	
c	Piano di formazione del personale	2	
A 3	MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE		MAX PUNTI 8
a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	4	
b	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini <i>La Commissione valuterà la proposta più completa, che offra servizi aggiuntivi a quelli normalmente svolti dal Gestore. Servizi che puntino a incentivare i momenti di condivisione, svago, intrattenimento durante i momenti ricreativi scolastici (sia per Primaria che Infanzia) - es. Festa Compleanni - Festa dei Nonni - Verranno prese in considerazione le proposte che meglio aderiranno al contesto delle realtà scolastiche e delle età dei fruitori</i>	4	
A4	CERTIFICAZIONI		MAX PUNTI 4
a	Possesso della Certificazione S.G.Ambientale ISO 14000 oppure S.G.S OHSAS 18001 (anche UNI ISO 45001:2018) oppure EMAS Sarà attribuito 1 punto per ciascuna certificazione posseduta dal concorrente, con un massimo di 2 punti Possesso di un certificato di conformità del sistema di gestione alla norma - nel settore pertinente l'oggetto dell'appalto in corso di validità, rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1 per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008.	2	
b	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al Sistema di Sicurezza Alimentare con scopo affine al servizio in appalto (servizio di mensa scolastica /ristorazione collettiva con preparazione, trasporto, distribuzione pasti)	2	
A 5	FORNITURE PRODOTTI KM 0 e DISTANZE -		MAX PUNTI 9

a	<p>Proposte migliorative – scelta di rifornirsi da produttori del territorio per l’acquisto e l’approvvigionamento dei prodotti usati per il servizio in oggetto</p> <p>Descrizione delle tipologie e numero dei produttori del territorio e del tipo e genere di prodotti forniti</p> <p><i>La Commissione valuterà le proposte più complete che dimostrino un’attenzione particolare alla scelta di produttori locali (es. per tipologia di prodotti offerti, per attenzione al biologico, per attenzione alla PMI) e che la fornitura riguardi il maggior genere di prodotti differenti e generalmente più utilizzati nella preparazione e gestione del servizio.</i></p>	9	
A 6	SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI		MAX PUNTI 16
a	<p>La fornitura di n. 1 Erogatore acqua potabile e Brocche</p> <p><i>- Proposta migliorativa per diminuire l’uso delle bottiglie di plastica ai pasti - Introduzione di erogatore di acqua potabile completo di brocche e manutenzione ordinaria e straordinaria a carico dell’Appaltatore per l’intero periodo di servizio #</i></p>	8	
b	<p>La fornitura di n. 2 Boccioni acqua e bicchieri</p> <p><i>- Proposta migliorativa per diminuire l’uso delle bottiglie di plastica Introduzione di boccioni di acqua potabile completi di bicchieri e manutenzione ordinaria e straordinaria a carico dell’Appaltatore per l’intero periodo di servizio #</i></p>	8	
A7	Offerta Pasti gratuiti per eventi Comunali e per categorie bisognose - servizi socialmente utili		MAX PUNTI 21
a	<p>Proposta di realizzazione e gestione di 2 rinfreschi a buffet per es. la festa di Natale per Scuola Infanzia e Nido, per ogni anno di servizio</p> <p><i>- la miglioria dovrà prevedere la fornitura gratis di 2 rinfreschi all’anno (in date comunicate dal Comune o nel caso per le feste di Natale delle scuole Infanzia e Nido) per circa 300 persone Per la Scuola Infanzia e per circa 200 persone per il Nido- compreso tovaglie, piatti, bicchieri, tovaglioli tutto usa e getta, preparazione, sbarazzo e pulizia finale adeguata a lasciare tutto in ordine - (il rinfresco si intende composto da panettoni/pandori, panini, crostate, patatine, bibite e bevande non alcoliche)</i></p>	11	
b	<p>Proposta di realizzazione e gestione di un pranzo o cena organizzato dal Comune una volta all’anno per una ricorrenza scelta dal Comune, per ogni anno di servizio - il luogo dove si svolgerà la festa sarà definito con il Comune ma comunque sarà svolta nel territorio comunale.</p> <p><i>- la miglioria dovrà prevedere la fornitura di circa 100 pasti gratis - compreso tovaglie, apparecchiatura e predisposizione del refettorio/luogo della festa, servizio al tavolo, sbarazzo e pulizia finale adeguata a lasciare gli ambienti in ordine - (il pasto si intende antipasto, primo, secondo, contorno, pane, frutta, dolce, acqua, bibite, vino e caffè) -</i></p> <p><i>A Riguardo la Commissione valuterà positivamente anche attenzioni particolari che i Concorrenti vorranno proporre per rendere più completa, adeguata la ricorrenza.</i></p>	10	
	TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	80	80

CRITERI MOTIVAZIONALI CUI SI ATTERRA' LA COMMISSIONE

A tal fine, per ogni criterio e nel caso di sub-criteri, per ogni sub-criterio e con riguardo a ciascuna offerta, ogni commissario esprimerà un giudizio numerico da 1 (minimo) a 10 (massimo), secondo la seguente tabella:

0	proposta non presente	
1	proposta totalmente insufficiente ed inefficace	
2	proposta insufficiente ed inefficace	
3	proposta non completamente sufficiente ed inefficace	
4	proposta sufficiente ma inefficace	
5	proposta sufficiente ma poco efficace	
6	proposta sufficiente ma solo parzialmente efficace	
7	soluzione discreta e non completamente efficace	
8	soluzione buona ed efficace	
9	soluzione più che buona ed efficace	
10	soluzione ottimale, efficace ed innovativa	

che unitamente ai giudizi degli altri commissari darà luogo ad un giudizio medio. Il giudizio medio così ottenuto verrà diviso per dieci al fine di determinare il coefficiente (compreso tra 0,1 ed 1).

I coefficienti così determinati saranno riparametrati con l'assegnazione del coefficiente intero, pari ad 1, alla miglior offerta del criterio e/o sub-criterio ed il proporzionale ricalcolo degli altri coefficienti relativi a ciascun criterio e/o sub-criterio oggetto di valutazione.

I punteggi conseguiti dalle offerte scaturiranno quindi dal prodotto tra punteggio massimo teorico del criterio e/o sub-criterio e coefficiente (= 1 per la miglior offerta, <1 e $\geq 0,1$ per le altre offerte) del concorrente determinato per effetto della riparametrazione. Saranno ritenuti idonei e quindi ammessi alla successiva fase di valutazione economica soltanto i concorrenti che ottengano, per l'offerta tecnica complessivamente considerata, un punteggio ante riparametrazione pari ad almeno 40 punti su 80 massimi attribuibili; qualora tale soglia non venga raggiunta non si procederà alla valutazione dell'offerta economica e si considererà escluso il concorrente dalla gara.

La Commissione avvia pertanto l'analisi dell'offerta tecnica pervenuta dalla **SODEXO ITALIA S.P.A.** Esaurita la valutazione dell'offerta tecnica del concorrente ed attribuiti i relativi punteggi, la Commissione passa all'analisi dell'offerta tecnica inviata dalla **S.Lucia Societa' Cooperativa Sociale di Solidarieta' ONLUS.**

Esaurita la valutazione dell'offerta tecnica del concorrente ed attribuiti i relativi punteggi, si dà corso alla riparametrazione dei medesimi, così come previsto all'art. 17 del disciplinare di gara.

L'esito di tale applicazione è riassunto nella tabella allegata (ALL.1 -tabella valutazioni tecniche commissione di gara Nido Offanengo).

Alla luce di quanto sopra, la graduatoria relativa all'esame tecnico è la seguente:

NR	OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO
1	SODEXO ITALIA S.P.A.	76,22
2	S.Lucia Societa' Cooperativa Sociale di Solidarieta' ONLUS	72,07

La Commissione, esaurita la fase di valutazione tecnica, si aggiorna per 11/08/2021 alle ore 11:00 ove si darà corso, in seduta pubblica, presso la sede Consorzio.IT in video conferenza, alla lettura del punteggio attribuito sotto il profilo tecnico ed all'apertura dell'offerta economica e relativa graduatoria finale.

Alle ore 19:00 il Presidente dichiara chiusa la seduta riservata.

Di quanto sopra è redatto il presente verbale che, letto ed approvato, viene qui sottoscritto.

Il Presidente della Commissione e Segretario verbalizzante

Sig.ra Piloni Maria Rosa

FIRMATO DIGITALMENTE

Il Commissario

Dott.ssa Angelina Marano

FIRMATO DIGITALMENTE

Il Commissario

Sig.ra Attilia Della Torre

FIRMATO DIGITALMENTE

Punteggi Riparametrati			SODEXO	S.LUCIA		SODEXO	S.LUCIA	SODEXO	S.LUCIA		
A1	ORGANIZZAZIONE SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'APPALTATORE DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI	15	coeff. medio	coeff. medio	punt max			riparametrato	riparametrato		
a	modalità di svolgimento del servizio – descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio	4	0,87	0,900	0,900	0,96	1,00	3,85	4,00		
b	sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	2	0,90	0,900	0,900	1,00	1,00	2,00	2,00		
c	Gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio – tipologia del centro di emergenza e descrizione delle misure e delle attenzioni anti Covid che saranno assunte	4	0,90	0,700	0,900	1,00	0,78	4,00	3,11		
d	descrizione del metodo di prenotazione/pagamento/riscossione delle iscrizioni e di tutta la gestione del rapporto amministrativo utente/appaltatore	5	1	1	1	1	1	5,00	4,44		
A2	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	7									
a	numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio. Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale	4	0,90	0,700	0,900	1,00	0,78	4,00	3,11		
b	Presenza Responsabile del Servizio fino a 5 h settimanali	1	0,90	0,900	0,900	1,00	1,00	1,00	1,00		
c	Piano di formazione del personale	2	1	1	1	1	1	1,78	2,00		
A3	MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE	8									
a	Iniziativa ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	4	0,93	0,63	0,93	1,00	0,68	4,00	2,71		
b	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini	4	1	1	1	1,00	0,70	4,00	2,81		
A4	CERTIFICAZIONI	4									
a	Possesso della Certificazione S.G.Ambientale ISO 14000 oppure S.G.S OHSAS 18001 (anche UNI ISO 45001:2018) oppure EMAS Sarà attribuito 1 punto per ciascuna certificazione posseduta dal	2	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	2,00		
b	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al Sistema di Sicurezza Alimentare con scopo affine al servizio in appalto (servizio di mensa scolastica /ristorazione collettiva con	2	1,0	0,0	1,0	1,00	0,00	2,00	0,00		
A5	FORNITURE PRODOTTI KM 0 e DISTANZE -	9									
a	Proposte migliorative – scelta di rifornirsi da produttori del territorio per l'acquisto e l'approvvigionamento dei prodotti usati per il servizio in oggetto Descrizione delle tipologie e numero dei produttori del territorio e del tipo e genere di prodotti forniti	9	0,80	0,70	0,80	1,00	0,88	9,00	7,88		
A6	SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI	16									
a	La fornitura di n. 1 Erogatore acqua potabile e Brocche	8	0,87	0,90	0,90	0,96	1,00	7,70	8,00		
b	La fornitura di n. 2 Boccioni acqua e bicchieri	8	0,80	0,90	0,90	0,89	1,00	7,11	8,00		
A7	Offerta Pasti gratuiti per eventi Comunali e per categorie bisognose - servizi socialmente utili	21									
a	Proposta di realizzazione e gestione di 2 rinfreschi a buffet per es. la festa di Natale per Scuola Infanzia e Nido, per ogni anno di servizio	11	0,90	0,90	0,90	1,00	1,00	11,00	11,00		
b	Proposta di realizzazione e gestione di un pranzo o cena organizzato dal Comune una volta all'anno per una ricorrenza scelta dal Comune, per ogni anno di servizio - il luogo dove si svolgerà la festa sarà definito con il Comune ma comunque sarà svolta nel territorio comunale.	10	0,70	0,90	0,90	0,78	1,00	7,78	10,00		
		80						76,22	72,07		