

**Procedura Aperta per affidamento del servizio di ristorazione scolastica e altre utenze per il Comune di Peschiera Borromeo (MI) - Durata dell'Appalto: 3 Anni + 2 rinnovo.
CIG: 9261361CDC**

VERBALE DELLE OPERAZIONI DI GARA n.2

Prima seduta riservata

L'anno 2022, il giorno 14 del mese di Luglio alle ore 09:00, presso la sede di Consorzio It spa in forma telematica, è aperta la seduta di seggio di gara per l'espletamento delle operazioni finalizzate all'aggiudicazione del servizio in oggetto.

E' presente in video meet la Commissione giudicatrice, nominata con provvedimento prot. 1107/2022 del 07/07/2022 e costituita dalle signore:

- Dott.ssa Lorella Poli - con funzione di Presidente e addetta alla verbalizzazione
- Dott.ssa Roberta Calori – con funzione di Commissario
- Dott.ssa Elena Grioni – 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. 21 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.

	ELEMENTO	PUNTEGGIO MASSIMO
A1	Organizzazione del Servizio	19
A2	Organizzazione del Personale	21
A3	Migliorie Proposte ed educazione Alimentare	14
A4	Certificazioni	6
A5	Modalità e soluzioni per migliorare gli standard minimi	20
	TOTALE	80

Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica

n°	criteri di valutazione	punti max		sub-criteri di valutazione	Criteri motivazionali per l'attribuzione del punteggio	punti D max	punti Q max	punti T max
A.1	Organizzazione servizio	19	a	Fasi operative del servizio –	<p>Descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio avendo cura di indicare:</p> <ul style="list-style-type: none"> le procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti; le procedure di trasporto e distribuzione dei pasti; <u>sarà data particolare attenzione alla descrizione, gestione, tempistica delle modalità in cui verrà garantita la Freschezza del pasto veicolato da centro cottura a refettori, considerando tempi di consegna e modalità di conservazione</u> il piano di sanificazione delle strutture. 	9
			b	Diete speciali	Modalità di gestione delle diete speciali, nonché dei menù per utenze e ricorrenze particolari	3
			c	<p>Gestione di imprevisti, emergenze, varianti del servizio, ritardi nell'ordine dei pasti</p> <p>Organizzazione sostituzioni del personale assente – Tipologia del centro di emergenza e <u>descrizione delle misure e delle attenzioni anti Covid che saranno assunte</u></p>	<p>Gestione delle emergenze e relative proposte di soluzioni alternative all'impossibilità di utilizzo dei centri di cottura per scioperi del personale, interruzione del servizio per cause di forza maggiore.</p> <p>Descrizione del Centro Cottura Alternativo, sua collocazione e descrizione delle modalità uso/tempi/distanze</p>	7
A.2	Organizzazione del Personale	21	a	Composizione e organizzazione logistica dello staff di servizio - Piano organizzativo del personale da impiegare	Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate nel monte ore settimanale (organigramma) e modalità di garanzia e continuità nella composizione dello staff	8

					Direttore del Servizio con esperienza di almeno 5 anni nella ristorazione scolastica e relativo Cv	3
			b	Responsabili dei servizi + C	Dietista dedicata al servizio (figura diversa dal direttore di servizio) e relativo CV, con esperienza di <u>almeno 5 anni</u> nella ristorazione scolastica	3
					Capo-cuoco dedicato al servizio e CV con esperienza di <u>almeno 5 anni</u> nella ristorazione scolastica	2
			c	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	Modalità e tempi di attuazione del piano di formazione e di aggiornamento da attuare nei confronti del personale impiegato ad esclusione di quanto previsto per legge in materia di sicurezza	5		
A.3	Migliorie Proposte ed educazione Alimentare	14	a	Iniziative ed interventi di formazione risolti alle scuole del territorio su corretta alimentazione e lotta allo spreco alimentare	Sarà valutato il programma di massima e i CV formatori coinvolti	5		
			b	Carta dei Servizi	La Commissione valuterà la proposta più completa e specifica del servizio (bozza modello e descrizione delle modalità di distribuzione)	4		

			c	Progetti di riduzione dello spreco alimentare e recupero dei generi alimentari non consumati in refettorio con scopi sociali, anche mediante fornitura di eventuali attrezzature necessarie quali abbattitore, contenitori termici.	Saranno preferite le proposte qualitativamente più significative e che dimostrino attenzione al progetto, e che dimostrino attenzione affinché la proposta possa riguardare il territorio comunale.	5		
A.4	Certificazioni ¹	6	a	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
			b	Possesso S.G.S OHSAS 18001 (anche UNI ISO 45001:2018) oppure EMAS	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
			c	Possesso della Certificazione UNI 11584	"Servizi di ristorazione collettiva - Requisiti minimi per la progettazione di menu"			2

¹ Il punteggio tabellare sarà attribuito dalla commissione, con riferimento al requisito, secondo il seguente schema:

- 1) Punteggio pieno nel caso il concorrente, o in caso di ATI dove tutti gli altri associati, sono in possesso;
- 2) Punteggio dimezzato nel caso il concorrente, o in caso di ATI dove, il mandatario possiede il requisito, ma tra gli associati uno o più ne è privo;
- 3) Punteggio zero nel caso in cui il singolo concorrente non possiede il requisito, o in caso di ATI il mandatario non possiede il requisito.

A.5	MODALITÀ E SOLUZIONI PER MIGLIORARE GLI STANDARD MINIMI - C.A.M. Criteri premianti	20	a	<p>Modalità di selezione e di controllo dei fornitori</p>	<p>La proposta dovrà evidenziare:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● i criteri di selezione e valutazione dei fornitori impiegati, ● le modalità di gestione dei reclami e delle non conformità di prodotto/processo, con relative azioni preventive/correttive, ● il rapporto che intercorre con i fornitori e i sistemi di controllo delle forniture 	6		
			b	<p>impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la/le specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire; - pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la o le tipologie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire 	<p>Presentare una dichiarazione dell'impegno assunto che riporti l'elenco dei "produttori" vale a dire produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da "Km 0", con le seguenti informazioni: le categorie di prodotti biologici e le relative quantità che verranno forniti da ciascuno di detti subfornitori; la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo. A tale dichiarazione devono essere allegati i contratti preliminari con i "produttori" che riportino: gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute; le quantità su base mensile per l'ortofrutta o su base annua per le altre categorie di derrate alimentari che prevedono di fornire per l'intera durata contrattuale; la localizzazione dei loro terreni produttivi e la capacità produttiva annua per ciascuna specie ortofrutticola che verrà fornita. Nel caso di impegno a fornire prodotti biologici trasformati da Km 0, deve essere indicata la provenienza delle materie prime principali che vi sono contenute. I Commissari attribuiranno il proprio giudizio in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività</p>	9		

			c	<p>Ulteriori punti tecnici si assegnano se il trasporto primario dei prodotti da filiera corta e Km 0, come sopra definiti, anche per la consegna presso il refettorio, sarà effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso — GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica.</p>	<p>Presentare una dichiarazione dell'impresa che gestirà i trasporti primari che riporti l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, indicando il costruttore, la designazione commerciale e il modello, la categoria, la classe, il motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale e la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile e descrivere le misure di gestione ambientale della logistica</p> <p>I Commissari attribuiranno il proprio giudizio discrezionale sulla base delle dichiarazioni.</p>	3		
			d	<p>Utilizzo di detergenti a ridotto impatto ambientale.</p>	<p>il concorrente dovrà fornire l'elenco dei prodotti utilizzati, specificando: nome commerciale, marca, etichetta ecologica, ogni altra caratteristica che configuri il prodotto a ridotto impatto ambientale.</p> <p>Si può fare riferimento ai CAM</p>	2		
	Totale	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:

proposta eccellente	10
proposta ottima	9

proposta più che buona	8
proposta buona	7
proposta discreta	6
proposta sufficiente	5
proposta mediocre	4
proposta non completamente insufficiente	3
proposta insufficiente	2
proposta gravemente insufficiente	1
non valutabile o nessuna proposta	0

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 **VOLPI PIETRO s.r.l.**, una volta terminata la valutazione dell'offerta tecnica del concorrente ed attribuiti i relativi punteggi, la Commissione avvia l'analisi dell'offerta tecnica della ditta **Pellegrini s.p.a.**

Esaurita la valutazione dell'offerta tecnica dei due concorrenti si dà corso alla riparametrazione dei medesimi, così come previsto all'art. 21.2 del disciplinare di gara.

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

Al termine del lavoro di commissione e inseriti i valori nella tabella tecnica si constata che entrambe le offerte hanno superato la soglia di 40 su 80 ante riparametrazione

(come richiesto nel Disciplinare), si procede pertanto al riscontro dei punteggi riparametrati.

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

NR	OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO
1	<i>Pellegrini s.p.a.</i>	75,33
2	<i>VOLPI PIETRO s.r.l.</i>	73,35

La Commissione, esaurita la fase di valutazione tecnica, si aggiorna per il giorno 15/07/2022 alle ore 14:30 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 10:45 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

Dott.ssa Lorella Poli

FIRMATO DIGITALMENTE

Il Commissario

Dott.ssa Roberta Calori

FIRMATO DIGITALMENTE

Il Commissario

Dott.ssa Elena Gioni

FIRMATO DIGITALMENTE

VOLPI

A1	ORGANIZZAZIONE SERVIZIO	19	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	coeff. medio	coefficiente	riparametrazione	NOTE
a	Fasi operative del servizio – descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio	9	9	7	7	0,77	6,90	5,29	soluzione buona e parzialmente efficace - Carente nella descrizione delle tempistiche di trasporto e non vengono precisati i richiami ai turni dei pasti - Piano di sanificazione risulta meno dettagliato
b	Diete speciali	3	10	9	8	0,90	2,70	2,43	soluzione più che buona ed efficace
c	Gestione di imprevisti, emergenze, varianti del servizio, ritardi nell'ordine dei pasti Organizzazione sostituzioni del personale assente – Tipologia del centro di emergenza e descrizione delle misure e delle attenzioni anti Covid che saranno assunte	7	8	8	7	0,77	5,37	4,11	soluzione buona, ma non del tutto efficace
A2	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	21							
a	Composizione e organizzazione logistica dello staff di servizio - Piano organizzativo del personale da impiegare	8	9	8	7	0,8	6,4	5,120	Soluzione buona - Monte ore nei plessi maggiore
b1	Responsabili dei servizi + CV (tabellare) - Direttore del Servizio con esperienza di almeno 5 anni nella ristorazione scolastica e relativo Cv (Tabellare)	3	10	10	10	1,00	3,00	3,00	
b2	Responsabili dei servizi + CV - Dietista dedicata al servizio (figura diversa dal direttore di servizio) e relativo CV, con esperienza di almeno 5 anni nella ristorazione scolastica (Tabellare)	3	10	10	10	1	3	3,00	
b3	Responsabili dei servizi + CV - Capo-cuoco dedicato al servizio e CV con esperienza di almeno 5 anni nella ristorazione scolastica (Tabellare)	2	10	10	10	1	2	2,00	
c	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	5	9	8	8	0,83	4,17	3,47	soluzione buona e a tratti efficace - non ben definite ore specifiche dei corsi
A3	Migliorie Proposte ed educazione Alimentare	14							
a	Iniziative ed interventi di formazione rivolti alle scuole del territorio su corretta alimentazione e lotta allo spreco alimentare	5	10	8	8	1	4,33	3,76	soluzione più che buona e a tratti efficace
b	Carta dei Servizi	4	10	9	9	0,93	3,73	3,48	soluzione più che buona ed efficace a tratti innovativa
c	Progetti di riduzione dello spreco alimentare e recupero dei generi alimentari non consumati in refettorio con scopi sociali, anche mediante fornitura di eventuali attrezzature necessarie quali abbattitore, contenitori termici.	5	8	7	7	1	4	2,69	soluzione discreta e non completamente efficace - la proposta risulta meno adeguata al contesto di riferimento
A4	CERTIFICAZIONI (Tabellare)	6							
a	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005	2	10	10	10	1	2	2	
b	Possesso S.G.S OHSAS 18001 (anche UNI ISO 45001:2018) oppure EMAS	2	10	10	10	1	2	2,00	
c	Possesso della Certificazione UNI 11584	2	10	10	10	1	2	2,00	
A5	MODALITÀ E SOLUZIONI PER MIGLIORARE GLI STANDARD MINIMI - C.A.M. Criteri premianti	20							
a	Modalità di selezione e di controllo dei fornitori	6	9	7	8	0,80	5	3,84	soluzione buona - meno dettagliato e manca descrizione campionamento delle analisi
b	impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta	9	7	7	7	1	6	4,41	soluzione discreta - manca dichiarazione ditta di commercializzazione, indicazione produttori primari e localizzazione luogo produttivo
c	Ulteriori punti tecnici si assegnano se il trasporto primario dei prodotti da filiera corta e Km 0, come sopra definiti, anche per la consegna presso il refettorio	3	9	8	8	0,83	3	2,08	soluzione buona e a tratti efficace
d	Utilizzo di detersivi a ridotto impatto ambientale.	2	10	9	9	0,93	2	1,74	soluzione più che buona ed efficace a tratti innovativa
		80							

legenda commissari

0	nessun proposta	
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	

Punteggi Riparametrati			PELLEGRINI	VOLPI		PELLEGRINI	VOLPI	PELLEGRINI	VOLPI		
A1	ORGANIZZAZIONE SERVIZIO	19	coeff. medio	coeff. medio	punt max			riparametrato	riparametrato		
a	Fasi operative del servizio – descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio	9	0,90	0,767	0,90	1,00	0,85	9,00	7,67		
b	Diete speciali	3	0,90	0,900	0,90	1,00	1,00	3,00	3,00		
c	Gestione di imprevisti, emergenze, varianti del servizio, ritardi nell'ordine dei pasti Organizzazione sostituzioni del personale assente – Tipologia del centro di emergenza e descrizione delle misure e delle attenzioni anti Covid che saranno assunte	7	0,93	0,767	0,93	1,00	0,82	7,00	5,75		
A2	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	21									
a	Composizione e organizzazione logistica dello staff di servizio - Piano organizzativo del personale da impiegare	8	0,77	0,800	0,800	0,96	1,00	7,67	8,00		
b1	Responsabili dei servizi + CV (tabellare) - Direttore del Servizio con esperienza di almeno 5 anni nella ristorazione scolastica e relativo Cv (Tabellare)	3	0,00	1,00	1,00	0,00	1,00	0,00	3,00		
b2	Responsabili dei servizi + CV - Dietista dedicata al servizio (figura diversa dal direttore di servizio) e relativo CV, con esperienza di almeno 5 anni nella ristorazione scolastica (Tabellare)	3	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00	3,00		
b3	Responsabili dei servizi + CV - Capo-cuoco dedicato al servizio e CV con esperienza di almeno 5 anni nella ristorazione scolastica (Tabellare)	2	1	1	1	1	1	2,00	2,00		
c	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	5	0,93	0,83	0,93	1,00	0,89	5,00	4,46		
A3	Migliorie Proposte ed educazione Alimentare	14									
a	Iniziative ed interventi di formazione risvolti alle scuole del territorio su corretta alimentazione e lotta allo spreco alimentare	5	1	1	1	0,96	1,00	4,81	5,00		
b	Carta dei Servizi	4	0,67	0,93	0,93	0,71	1,00	2,86	4,00		
c	Progetti di riduzione dello spreco alimentare e recupero dei generi alimentari non consumati in refettorio con scopi sociali, anche mediante fornitura di eventuali attrezzature necessarie quali abbattitore, contenitori termici.	5	0,93	0,73	0,93	1,00	0,79	5,00	3,93		
		6									
A4	CERTIFICAZIONI (Tabellare)										
a	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005	2	1	1	1	1	1	2,00	2,00		
b	Possesso S.G.S OHSAS 18001 (anche UNI ISO 45001:2018) oppure EMAS	2	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	2,00		
c	Possesso della Certificazione UNI 11584	2	1	1	1	1	1	2,00	2,00		
A5	MODALITÀ E SOLUZIONI PER MIGLIORARE GLI STANDARD MINIMI	20							0,00		
a	Modalità di selezione e di controllo dei fornitori	6	0,83	0,80	0,83	1,00	0,96	6,00	5,76		
b	impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta	9	0,9	1	0,9	1,00	0,78	9,00	7,00		
c	Ulteriori punti tecnici si assegnano se il trasporto primario dei prodotti da filiera corta e Km 0, come sopra definiti, anche per la consegna presso il cliente finale	3	0,90	0,83	0,90	1,00	0,93	3,00	2,78		
d	Utilizzo di detersivi a ridotto impatto ambientale	2	0,93	0,93	0,93	1,00	1,00	2,00	2,00		
		80						75,33	73,35		

legenda commissari

0	nessun proposta
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