



PROVINCIA DELLA SPEZIA
Settore amministrativo
Servizio Amministrazione Generale Appalti e contratti TPL
Sanzioni amministrative Espropri
Via Vittorio Veneto 2, La Spezia
Tel.: 0187 742324-282-297
Pec: segre.contratti.provincia.laspezia@legalmail.it

PROVINCIA DELLA SPEZIA

(in qualità di articolazione funzionale della S.U.A.R. ex art. 4, comma 4, L.R. n.15/2015).
PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI RICCÒ DEL GOLFO DI SPEZIA PER QUATTRO ANNI SCOLASTICI PER LE SCUOLE DELL’INFANZIA, PRIMARIA, SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL NIDO (A PARTIRE DA 12 MESI)- CIG 8890451840- **Prima seduta riservata. Valutazione Offerte tecniche.**

Verbale n. 2 prot. n. 9558 del 28/04/2022

Nel giorno 5 del mese di Aprile duemilaventidue, alle ore 15.50 presso la Sala “A. Gotelli”, sita al piano II del Palazzo Provinciale, via Vittorio Veneto, 2, si è riunita la Commissione della gara in oggetto, costituita con determinazione delegata del Servizio Amministrazione Generale, Appalti e Contratti, TPL, Sanzioni amministrative n. 244 del 24/03/2022, presenti tutti i suoi componenti

PREMESSO CHE

- con verbale n. 1 prot. n. 1102 del 17/01/2022 si è proceduto al controllo/verifica della documentazione amministrativa, all’esito del quale si è attivato il sub-procedimento di soccorso istruttorio (ex art. 83 comma 9 D. Lgs. n. 50/2016 e. s.m.i.) per l’operatore economico G.L.E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. S.n.c. con sede in Rivoli (TO) - P.IVA 03606750044;
- nei termini previsti, l’operatore economico interessato ha provveduto alla regolarizzazione mediante integrazione documentale del suddetto soccorso istruttorio;
- con nota, prot. n. 2236 del 31/01/2022, si è disposta l’ammissione alla successiva fase di gara di tutti gli operatori economici partecipanti e segnatamente:

- **G.L.E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. S.n.c. con sede in Rivoli (TO) - P.IVA 03606750044;**
- **ITALIA CHEF S.R.L., con sede in Piacenza (PC) P.IVA 01659060337;**

La Commissione, in seduta pubblica, procede all'apertura delle buste telematiche contenenti le offerte tecniche, al solo fine di verificare la presenza dei documenti richiesti dal disciplinare di gara e nello specifico:

- Elaborati di max 15 fogli (30 facciate-formato Arial carattere Arial 11 o in alternativa formato Times New Roman carattere 12), relativi ai criteri 1, 2, 3 ,4, 5,6 e 7 specificati al punto 23.1 del disciplinare di gara.

Alla seduta partecipano come da avviso prot. n. 7335 del 01/04/2022, Monica Barbieri per la ditta ITALIA CHEF S.R.L e Giulia Barbero per la ditta G.L.E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. S.n.c.

Chiusa la fase pubblica, alle ore 16:00, la Commissione prosegue i lavori in seduta riservata dando lettura delle parti del disciplinare di gara attinenti all'offerta tecnica ed in particolare alla valutazione che deve avvenire attribuendo i 70 punti della componente tecnica dell'Offerta sulla base dei criteri e punteggi di cui al punto 23.1 del disciplinare di gara e segnatamente:

A) DESCRIZIONE DEL CRITERIO/SUB CRITERIO DI VALUTAZIONE E FATTORE PONDERALE PER CRITERIO/SUB CRITERIO	B) ESPLICITAZIONE DEGLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL CRITERIO/SUB CRITERIO DI VALUTAZIONE E FATTORE PONDERALE PER ELEMENTO	C) GRIGLIA DEI COEFFICIENTI PER LA VALUTAZIONE	
1) MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO Fattore ponderale: fino a punti 25			
1) Modalità di esecuzione del servizio: l'elaborato presentato, contrassegnato dalla dicitura "Modalità di esecuzione del servizio" dovrà contenere l'esposizione dei principali aspetti del progetto di esecuzione del servizio di ristorazione scolastica, fra i quali: Cicli di lavorazione, organizzazione delle aree di lavoro, diagrammi dei flussi di produzione seguiti; Piano di organizzazione del trasporto per i pasti veicolati (ove richiesto); Numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati per il trasporto dei	1.1) Cicli di lavorazione, organizzazione delle aree di lavoro, diagrammi dei flussi di produzione seguiti: fino a punti 5 1.2) Piano di organizzazione del trasporto per i pasti veicolati (ove richiesto): fino a punti 1	Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente	coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0 coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0

<p>pasti (ove richiesto); Piano di gestione dei rischi e rispetto delle disposizioni HACCP; Elenco dell'organico del personale, monte ore previsto per l'espletamento del servizio, monte ore annuo di formazione ed aggiornamento; Ipotesi di utilizzo delle cuoche dipendenti comunali; Modalità di sostituzione del personale assente; Piano di organizzazione per la sanificazione e la pulizia degli ambienti; Piano di gestione dell'emergenza in caso di fermo dei centri di cottura od altri imprevisti; Modalità di gestione dei rapporti con l'utenza; Ogni altro elemento ritenuto utile dalla Ditta per dimostrare la qualità del servizio offerto.</p> <p>Fattore ponderale: fino a punti 25</p>	<p>1.3) Numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti: fino a punti 1</p>	<p>Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente</p>	<p>coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0</p>
	<p>1.4) Piano di gestione dei rischi e rispetto delle disposizioni HACCP: fino a punti 4</p>	<p>Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente</p>	<p>coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0</p>
	<p>1.5) Elenco dell'organico del personale, monte ore previsto per l'espletamento del servizio, monte ore annuo di formazione ed aggiornamento; Ipotesi di utilizzo delle cuoche dipendenti comunali: fino a punti 4</p>	<p>Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente</p>	<p>coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0</p>
	<p>1.6) Modalità di sostituzione del personale assente: fino a punti 1</p>	<p>Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente</p>	<p>coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0</p>
	<p>1.7) Piano di organizzazione per la sanificazione e la pulizia degli ambienti: fino a punti 4</p>	<p>Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente</p>	<p>coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0</p>
	<p>1.8) Piano di gestione dell'emergenza in caso di fermo dei centri di cottura od altri imprevisti: fino a punti 2</p>	<p>Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente</p>	<p>coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0</p>
	<p>1.9) Modalità di gestione dei rapporti con l'utenza: fino a punti 2</p>	<p>Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente</p>	<p>coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0</p>
	<p>1.10) Altri elementi atti a dimostrare la qualità del servizio offerto: fino a punti 1</p>	<p>Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente</p>	<p>coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0</p>
	<p>2) CENTRO DI COTTURA AGGIUNTIVO Fattore ponderale: Fino a punti 2</p>		
	<p>2) Centro di cottura aggiuntivo: l'elaborato presentato, contrassegnato dalla dicitura "Centro di cottura aggiuntivo" dovrà contenere l'esposizione e la documentazione relativa alla collocazione ed alle caratteristiche dimensionali e qualitative del centro di cottura aggiuntivo messo a disposizione dalla ditta</p> <p>Fattore ponderale: fino a punti 2</p>	<p>2.1) Collocazione del punto di cottura aggiuntivo: fino a punti 2</p>	<p>Il punteggio relativo alla collocazione del centro di cottura aggiuntivo messo a disposizione dalla ditta sarà attribuito con il seguente criterio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - collocazione all'interno del territorio comunale: punti 2 - collocazione al di fuori del territorio comunale: fino a punti 1,5 calcolati secondo il

		seguente schema: entro km 15 dal Comune: punti 1,5 entro km 20 dal Comune: punti 1,0 entro km 25 dal Comune: punti 0,5 oltre km 25 dal Comune: punti 0	
3) ALTRI BENI MOBILI / IMMOBILI / ATTREZZATURE, STRUMENTALI ALL'EROGAZIONE DEI SERVIZI, MESSI A DISPOSIZIONE DALLA DITTA E PIANO DI MANUTENZIONE ORDINARIA DELLE CUCINE E DEI REFETTORI Fattore ponderale: fino a punti 15			
3) Altri beni mobili / immobili / attrezzature: l'elaborato presentato, contrassegnato dalla dicitura "Altri beni mobili / immobili / attrezzature, strumentali all'erogazione dei servizi, messi a disposizione dalla ditta e piano di manutenzione ordinaria delle cucine e dei refettori" dovrà contenere l'esposizione e la documentazione relativa a tutti i beni ed attrezzature che la Ditta metterà a disposizione per l'esecuzione del servizio; una apposita sottosezione dell'elaborato dovrà poi descrivere dettagliatamente il piano annuale di manutenzione ordinaria delle cucine e dei refettori proposto dalla ditta stessa Fattore ponderale: fino a punti 15	3.1) Elenco dei beni strumentali (utensili ed apparecchiature) che saranno messi a disposizione per l'espletamento del servizio ai sensi dell'art. 4 del capitolato, ad integrazione e/o in sostituzione dei beni esistenti all'interno delle cucine messe a disposizione dal Comune: fino a punti 5	Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente	coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0
	3.2) Elenco dei beni strumentali (utensili, apparecchiature, arredi) che saranno messi a disposizione per l'espletamento del servizio ai sensi dell'art. 4 del capitolato, ad integrazione e/o in sostituzione dei beni esistenti all'interno dei refettori messi a disposizione dal Comune: fino a punti 5	Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente	coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0
	3.3) Piano annuale di manutenzione ordinaria delle cucine e dei refettori: fino a punti 5	Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente	coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0
4) CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI OFFERTI(CAM): Fattore ponderale fino a punti 17			
4) Caratteristiche dei prodotti offerti: l'elaborato presentato, contrassegnato dalla dicitura "Caratteristiche dei prodotti offerti" dovrà contenere l'esposizione della proposta di fornitura di ulteriori prodotti di qualità ai sensi dell'art. 4, comma 5 – quater, D.L. 12/09/2013 n.104 convertito con L. 08/11/2013 n.128, rispetto a quelli minimi richiesti nel capitolato d'oneri: andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con i menù approvati dal SIAN. Dovranno inoltre essere esplicitate le caratteristiche dei prodotti offerti in relazione a: prodotti specifici per la produzione di pasti dietetici per i casi di allergie ed intolleranze alimentari, prodotti specifici per la produzione di pasti alternativi in funzione di diete diversificate per scelte di carattere etico – religioso (diete vegetariane,	4.1) Impegno a soddisfare l'intero fabbisogno di una o più tipologie di prodotti alimentari con prodotti biologici provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale ai sensi della legge 18 agosto 2015, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014 n. 91. Il punteggio è assegnato in relazione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto. fino a punti 7	Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente	coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0

<p>somministrazione di carne halal in caso di specifica richiesta).</p> <p>Fattore ponderale: fino a punti 17</p>	<p>4.2) Proposta di fornitura di ulteriori prodotti biologici, tipici e tradizionali, rispetto a quelli minimi richiesti nel capitolato d'oneri: fino a punti 5</p> <p>4.3) Proposta di fornitura di prodotti DOP e di prodotti IGP: fino a punti 4</p>	<p>Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente</p> <p>Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente</p>	<p>coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0</p> <p>coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0</p>
<p>4.4) Caratteristiche dei prodotti utilizzati per la produzione di pasti dietetici per i casi di allergie ed intolleranze alimentari, prodotti specifici per la produzione di pasti alternativi in funzione di diete diversificate per scelte di carattere etico – religioso (diete vegetariane, somministrazione di carne halal in caso di specifica richiesta): fino a punti 1</p>		<p>Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente</p>	<p>coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0</p>
<p>5) PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE per alunni, genitori, personale scolastico Fattore ponderale: fino a punti 5</p>			
<p>5) Progetto di educazione alimentare: l'elaborato presentato, contrassegnato dalla dicitura "Progetto di educazione alimentare" dovrà contenere l'esposizione del progetto che la Ditta si impegna a realizzare, a propria cura e spese ma in costante raccordo con l'Istituzione scolastica e con i Servizi comunali, per migliorare l'educazione alimentare, in particolare degli utenti e delle loro famiglie, dando rilievo al modello nutrizionale "dieta mediterranea" (ai sensi dell'art.4, comma 5-quater, D.L. 12/09/2013 n.104 convertito con L. 08/11/2013 n.128). Fattore ponderale: fino a punti 5</p>	<p>5.1) Definizione ed articolazione del progetto di educazione alimentare rivolto agli alunni, ai genitori, al personale scolastico e – eventualmente – alla cittadinanza in generale: fino a punti 5</p>	<p>Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente</p>	<p>coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0</p>
<p>6) PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO Fattore ponderale: fino a punti 4</p>			

<p>6) Proposte migliorative del servizio: nell'elaborato "proposte migliorative del servizio" dovrà contenere l'esposizione di attività che la ditta intende svolgere a miglioramento del servizio.</p> <p>Fattore ponderale: fino a punti 4</p> <p>(N.B.) La relazione illustrativa contenente in dettaglio le proposte innovative e migliorative offerte dovrà essere accompagnata da espressa dichiarazione che, in caso di aggiudicazione, le proposte migliorative e innovative offerte saranno attuate senza onere alcuno a carico del Comune.</p>	<p>6.1) attività migliorative del servizio fino a punti 4</p>	<p>Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente</p>	<p>coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0</p>
<p>7) COMUNICAZIONE AMBIENTALE (CAM) Fattore ponderale: fino a punti 2</p>			
<p>7) Comunicazione ambientale (CAM): Nell'elaborato "comunicazione ambientale (CAM)" dovrà contenere l'esposizione di attività che la ditta intende svolgere a miglioramento del servizio.</p> <p>Fattore ponderale: fino a punti 2</p>	<p>7.1) Impegno ad attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. La valutazione terrà conto anche dell'idoneità dei messaggi proposti. fino a 2 punti</p>	<p>Eccellente Ottimo coeff.0,75 Discreto Sufficiente Insufficiente</p>	<p>coeff. 1 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0</p>

La valutazione degli elementi qualitativi relativi ai criteri 1, 3, 4, 5, 6, 7 avverrà sulla base della seguente formula: $C = \sum W \times V$

Dove C è l'indice di valutazione dell'offerta, W è il punteggio indicato in tabella, V è il coefficiente determinato, per ciascuno elemento, dalla media dei coefficienti assegnati da ciascuno commissario come indicati nella tabella sopra indicata relativa a ciascun sub-criterio.

Per il criterio 2 l'attribuzione del punteggio è tabellare.

Il punteggio totale dell'offerta tecnica sarà dato dalla somma dei punteggi ottenuti per ogni singolo criterio/sub-criterio.

Risulta motivo di esclusione dalla procedura di aggiudicazione il mancato raggiungimento nella parte tecnico – qualitativa di un punteggio inferiore a 42 (clausola

di sbarramento).

La Commissione

- decide di adottare quale metodo di lavoro l'esame delle singole Offerte in autonomia da parte di ciascun Commissario ed il successivo confronto in seduta collegiale per la valutazione e l'attribuzione dei punteggi con eventuali precisazioni a commento degli stessi;
- decide di procedere con l'esame delle due Offerte Tecniche pervenute e di riconvocarsi in seduta riservata in data 12 aprile 2022, alle ore 15.30 e a seguire di procedere, in seduta pubblica, all'apertura delle offerte economiche;
- decide di raccogliere in forma sintetica come tabella riepilogativa l'attribuzione dei punteggi distintamente per concorrenti/criterio.

La seduta termina alle ore 16:20.

Di quanto sopra viene redatto il presente verbale che, letto ed approvato, viene sottoscritto come segue.

La Spezia, 05/04/2022

Il Presidente della Commissione

Dott. Franco Nicastro ***F.to Franco Nicastro***

I membri esperti

Dott.ssa Daniela Bondielli ***F.to Daniela Bondielli***

Dott.ssa Tamara Andreani ***F.to Tamara Andreani***

Il segretario verbalizzante

Dott.ssa Ilenia Novelli ***F.to Ilenia Novelli***