

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).

OGGETTO: GARA EUROPEA A PROCEDURA TELEMATICA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PER LE SCUOLE DELL’INFANZIA E LE SCUOLE PRIMARIE DEL COMUNE DI LUNI. PERIODO DAL 01/09/2022 AL 30/06/2025 - CIG 92185647AA –**Valutazione offerte tecniche. Apertura offerte economiche.**

VERBALE N. 3 del 28/07/2022

Nel giorno 28 del mese di Luglio duemilaventidue, alle ore 8:00 presso l’ufficio del Funzionario del Servizio in epigrafe, Barbara Castagna, sito al IV 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. 629 del 01/07/2022, presenti tutti membri esperti.

La Dr.ssa Ilenia Noyelli, dipendente del Servizio in epigrafe, assume le funzioni di segretario verbalizzante, in sostituzione della Dr.ssa Michela Dalle Luche.

La Commissione, previa discussione, collegialmente attribuisce i punteggi alle offerte tecniche proposte come di seguito esposto, in ordine di elemento valutato.

Busta n. 1) CIRFOOD S.C., con sede in REGGIO NELL'EMILIA (RE) - P. IVA 00464110352.

Forma di partecipazione: impresa singola (Società cooperativa iscritta all’ALBO SOCIETA’ COOPERATIVE N. A109985 dal 15/03/2005)

CRITERIO 1) – modalità di esecuzione del servizio Fattore ponderale: fino a punti 35
Verranno valutati i seguenti elementi: Cicli di lavorazione, organizzazione delle aree di lavoro, diagrammi dei flussi di produzione seguiti; Piano di organizzazione del trasporto per i pasti veicolati; Numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti;

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; 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. Modalità di gestione delle prenotazioni e condivisione dati con il Comune; Modalità per il recupero dei prodotti non somministrati mediante la destinazione degli stessi ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano a fini di beneficenza distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla legge 166/2016.

Sub criterio 1.1) Cicli di lavorazione, organizzazione delle aree di lavoro, diagrammi dei flussi di produzione seguiti: fino a punti 5

L'offerta proposta e descritta nella relazione prodotta risulta completa e articolata. Nel complesso ottima con riferimento a tutti i parametri richiesti.

Sub criterio 1.2) Piano di organizzazione del trasporto per i pasti veicolati (ove richiesto): fino a punti 2

L'offerta proposta e descritta nella relazione prodotta risulta più che sufficiente nel complesso con riferimento a tutti i parametri richiesti. Si rileva una mancanza di dettaglio nella descrizione del servizio.

Sub criterio 1.3) Numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti: fino a punti 2

L'offerta proposta e descritta nella relazione prodotta risulta discreta nel complesso con riferimento a tutti i parametri richiesti. Si rileva la presenza di un solo automezzo.

Sub criterio 1.4) Piano di gestione dei rischi e rispetto delle disposizioni HACCP: fino a punti 3

L'offerta proposta e descritta nella relazione prodotta risulta ottima nel complesso con riferimento a tutti i parametri richiesti.

Sub criterio 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

L'offerta proposta e descritta nella relazione prodotta risulta discreta nel complesso con riferimento a tutti i parametri richiesti. La descrizione del servizio e del personale adibito risulta sinteticamente esposta.

Sub criterio 1.6) Modalità di sostituzione del personale assente: fino a punti 1

L'offerta proposta e descritta nella relazione prodotta risulta più che discreta nel complesso con riferimento a tutti i parametri richiesti. Poco dettagliate le tempistiche di sostituzione.

Sub criterio 1.7) Piano di organizzazione per la sanificazione e la pulizia degli ambienti: fino a punti 4

L'offerta proposta e descritta nella relazione prodotta risulta ottima nel complesso, sia con riferimento all'organizzazione del servizio che con riferimento alla tipologia di macchinari e prodotti utilizzati.

Sub criterio 1.8) Piano di gestione dell'emergenza in caso di fermo dei centri di cottura od altri imprevisti: fino a punti 2

L'offerta proposta e descritta nella relazione prodotta risulta discreta nel complesso con riferimento a tutti i parametri richiesti.

Sub criterio 1.9) Modalità di gestione dei rapporti con l'utenza: fino a punti 2

L'offerta proposta e descritta nella relazione prodotta risulta ampiamente discreta nel complesso con riferimento a tutti i parametri richiesti.

Sub criterio 1.10) Modalità di gestione delle prenotazioni, monitoraggio dati, archiviazione e condivisione degli stessi con il Comune, anche attraverso la fornitura di un applicativo informatico gestionale condiviso: fino a punti 4

L'offerta proposta e descritta nella relazione prodotta risulta ottima, dettagliata e varia nel complesso con riferimento a tutti i parametri richiesti.

Sub criterio 1.11) Modalità per il recupero dei prodotti non somministrati mediante la destinazione degli stessi ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano a fini di beneficenza distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla legge 166/2016: fino a punti 6

L'offerta proposta e descritta nella relazione prodotta risulta dettagliata e varia. Nel complesso quasi ottima con riferimento a tutti i parametri richiesti.

CRITERIO 2) BENI MOBILI/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 6

Verranno valutati i seguenti elementi: indicazione e documentazione relativa a tutti i beni ed attrezzature che la Ditta metterà a disposizione per l'esecuzione del servizio; il piano annuale di manutenzione ordinaria dei refettori proposto dalla ditta stessa

Sub criterio 2.1) Elenco dei beni strumentali (utensili, apparecchiature, arredi) che saranno messi a disposizione per l'espletamento del servizio ai sensi del capitolato, ad integrazione e/o in sostituzione dei beni esistenti all'interno dei refettori messi a disposizione dal Comune: fino a punti 3

L'offerta proposta e descritta nella relazione prodotta risulta eccellente sia per numero che per qualità dell'attrezzatura indicata.

Sub criterio 2.2) Piano annuale manutenzione dei refettori: fino a punti 3

L'offerta proposta e descritta nella relazione prodotta risulta discreta nel complesso con riferimento a tutti i parametri richiesti. Gli interventi proposti risultano descritti in modo poco dettagliato.

CRITERIO 3) CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI OFFERTI: Fattore ponderale fino a punti 20

Verranno valutati i seguenti elementi: 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: andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con i menù approvati dal SIAN.

Sarà valutata in particolare l'eventuale miglioramento della fornitura di prodotti biologici, e l'utilizzo di alimenti biologici prodotti entro 150 Km dal luogo di somministrazione del servizio; al fine di ridurre l'impatto ambientale derivante dai servizi di refezione, con particolare riferimento alla riduzione delle emissioni di gas effetto serra.

Saranno inoltre valutate 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, somministrazione di carne halal in caso di specifica richiesta).

Sub criterio 3.1) 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 4

L'offerta proposta e descritta nella relazione prodotta risulta sufficiente avuto riguardo al numero e alle tipologie di prodotti.

Sub criterio 3.2) Proposta di miglioramento della fornitura di prodotti biologici, rispetto a quelli minimi richiesti nel capitolato descrittivo prestazionale

Proposta atta a soddisfare i requisiti d'eccellenza e le specifiche tecniche di cui al DM delle Politiche Agricole e Forestali del 18 dicembre 2017, ed in particolare all'allegato1 punti 1, 2 e 3 per il riconoscimento della qualifica di mensa biologica punti 6

Proposta atta a soddisfare i requisiti minimi e le specifiche tecniche di cui al DM delle Politiche Agricole e Forestali del 18 dicembre 2017, ed in particolare all'allegato1 punti 1, 2 e 3 per il riconoscimento della qualifica di mensa biologica punti 5,5

Proposta di fornitura di ulteriori prodotti biologici, rispetto a quelli minimi richiesti nel capitolato descrittivo prestazionale, ma non sufficienti a soddisfare i criteri di cui al DM delle Politiche Agricole e Forestali del 18 dicembre 2017, ed in particolare all'allegato 1 punti 1, 2 e 3 per il riconoscimento della qualifica di mensa biologico punti 1
Nessuna proposta punti 0

L'offerta propone i requisiti d'eccellenza di cui al DM delle Politiche Agricole e Forestali del 18 dicembre 2017, limitatamente a quanto previsto all'allegato 1 punto 1 (prodotti offerti)

Sub criterio 3.3) Utilizzo di alimenti biologici (esclusi carne e latticini) prodotti entro 150 Km dal luogo di somministrazione del servizio Il punteggio è assegnato in relazione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto: fino a punti 6

L'offerta proposta e descritta nella relazione prodotta risulta più che sufficiente nel complesso con riferimento a tutti i parametri richiesti.

Sub criterio 3.4) Fornitura di ulteriori prodotti DOP e IGP rispetto a quanto previsto dal capitolato descrittivo prestazionale

Oltre 5 punti 2
Tra 5 e 3 punti 1
Tra 2 e 1 punti 0,5
Meno di 1 punti 0

L'offerta propone 5 ulteriori prodotti DOP e IGP rispetto a quanto previsto dal capitolato descrittivo prestazionale.

Sub criterio 3.5) 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 2

L'offerta proposta e descritta nella relazione prodotta risulta ampiamente sufficiente nel complesso con riferimento a tutti i parametri richiesti.

CRITERIO 4) PROGETTO di EDUCAZIONE ALIMENTARE per alunni, genitori, personale scolastico Fattore ponderale: fino a punti 5

Verranno valutati i seguenti elementi i progetti 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).

Sub criterio 4.1) 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

L'offerta proposta e descritta nella relazione prodotta risulta quasi ottima nel complesso con riferimento a tutti i parametri richiesti.

CRITERIO 5) PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO Fattore ponderale: fino a punti 2

Verranno valutati i seguenti elementi attività a miglioramento del servizio, oltre a quelle già previste nei punti che precedono

Sub criterio 5.1) attività migliorative del servizio fino a punti 2

L'offerta proposta e descritta nella relazione prodotta risulta ottima nel complesso con riferimento a tutti i parametri richiesti.

CRITERIO 6) COMUNICAZIONE AMBIENTALE (CAM) Fattore ponderale: fino a punti 2

Verranno valutati i seguenti elementi 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.

Sub criterio 6.1) 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

L'offerta proposta e descritta nella relazione prodotta risulta sufficientemente adeguata nel complesso con riferimento a tutti i parametri richiesti. La collaborazione con altri soggetti risulta espressa a livello di intenti.

Busta n. 2) SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA, con sede in VICENZA (VI) - P.

IVA 01617950249.

Forma di partecipazione: impresa singola.

CRITERIO 1) – modalità di esecuzione del servizio Fattore ponderale: fino a punti 35

Verranno valutati i seguenti elementi: Cicli di lavorazione, organizzazione delle aree di lavoro, diagrammi dei flussi di produzione seguiti; Piano di organizzazione del trasporto per i pasti veicolati; Numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti; 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; 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. Modalità di gestione delle prenotazioni e condivisione dati con il Comune; Modalità per il recupero dei prodotti non somministrati mediante la destinazione degli stessi ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano a fini di beneficenza distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla legge 166/2016.

Sub criterio 1.1) Cicli di lavorazione, organizzazione delle aree di lavoro, diagrammi dei flussi di produzione seguiti: fino a punti 5

L'offerta proposta e descritta nella relazione prodotta risulta completa e articolata. Ottima nel complesso con riferimento a tutti i parametri richiesti.

Sub criterio 1.2) Piano di organizzazione del trasporto per i pasti veicolati (ove richiesto): fino a punti 2

L'offerta proposta e descritta nella relazione prodotta risulta chiara nel complesso con riferimento a tutti i parametri richiesti. Qualità progettuali ottime.

Sub criterio 1.3) Numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti: fino a punti 2

L'offerta proposta e descritta nella relazione prodotta risulta eccellente nel complesso con riferimento a tutti i parametri richiesti. Si rileva la presenza di due automezzi, di cui uno a basso impatto ambientale (elettrico).

Sub criterio 1.4) Piano di gestione dei rischi e rispetto delle disposizioni HACCP: fino a punti 3

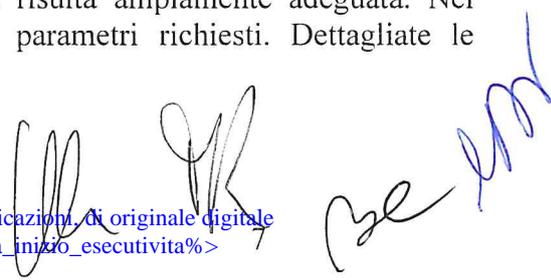
L'offerta proposta e descritta nella relazione prodotta risulta ottima nel complesso con riferimento a tutti i parametri richiesti.

Sub criterio 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

L'offerta proposta e descritta nella relazione prodotta risulta chiara. Nel complesso quasi ottima con riferimento a tutti i parametri richiesti. In particolare il piano della formazione è implementato rispetto agli standard imposti per tutte le figure professionali.

Sub criterio 1.6) Modalità di sostituzione del personale assente: fino a punti 1

L'offerta proposta e descritta nella relazione prodotta risulta ampiamente adeguata. Nel complesso quasi eccellente con riferimento a tutti i parametri richiesti. Dettagliate le tempistiche di sostituzione.



Sub criterio 1.7) Piano di organizzazione per la sanificazione e la pulizia degli ambienti: fino a punti 4

L'offerta proposta e descritta nella relazione prodotta risulta discreta nel complesso con riferimento a tutti i parametri richiesti.

Sub criterio 1.8) Piano di gestione dell'emergenza in caso di fermo dei centri di cottura od altri imprevisti: fino a punti 2

L'offerta proposta e descritta nella relazione prodotta risulta ottima nel complesso con riferimento a tutti i parametri richiesti. Valutazioni progettuali alternative varie e dettagliate.

Sub criterio 1.9) Modalità di gestione dei rapporti con l'utenza: fino a punti 2

L'offerta proposta e descritta nella relazione prodotta risulta molto ben dettagliata e varia. Nel complesso quasi eccellente con riferimento a tutti i parametri richiesti.

Sub criterio 1.10) Modalità di gestione delle prenotazioni, monitoraggio dati, archiviazione e condivisione degli stessi con il Comune, anche attraverso la fornitura di un applicativo informatico gestionale condiviso: fino a punti 4

L'offerta proposta e descritta nella relazione prodotta risulta dettagliata, ampia e varia. Nel complesso quasi eccellente con riferimento a tutti i parametri richiesti. Risulta l'uso di un software applicativo lasciato in uso al Comune al termine del contratto.

Sub criterio 1.11) Modalità per il recupero dei prodotti non somministrati mediante la destinazione degli stessi ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano a fini di beneficenza distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla legge 166/2016: fino a punti 6

L'offerta proposta e descritta nella relazione prodotta risulta ottima nel complesso con riferimento a tutti i parametri richiesti.

**CRITERIO 2) BENI MOBILI/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 6**

Verranno valutati i seguenti elementi: indicazione e documentazione relativa a tutti i beni ed attrezzature che la Ditta metterà a disposizione per l'esecuzione del servizio; il piano annuale di manutenzione ordinaria dei refettori proposto dalla ditta stessa

Sub criterio 2.1) Elenco dei beni strumentali (utensili, apparecchiature, arredi) che saranno messi a disposizione per l'espletamento del servizio ai sensi del capitolato, ad integrazione e/o in sostituzione dei beni esistenti all'interno dei refettori messi a disposizione dal Comune: fino a punti 3

L'offerta proposta e descritta nella relazione prodotta risulta ottima nel complesso con riferimento a tutti i parametri richiesti. Vengono in particolare forniti beni di consumo.

Sub criterio 2.2) Piano annuale manutenzione dei refettori: fino a punti 3

L'offerta proposta e descritta nella relazione prodotta risulta particolarmente dettagliata e varia in ordine agli interventi proposti. Nel complesso quasi eccellente

CRITERIO 3) CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI OFFERTI: Fattore ponderale fino a punti 20

Verranno valutati i seguenti elementi: 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: andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con i menù approvati dal SIAN.

Sarà valutata in particolare l'eventuale miglioramento della fornitura di prodotti biologici, e l'utilizzo di alimenti biologici prodotti entro 150 Km dal luogo di somministrazione del servizio; al fine di ridurre l'impatto ambientale derivante dai servizi di refezione, con particolare riferimento alla riduzione delle emissioni di gas effetto serra.

Saranno inoltre valutate 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, somministrazione di carne halal in caso di specifica richiesta).

Sub criterio 3.1) 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 4

L'offerta proposta e descritta nella relazione prodotta risulta ottima avuto riguardo al numero e alle tipologie di prodotti.

Sub criterio 3.2) Proposta di miglioramento della fornitura di prodotti biologici, rispetto a quelli minimi richiesti nel capitolato descrittivo prestazionale

Proposta atta a soddisfare i requisiti d'eccellenza e le specifiche tecniche di cui al DM delle Politiche Agricole e Forestali del 18 dicembre 2017, ed in particolare all'allegato 1 punti 1, 2 e 3 per il riconoscimento della qualifica di mensa biologica punti 6

Proposta atta a soddisfare i requisiti minimi e le specifiche tecniche di cui al DM delle Politiche Agricole e Forestali del 18 dicembre 2017, ed in particolare all'allegato 1 punti 1, 2 e 3 per il riconoscimento della qualifica di mensa biologica punti 5,5

Proposta di fornitura di ulteriori prodotti biologici, rispetto a quelli minimi richiesti nel capitolato descrittivo prestazionale, ma non sufficienti a soddisfare i criteri di cui al DM delle Politiche Agricole e Forestali del 18 dicembre 2017, ed in particolare all'allegato 1 punti 1, 2 e 3 per il riconoscimento della qualifica di mensa biologica punti 1

Nessuna proposta punti 0

L'offerta propone i requisiti d'eccellenza di cui al DM delle Politiche Agricole e Forestali del 18 dicembre 2017, limitatamente a quanto previsto all'allegato 1 punto 1 (prodotti offerti).

Sub criterio 3.3) Utilizzo di alimenti biologici (esclusi carne e latticini) prodotti entro 150 Km dal luogo di somministrazione del servizio Il punteggio è assegnato in relazione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto: fino a punti 6

L'offerta proposta e descritta nella relazione prodotta risulta eccellente nel complesso con riferimento a tutti i parametri richiesti, soprattutto avuto riguardo alla quantità, varietà e rappresentatività dei prodotti.

Sub criterio 3.4) Fornitura di ulteriori prodotti DOP e IGP rispetto a quanto previsto dal capitolato descrittivo prestazionale

Oltre 5 punti 2

Tra 5 e 3 punti 1

Tra 2 e 1 punti 0,5

Meno di 1 punti 0

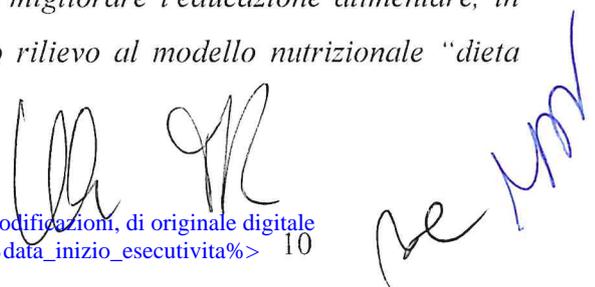
L'offerta propone 22 ulteriori prodotti DOP e IGP rispetto a quanto previsto dal capitolato descrittivo prestazionale.

Sub criterio 3.5) 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 2

L'offerta proposta e descritta nella relazione prodotta risulta particolarmente dettagliata e varia. Nel complesso quasi eccellente con riferimento a tutti i parametri richiesti. In particolare in ordine alla quantità dei prodotti offerti con riferimento alla varietà delle diete speciali.

CRITERIO 4) PROGETTO di EDUCAZIONE ALIMENTARE per alunni, genitori, personale scolastico Fattore ponderale: fino a punti 5

Verranno valutati i seguenti elementi i progetti 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).

Sub criterio 4.1) 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

L’offerta proposta e descritta nella relazione prodotta risulta ampiamente ottima nel complesso con riferimento a tutti i parametri richiesti. L’offerta risulta corredata da soluzioni progettuali ampie e diversificate.

CRITERIO 5) PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO Fattore ponderale: fino a punti 2

Verranno valutati i seguenti elementi attività a miglioramento del servizio, oltre a quelle già previste nei punti che precedono

Sub criterio 5.1) attività migliorative del servizio fino a punti 2

L’offerta proposta e descritta nella relazione prodotta risulta ampia e particolarmente dettagliata. Quasi eccellente nel complesso con riferimento a tutti i parametri richiesti.

CRITERIO 6) COMUNICAZIONE AMBIENTALE (CAM) Fattore ponderale: fino a punti 2

Verranno valutati i seguenti elementi 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

Sub criterio 6.1) 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

L’offerta proposta e descritta nella relazione prodotta risulta particolarmente adeguata. Nel complesso ottima con riferimento a tutti i parametri richiesti.

Svolte le osservazioni di cui sopra i commissari raccolgono in un unico prospetto i punteggi coerenti con quanto osservato.



CRITERI/SUB CRITERI	01_CIRFOOD S.C	02_SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
1.1)	3,75	3,75
1.2)	1,14	1,5
1.3)	1,20	2,00
1.4)	2,25	2,25
1.5)	2,40	3,32
1.6)	0,65	0,70
1.7)	3,00	2,40
1.8)	1,20	1,50
1.9)	1,24	1,84
1.10)	3,00	3,68
1.11)	4,20	4,5
2.1)	3,00	2,25
2.2)	1,80	2,49
3.1)	2,00	3,00
3.2)	6,00	6,00
3.3)	3,18	6,00
3.4)	1,00	2,00
3.5)	1,14	1,74
4.1)	3,50	3,90
5.1)	1,50	1,84
6.1)	1,00	1,50
punti offerta tecnica	48,15	58,16

La Commissione preso atto delle risultanze della valutazione delle offerte tecniche, dispone l'ammissione alla fase di apertura delle offerte economiche di tutti gli operatori economici. Il Presidente della Commissione dichiara chiusa la seduta riservata alle ore 9:25.

Alle ore 9:35 i lavori proseguono in seduta pubblica, come da avviso prot. n. 0017142 del 26/07/2022 con l'apertura delle buste contenenti le offerte economiche.

Alla seduta pubblica assistono secondo le modalità indicate nel suddetto avviso Manuel Mantoan per la ditta SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA e Giorgio Olivieri per la ditta CIRFOOD S.C.

Preliminarmente si dà lettura dei punteggi conseguiti conseguentemente alla valutazione delle offerte tecniche come di seguito:

COPIA CARTACEA DI ORIGINALE DIGITALE

Riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs.82/2005 e successive modificazioni, di originale digitale
- Num. Prot : 0018896 del 18/08/2022 12:37:27 - Esecutività <%data_inizio_esecutivita%> 12

	Ditta	Punteggio totale offerta tecnica
1	CIRFOOD S.C.	48,15
2	SERENISSIMA RISTORAZIONE S	58,16

Si procede quindi all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica da esprimersi secondo le indicazioni di cui al paragrafo 16 del Disciplinare di gara, ossia consistente nel ribasso percentuale offerto rispetto all'importo posto a base di gara pari ad € 4,90 per singolo pasto al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

Sono quindi aperte le buste economiche secondo le attività richieste dalla procedura telematica della piattaforma Sintel.

In particolare:

Busta n. 1) SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA, con sede in VICENZA (VI) - P. IVA 01617950249.

La documentazione prodotta risulta conforme a quanto richiesto dal disciplinare di gara al punto 16. Il ribasso proposto è pari al 7,55% per un importo per singolo pasto pari ad € 4,53.

Busta n. 2) CIRFOOD S.C., con sede in REGGIO NELL'EMILIA (RE) - P. IVA 00464110352.

La documentazione prodotta risulta conforme a quanto richiesto dal disciplinare di gara al punto 22. Il ribasso proposto è pari al 4,90 % per un importo per singolo pasto pari ad € 4,66.

Gli operatori economici hanno correttamente indicato i rispettivi costi della manodopera e i rispettivi costi da rischio specifico aziendale concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

La Commissione, pertanto, procede all'attribuzione dei punteggi relativi all'offerta economica applicando la formula indicata al paragrafo 17.3 del Disciplinare di gara, e segnatamente:

$$P = (RI/RMax) * 30$$

DOVE:

P = punteggio da attribuire all'offerta in esame

RI = ribasso offerto dal concorrente i-esimo

RMax = maggior ribasso offerto

Ditta	Ribasso offerto %	Miglior ribasso %	Punteggio Offerta Economica
SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	7,55	7,55	30,00
CIRFOOD S.C.	4,90	7,55	19,47

Ultimate le operazioni di cui sopra, la Commissione determina la somma totale dei punteggi conseguiti dai concorrenti per la valutazione dell'offerta tecnica e per la valutazione dell'offerta economica redigendo la graduatoria come segue:

	Ditta	Punteggio totale offerta tecnica + economica
1	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	88,16
2	CIRFOOD S.C.	67,62

Alla luce di quanto sopra, l'operatore economico SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA con sede in VICENZA (VI) - P. IVA 01617950249, ha conseguito il miglior punteggio complessivo pari a 88,16 punti.

La seduta pubblica si chiude alle ore 9:45.

La Commissione, dato atto di quanto sopra, dispone la trasmissione del presente verbale al RUP della procedura, per gli adempimenti conseguenti.

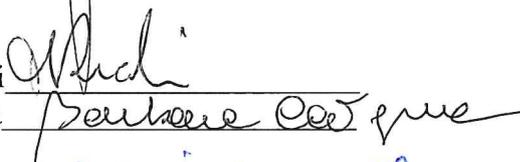
Di quanto sopra viene redatto il presente verbale che, letto ed approvato, viene sottoscritto come segue.

La Spezia, 28/07/2022

Il Presidente della Commissione
Dott. Gustavo Tomaselli



I membri esperti
Dott.ssa Michela Ricciardi
Dott.ssa Barbara Castagna



Il segretario verbalizzante
Dott.ssa Ilenia Novelli

