



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

VERBALE N. 3 prot. n. 9561 del 28/04/2022 - Seconda seduta riservata- Valutazione Offerte tecniche e seduta pubblica- Apertura Buste economiche.

Nel giorno 13 del mese di Aprile duemilaventidue, rispettivamente alle ore 15:40 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.

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

1) G.L.E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. S.n.c. con sede in Rivoli (TO) - P.IVA 03606750044;

Il concorrente allega all’offerta tecnica dichiarazione di *“non autorizzare l’amministrazione aggiudicatrice, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di accesso agli atti, a rilasciare copia dell’offerta tecnica e delle spiegazioni che saranno eventualmente rese in sede di verifica delle offerte anomale, e a tal fine precisa, ai sensi dell’art. 53, comma 5 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i che nei seguenti documenti presentati a corredo dell’offerta motivati e comprovati da:*

Tutti i documenti relativi alla propria documentazione amministrativa e progettuale (compresi gli allegati), prodotti in sede di partecipazione alla procedura in oggetto e in sedi successive di giustificazione e chiarimento, sono da tenere riservati e quindi non soggetti all’accesso da parte di terzi e aziende competitors, ai sensi dell’art. 53 del D.Lgs. n. 50/2016, per le seguenti motivazioni:

- riportano indicazione precisa dei soggetti terzi che intrattengono rapporti commerciali, talvolta in esclusiva, con la scrivente azienda;
- forniscono chiaramente informazioni del knowhow aziendale che rappresenta elemento fondamentale della propria concorrenzialità nelle procedure di rilevanza pubblica;
- forniscono elementi rilevanti inerenti la capacità d'acquisto della scrivente,
- possono essere lesivi delle clausole di riservatezza di cui i soggetti terzi (fornitori, collaboratori, client ecc.) chiedono alla scrivente l'osservanza, in merito a: informazioni, knowhow e segreti tecnici e commerciali. Tali informazioni vengono trasmesse dai terzi alla scrivente per l'esclusivo utilizzo connesso con la partecipazione alla presente procedura di gara”

CRITERIO 1) - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO Fattore ponderale: fino a punti 25 *“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 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.”*

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

Due commissari valutano l’offerta discreta, un commissario ottima in relazione all’attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 3,25

Sub criterio 1.2) Piano di organizzazione del trasporto per i pasti veicolati (ove richiesto): fino a punti 1

Tutti i commissari valutano l’offerta discreta in relazione all’attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 0,6

Sub criterio 1.3) Numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti: fino a punti 1

Tutti i commissari valutano l’offerta eccellente in relazione all’attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 1

Sub criterio 1.4) Piano di gestione dei rischi e rispetto delle disposizioni HACCP: fino a punti 4

Due commissari valutano l'offerta insufficiente, un commissario sufficiente in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 0,68

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

Due commissari valutano l'offerta discreta, un commissario ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 2,6

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

Tutti i commissari valutano l'offerta ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 0,75

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

Tutti i commissari valutano l'offerta eccellente in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 4

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

Due commissari valutano l'offerta discreta, un commissario ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 1,3

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

Tutti i commissari valutano l'offerta eccellente in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 2

Sub criterio 1.10) Altri elementi atti a dimostrare la qualità del servizio offerto: fino a punti 1

Tutti i commissari valutano l'offerta sufficiente in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 0,5

CRITERIO 2)- CENTRO DI COTTURA AGGIUNTIVO Fattore ponderale: Fino a punti 2: *“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”.*

Sub criterio 2.1) Collocazione del punto di cottura aggiuntivo: fino a punti 2

Il punteggio relativo alla collocazione del centro di cottura aggiuntivo messo a disposizione dalla ditta sarà attribuito con il seguente criterio:

- 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

Il sub criterio è tabellare.

La collocazione del centro di cottura aggiuntivo risulta da verifica effettuata dalla Commissione entro km 25 dal Comune; pertanto viene attribuito il punteggio di 0,5

CRITERIO 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 *“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”.*

Sub criterio 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

Tutti i commissari valutano l'offerta sufficiente in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 2,5

Sub criterio 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

Due commissari valutano l'offerta discreta, un commissario ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 3,25

Sub criterio 3.3) Piano annuale di manutenzione ordinaria delle cucine e dei refettori: fino a punti 5

Tutti i commissari valutano l'offerta ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 3,75

CRITERIO 4) CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI OFFERTI (CAM): Fattore ponderale fino a punti 17 *“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, somministrazione di carne halal in caso di specifica richiesta)”.

Sub criterio 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

Tutti commissari valutano l'offerta eccellente in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 7

Sub criterio 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

Tutti i commissari valutano l'offerta sufficiente in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 2,5

Sub criterio 4.3) Proposta di fornitura di prodotti DOP e di prodotti IGP: fino a punti 4

Tutti i commissari valutano l'offerta eccellente in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 4

Sub criterio 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

Tutti i commissari valutano l'offerta discreta in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 0,6

CRITERIO 5) PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE per alunni, genitori, personale scolastico Fattore ponderale: fino a punti 5 *"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"*

Sub criterio 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

Tutti i commissari valutano l'offerta ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 3,75

CRITERIO 6) PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO Fattore ponderale: fino a punti 4 *"nell'elaborato "proposte migliorative del servizio" dovrà contenere l'esposizione di attività che la ditta intende svolgere a miglioramento del servizio"*
(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.*

Sub criterio 6.1) attività migliorative del servizio fino a punti 4

Due commissari valutano l'offerta discreta, un commissario ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 2,6

CRITERIO 7) COMUNICAZIONE AMBIENTALE (CAM) Fattore ponderale: fino a punti 2 *" Nell' elaborato "comunicazione ambientale (CAM)" dovrà contenere l'esposizione di attività che la ditta intende svolgere a miglioramento del servizio".*

Sub criterio 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

Tutti i commissari valutano l'offerta ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 1,5

2) ITALIA CHEF S.R.L., con sede in Piacenza (PC) P.IVA 01659060337;

CRITERIO 1) - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO Fattore ponderale: fino a punti 25- *“Lelaborato 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 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.”*

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

Due commissari valutano l’offerta ottima, un commissario eccellente in relazione all’attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 4,15

Sub criterio 1.2) Piano di organizzazione del trasporto per i pasti veicolati (ove richiesto): fino a punti 1

Tutti i commissari valutano l’offerta ottima in relazione all’attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 0,75

Sub criterio 1.3) Numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti: fino a punti 1

Tutti i commissari valutano l’offerta sufficiente in relazione all’attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 0,5

Sub criterio 1.4) Piano di gestione dei rischi e rispetto delle disposizioni HACCP: fino a punti 4

Due commissari valutano l’offerta ottima, un commissario eccellente in relazione all’attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 3,32

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

Due commissari valutano l’offerta ottima, un commissario discreta in relazione all’attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto,

valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 2,8

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

Tutti i commissari valutano l'offerta discreta in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 0,6

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

Tutti i commissari valutano l'offerta discreta in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 2,4

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

Tutti i commissari valutano l'offerta ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 1,5

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

Tutti i commissari valutano l'offerta insufficiente in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 0

Sub criterio 1.10) Altri elementi atti a dimostrare la qualità del servizio offerto: fino a punti 1

Tutti i commissari valutano l'offerta ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 0,75

CRITERIO 2)- CENTRO DI COTTURA AGGIUNTIVO Fattore ponderale: Fino a punti 2-: *“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”.*

Sub criterio 2.1) Collocazione del punto di cottura aggiuntivo: fino a punti 2

Il punteggio relativo alla collocazione del centro di cottura aggiuntivo messo a disposizione dalla ditta sarà attribuito con il seguente criterio:

- 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

Il sub criterio è tabellare.

La collocazione del punto di cottura aggiuntivo risulta da verifica effettuata dalla Commissione entro km 20 dal Comune; pertanto viene attribuito il punteggio di 1

CRITERIO 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 *“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”.*

Sub criterio 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

Tutti i commissari valutano l'offerta eccellente in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 5

Sub criterio 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

Tutti i commissari valutano l'offerta ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 3,75

Sub criterio 3.3) Piano annuale di manutenzione ordinaria delle cucine e dei refettori: fino a punti 5

Tutti i commissari valutano l'offerta discreta in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 3.

CRITERIO 4) CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI OFFERTI (CAM): Fattore ponderale fino a punti 17 *“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'onere: 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, somministrazione di carne halal in caso di specifica richiesta)”.

Sub criterio 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

Tutti i commissari valutano l'offerta discreta in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 4,2

4.2) Proposta di fornitura di ulteriori prodotti biologici, tipici e tradizionali, rispetto a quelli minimi richiesti nel capitolato d'onere: fino a punti 5

Tutti i commissari valutano l'offerta ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 3,75

4.3) Proposta di fornitura di prodotti DOP e di prodotti IGP: fino a punti 4

Tutti i commissari valutano l'offerta ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 3

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

Tutti i commissari valutano l'offerta eccellente in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 1

CRITERIO 5) PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE per alunni, genitori, personale scolastico Fattore ponderale: fino a punti 5 *”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”*

Sub criterio 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

Due commissari valutano l'offerta eccellente, un commissario ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 4,6

CRITERIO 6) PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO Fattore ponderale: fino a punti 4 “nell’elaborato “proposte migliorative del servizio” dovrà contenere l’esposizione di attività che la ditta intende svolgere a miglioramento del servizio”

(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.

Sub criterio 6.1) attività migliorative del servizio fino a punti 4

Due commissari valutano l'offerta eccellente, un commissario ottima in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 3,68

CRITERIO 7) COMUNICAZIONE AMBIENTALE (CAM) Fattore ponderale: fino a punti 2 “ Nell’ elaborato “comunicazione ambientale (CAM)” dovrà contenere l’esposizione di attività che la ditta intende svolgere a miglioramento del servizio”.

Sub criterio 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

Tutti i commissari valutano l'offerta eccellente in relazione all'attinenza delle prestazioni richieste e rispetto a quanto indicato nel CSA. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 2.

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

CRITERI/SUB CRITERI	1_G. L. E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. S.n.c	2_ITALIA CHEF SRL
1.1)	3,25	4,15
1.2)	0,60	0,75
1.3)	1,00	0,5

1.4)	0,68	3,32
1.5)	2,60	2,8
1.6)	0,75	0,6
1.7)	4,00	2,4
1.8)	1,30	1,5
1.9)	2,00	0
1.10)	0,50	0,75
2.1)	0,50	1
3.1)	2,50	5
3.2)	3,25	3,75
3.3)	3,75	3
4.1)	7,00	4,2
4.2)	2,50	3,75
4.3)	4,00	3
4.4)	0,60	1
5.1)	3,75	4,6
6.1)	2,60	3,68
7.1)	1,50	2
punti offerta tecnica	48,63	51,75

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 17:00.

Alle ore 17:01 i lavori proseguono in seduta pubblica, come da avviso prot. n. 8086 del 08/04/2022 con l'apertura delle buste contenenti le offerte economiche.

Alla seduta pubblica assistono secondo le modalità indicate nel suddetto avviso 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.

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

	Ditta	Punteggio totale offerta tecnica
1	ITALIA CHEF S.R.L.,	51,75
2	G.L.E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. S.n.c.	48,63

Si procede quindi all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica da esprimersi secondo le indicazioni di cui al punto 22 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 oneri di sicurezza ed IVA.

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

In particolare:

Busta n. 1) G.L.E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. S.n.c. con sede in Rivoli (TO) - P.IVA 03606750044;

La documentazione prodotta risulta conforme a quanto richiesto dal disciplinare di gara al punto 22. Si dà lettura dell'offerta pari ad un ribasso del **13,59%** per un importo per singolo pasto pari ad **€ 4,23** e per un importo annuo offerto per la fornitura di 36.000 pasti presunti all'anno, pari ad **€ 152.280,00**.

Si da atto che dall'offerta economica prodotta non risulta il pagamento del bollo; se ne richiede pertanto la regolarizzazione.

Busta n. 2) ITALIA CHEF S.R.L., con sede in Piacenza (PC) P.IVA 01659060337;

La documentazione prodotta risulta conforme a quanto richiesto dal disciplinare di gara al punto 22. Si dà lettura dell'offerta pari ad un ribasso del **18,66 %** per un importo per singolo pasto pari ad **€ 3,988566** e per un importo annuo offerto per la fornitura di 36.000 pasti presunti all'anno pari ad **€ 143.588,376**.

Si da atto che dall'offerta economica prodotta non risulta il pagamento del bollo; se ne richiede pertanto la regolarizzazione.

La Commissione, pertanto, procede all'attribuzione dei punteggi relativi all'offerta economica applicando la formula indicata al punto 23.2 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 %	Prezzo offerto	Punteggio Offerta Economica
G.L.E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. s.n.c.	13,59	18,66	4,23	13,59
ITALIA CHEF S.R.L.	18,66	18,66	3,988566	18,66

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	ITALIA CHEF S.R.L.	70,41
2	G.L.E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. s.n.c.	62,22

Alle ore 17:30 si chiude la seduta pubblica.

La Commissione dando rilettura del verbale evidenzia un errore di natura materiale nell'assegnazione dei punteggi relativi alla valutazione dell'offerta economica che pertanto vengono indicati come segue:

ITALIA CHEF S.R.L. punteggio di **30** in luogo di 18,66;

G.L.E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. S.n.c. punteggio di **21,85** in luogo di 13,59.

Pertanto, in considerazione di quanto sopra, si sintetizza di seguito il punteggio conseguito dalle ditte offerenti per l'offerta economica:

Ditta	Ribasso offerto %	Miglior ribasso %	Prezzo offerto	Punteggio Offerta Economica
ITALIA CHEF S.R.L.	18,66	18,66	3,988566	30
G.L.E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. S.n.c.	13,59	18,66	4,23	21,85

Ultimate le operazioni di cui sopra la Commissione determina la somma totale dei punteggi conseguiti dai concorrenti redigendo la **graduatoria finale** come segue:

	Ditta	Punteggio totale tecnica + economica
1	ITALIA CHEF S.R.L.	81,75
2	G.L.E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. S.n.c.	70,48

La proposta di aggiudicazione è formulata per l'operatore economico **ITALIA CHEF S.R.L., con sede in Piacenza (PC) P.IVA 01659060337** con un punteggio complessivo di **81,75**

La Commissione trasmette il presente verbale al RUP della procedura, per la successiva consegna al RUP del Comune per la valutazione di competenza anche ai fini della congruità dell'offerta.

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

La seduta è chiusa alle ore 18:15.

La Spezia, 13/04/2022

Il Presidente della Commissione

Dott. Franco Nicastrò ***F.to Franco Nicastrò***

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***