

APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNALI "SANTA MARIA DEL PORNARO" E "ALESSANDRO ROSSI" PER IL PERIODO DALL'1 SETTEMBRE 2023 AL 31 AGOSTO 2027

CIG 98086745D8

VERBALE N. 2 DEL 20 GIUGNO 2023

commissione giudicatrice

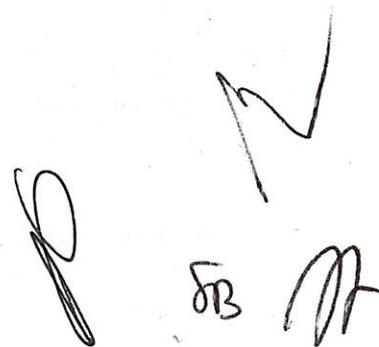
Si richiama il precedente verbale n. 1 del 20 giugno 2023 relativo all'espletamento della procedura, come indicato nel bando di gara n. 28707 di protocollo del 22 maggio 2023, finalizzata all'affidamento del **servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nelle scuole dell'infanzia comunali "Santa Maria del Pornaro" e "Alessandro Rossi" per il periodo dal 1 settembre 2023 al 31 agosto 2027.**

L'anno **DUEMILAVENTITRE**, il giorno **VENTI** del mese di **GIUGNO** alle ore **9:00**, presso l'ufficio del presidente di commissione, sito a Palazzo Garbin, si prosegue, in seduta riservata, con le operazioni di gara.

Si riunisce la commissione nominata, dopo la scadenza del termine di presentazione delle offerte, con provvedimento 19 giugno 2023, n. 779, i cui componenti hanno dichiarato il possesso dei requisiti previsti dagli articoli 77, commi 4, 5 e 6 e 42 comma 2, del d.lgs. 50/2016 e così composta:

- **Paola PEZZIN** – presidente
- **Susi BARBARES** - componente
- **Alessandra ZAMBON** – componente
- **Patrizia PELLIZZARI** – segretario verbalizzante.

Richiamate le condizioni generali di svolgimento della gara prestabilite dal disciplinare di gara, il presidente ricorda che la commissione procederà alla valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica come indicato al punto 17 del disciplinare (offerta tecnica punteggio massimo 80/100 e offerta economica punteggio massimo 20/100) e all'assegnazione dei relativi punteggi in base ai criteri di valutazione, ai criteri motivazionali / lista scelte e secondo i metodi di attribuzione dei coefficienti e le formule di punteggio indicate ai punti 17.1, 17.2, 17.3 e 17.4 del disciplinare di gara, come riportati nella sottostante tabella:

Handwritten signatures and initials at the bottom right of the page. There are three distinct marks: a large, stylized signature on the left, and two smaller initials or signatures, one of which appears to be 'FB', on the right.

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERI MOTIVAZIONALI / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI T MAX
1	<p>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO</p> <p>Descrizione del modello organizzativo che il concorrente intende rendere operativo per garantire lo svolgimento del servizio, anche con riferimento alle risorse umane che intende impiegare.</p> <p>Allegare relazione di max 4 facciate (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11).</p> <p>In caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, la commissione attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime 4 facciate.</p>	<p>La commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI:</p> <p>La valutazione terrà conto della qualità, della concretezza e della realistica praticabilità, del grado di chiarezza e di completezza e dell'equilibrata articolazione delle varie componenti della proposta organizzativa del servizio e della sua coerenza con il C.S.A.</p> <p>Sarà apprezzata, inoltre, la puntuale indicazione delle risorse umane che il concorrente intende impiegare con la precisazione di quante siano già alle dipendenze del medesimo e da quanti anni.</p>		10	
2	<p>CERTIFICAZIONI</p> <p>In caso di RTI, il punteggio viene assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione.</p> <p>Al primo in graduatoria, prima di procedere all'aggiudicazione ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA oppure tramite gli enti firmatari degli accordi internazionali iaf, ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati. I punteggi sono cumulabili</p>	NESSUNA	Punti 0		3
		ISO 22005:2008 (rintracciabilità delle filiere agroalimentari) riferita all'azienda	Punti 1		
		SA 8000 riferita all'azienda	Punti 1		
		UNI EN ISO 14001 e/o EMAS CE 121C/2009 vigente (Certificazione ambientale) riferita all'azienda	Punti 1		
3	<p>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA:</p> <p>trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio comunale o provinciale dello svolgimento del servizio, con acquisto diretto dal produttore o di propria produzione</p> <p>All'aggiudicatario, prima di</p>	Fuori dal territorio provinciale	Punti 0		5
		dentro il territorio provinciale	Punti 2		
		dentro il territorio			

	<p>procedere all'aggiudicazione ed entro il termine assegnato, verrà richiesto di indicare il nominativo del fornitore, al fine di verificarne la corrispondenza con quanto offerto</p>	<p>comunale</p>	<p>Punti 4</p>		
		<p>di propria produzione</p>	<p>Punti 5</p>		
4	<p><u>PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI</u></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o di schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> le procedure di approvvigionamento e di conservazione delle derrate; la frequenza dell'approvvigionamento dei prodotti; i criteri di selezione dei fornitori; l'eventuale possesso di certificazione di qualità dei fornitori; l'eventuale utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e/o a km zero (specificare quali) secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.3.2020 (200 km), fermo restando quanto richiesto all'art. 5.1 del capitolato speciale d'appalto <p>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11), tabelle e/o schemi esclusi.</p> <p>In caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, la commissione attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p>completezza del piano, qualità e frequenza degli approvvigionamenti, chiarezza, efficacia, efficienza delle procedure indicate.</p> <p>Saranno valorizzati gli approvvigionamenti presso fornitori in possesso di certificazioni di qualità e l'utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e/o a km. zero.</p>	11		
5	<p><u>PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA/NUTRIZIONISTA</u></p> <p>indicando, per ciascun componente, i seguenti elementi:</p>	<p>La commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p>competenza, professionalità, esperienza maturata in servizi analoghi a quelli oggetto della gara</p>	7		

	<ul style="list-style-type: none"> • dati anagrafici • titolo di studio/formazione • ruolo ricoperto negli ultimi cinque anni • esperienza professionale specifica in relazione al servizio <p>utilizzando le schede inserite nella "Scheda punteggi tecnici" All. B</p>			
6	<p><u>PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI</u></p> <p>specificando in modo sintetico il piano utilizzato per la predisposizione delle stesse.</p> <p>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11).</p> <p>In caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, la commissione attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p>completezza, chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto.</p>	7	
7	<p><u>COMUNICAZIONE ORGANIZZATIVA</u></p> <p>Descrizione del processo di comunicazione (interna ed esterna) e degli strumenti che si intendono implementare per assicurare il regolare svolgimento del servizio e il rispetto delle tempistiche previste dal C.S.A.</p> <p>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11).</p> <p>In caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, la commissione attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI:</p> <p>completezza, semplicità, fluidità, chiarezza di compiti e ruoli nel processo che regola le comunicazioni tra i soggetti interessati.</p> <p>Saranno valorizzate modalità operative chiare, semplici ed efficaci utilizzate nella gestione delle comunicazioni relative alle diete speciali o a eventuali criticità del servizio.</p>	7	

<p>8</p>	<p><u>FORMAZIONE DEL PERSONALE</u></p> <p>Descrizione del progetto di formazione/aggiornamento previsto all'art. 10 del C.S.A., anche a mezzo di tabelle/schemi, che la ditta realizzerà nel periodo di durata dell'appalto, oltre alla formazione obbligatoria per legge.</p> <p>Nel progetto dovranno essere indicati i corsi di formazione/aggiornamento ai quali il personale addetto al servizio dovrà partecipare, il numero totale di ore di formazione/aggiornamento annui pro capite e i professionisti che si intendono incaricare in qualità di formatori.</p> <p>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11), tabelle e schemi esclusi. In caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, la commissione attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p>chiarezza, qualità, precisione e incisività del progetto e della sua coerenza con i bisogni formativi del personale addetto al servizio.</p> <p>Verrà valorizzato il grado di dettaglio e di aderenza delle materie proposte alla tipologia del servizio e il monte ore annuo pro capite.</p> <p>Verranno inoltre valorizzati i C.V. dei formatori incaricati.</p>	<p>5</p>	
<p>9</p>	<p><u>STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITA' DEL MENU' E INVOGLIARE AL CONSUMO DEL PASTO</u></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o di schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • criticità rilevate e strategie proposte nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale (rotazione pietanze e menù, preparazioni e cotture, odori e sapori ecc.); • tempistiche di intervento e frequenze; • monitoraggio dei risultati <p>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11), tabelle e schemi esclusi.</p> <p>In caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, la commissione attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p>completezza del piano ed efficacia delle misure, fattibilità di realizzazione, tempistica di intervento</p>	<p>7</p>	

10	<p><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o di schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze legate alla sostituzione del personale o altra evenienza che comprometta la funzionalità del servizio; • la tempistica di intervento <p>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11), tabelle e schemi esclusi</p> <p>In caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, la commissione attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p>completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento</p>	10	
11	<p><u>MIGLIORIE DEL SERVIZIO</u></p> <p>Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, le migliorie che il concorrente intende proporre, rispetto a quanto richiesto nel capitolato speciale d'appalto.</p> <p>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11).</p> <p>In caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, la commissione attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p>completezza della proposta, efficacia, fattibilità, innovatività, impatto sull'utenza (anche con riferimento a eventuali menù particolari in occasione delle festività), interesse per l'Amministrazione Comunale</p>	8	
Totale			72	8

Il presidente ricorda, altresì, che ogni commissario provvederà, in base ai criteri motivazionali indicati per ciascuno degli elementi qualitativi, ad attribuire discrezionalmente un coefficiente da 0

a 1 sulla base dei seguenti parametri:

Valore del coefficiente	Giudizio della commissione	
0	Non valutabile	Contenuti assenti
0,10	Del tutto inadeguata	I contenuti oggetto di valutazione vengono semplicemente richiamati
0,20	Inconsistente	Indicato qualche contenuto, ma non articolato e/o qualitativamente inconsistente
0,30	Gravemente insufficiente	Contenuti limitati, scarsamente articolati e/o qualitativamente inconsistenti
0,40	Insufficiente	Contenuti limitati, articolati in modo frammentario e/o qualitativamente poco consistenti
0,50	Scarsa	Contenuti modesti, con articolazione non ancora sufficiente e/o qualitativamente poco consistenti
0,60	Sufficiente	Contenuti pertinenti, anche se essenziali, descritti in modo abbastanza chiaro e ordinato, ma qualitativamente poco consistenti
0,70	Discreta	Contenuti pertinenti, descritti in modo chiaro e abbastanza articolato e/o qualitativamente abbastanza consistenti
0,80	Buona	Contenuti esaurienti, descritti in modo chiaro e articolato e/o qualitativamente abbastanza consistenti
0,90	Molto buona	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro e completo e/o qualitativamente consistenti
1	Ottima	Contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato e/o qualitativamente molto consistenti

I commissari potranno esprimere anche coefficienti intermedi centesimali, qualora la proposta sia valutata intermedia tra i parametri sopra indicati.

Ricorda, altresì, che il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento, pari a 48 per il punteggio tecnico complessivo.

La commissione unanimemente dispone che, essendo pervenuta una sola offerta, non verrà effettuata la riparametrazione dei punteggi ottenuti dalla medesima.

Copia del disciplinare di gara, del capitolato speciale d'appalto e dell'offerta tecnica del concorrente sono state messe a disposizione di ciascun componente la commissione giudicatrice.

I commissari si confrontano sulla relazione tecnica formulata dal concorrente: ognuno dei commissari procede con l'attribuzione dei coefficienti.

Il coefficiente da 0 a 1 espresso da ciascun commissario viene trascritto in un foglio di calcolo che determina la media dei coefficienti attribuita.

Dà atto che il concorrente ha superato la soglia di sbarramento prestabilita dal disciplinare di gara, pari a 48 punti per il punteggio tecnico complessivo.

I punteggi tecnici della commissione sono riassunti nell'allegata scheda punteggi tecnici, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

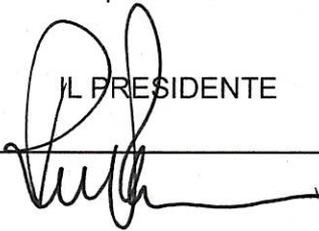
Quindi, alle ore 13:00 il presidente dichiara chiusa la seduta e dispone per le operazioni di apertura della busta virtuale contenente l'offerta economica del concorrente alle ore 11:00 del giorno 22



giugno 2023 presso l'ufficio del capo servizio contratti – Palazzo Garbin. Dà mandato al segretario di commissione per la notifica al concorrente attraverso l'area "Comunicazioni" della piattaforma Sintel.

Di quanto sopra si è redatto il presente verbale che, previa lettura e conferma, viene sottoscritto come in appresso qui di seguito e a margine degli altri fogli, compresa la scheda punteggi tecnici, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

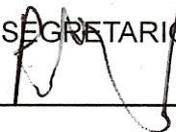
IL PRESIDENTE



I COMPONENTI:

~~Sin Barbieri~~
Alemanno Zamboni

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE



CRITERI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA – PUNTEGGI SERENISSIMA
RISTORAZIONE

	PUNTEGGIO	media	rapportato ai punti del criterio
CRITERIO 1	10	1,000	10,00
CRITERIO 4	11	1,000	11,00
CRITERIO 5	7	0,900	6,30
CRITERIO 6	7	1,000	7,00
CRITERIO 7	7	0,833	5,83
CRITERIO 8	5	1,000	5,00
CRITERIO 9	7	1,000	7,00
CRITERIO 10	10	1,000	10,00
CRITERIO 11	8	1,000	8,00
			70,13

PUNTEGGI TABELLARI OFFERTA TECNICA

	PUNTEGGIO	punteggio ottenuto
CRITERIO 2	3	3
CRITERIO 3	5	4
		7

Handwritten signatures and initials, including a large stylized signature and several smaller initials.

	totale punteggi	Punteggi tabellari	Totale punteggio ottenuto
SERENISSIMA RISTORAZIONE	70,13	7	77,13

DN
SB
A

