



**UNIONE MONTANA DI COMUNI DELLE
VALLI DI LANZO, CERONDA E CASTERNONE
Ceres (TO)**

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
C.U.C. - UNIONE MONTANA DI COMUNI DELLE VALLI DI LANZO, CERONDA E
CASTERNONE**

UNIONE MONTANA DI COMUNI DELLE VALLI DI LANZO CERONDA E CASTERNONE (TO)

FRAZIONE FE' - 2 - 10070 - CERES (TO) - Tel. 012353339 - Fax 012353716
Part. IVA: 92049610014 Cod. Fisc. 92049610014 Cod. Istat 001072
www.unionemontanavlcc.it PEC: unionemontana.vlcc.to@legalmail.it

**VERBALE DI GARA MEDIANTE Procedura negoziata ai sensi dell'art 36, comma 2, lett. b) del Decreto
Legislativo n. 50 del 2016**

Valutazione Offerta Tecnica

SEDUTA RISERVATA

| | |
|------------------------------|---|
| Oggetto | CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELL'INFANZIA, PRIMARIA, SECONDARIA DI PRIMO GRADO E CENTRO ESTIVO DEL COMUNE DI CORIO |
| CIG | 8836838568 |
| Importo di gara | € 340.250,00 |
| Scelta del contraente | Procedura Negoziata con almeno 5 inviti (previa indagine di mercato) |
| Struttura proponente | Area Istruzione/Organizzazione e gestione Servizi scolastici dell'Unione Montana VLCC |
| Modalità | TELEMATICA |

PREMESSO

Che con primo verbale in data 04.10.2021 qui interamente richiamato, il Seggio di gara, in seduta pubblica, ha proceduto alla disamina della documentazione amministrativa contenuta nella busta "A" al fine di verificare il possesso da parte del concorrente dei requisiti di ordine soggettivo;

CIO' PREMESSO

In data 04.10.2021 alle ore 15.30, il Presidente dà inizio alla seduta riservata per proseguire nelle operazioni di gara ed in particolare per valutare la documentazione tecnica contenuta nella busta "B" per l'unico concorrente.

La Commissione procede quindi all'apertura della busta "B", contenente l'offerta "tecnica" presentata dalla candidata ammessa al fine di esaminarla e valutarla, da cui si evincono le seguenti informazioni:

| Partecipante | Informazioni busta tecnica |
|--------------|--|
| ALL FOOD SPA | Nome file: Busta2_Offerta tecnica.zip.p7m Dimensione file: 1.04 MB Impronta MD5: 1194408083b9f0f1514639979f1d7c58 |

Al termine di dette operazioni, la Commissione procede all'esame dell'offerta tecnica al fine di assegnare i punteggi secondo i criteri definiti nel disciplinare di gara.

Vista la scheda redatta dai commissari per l'attribuzione del punteggio, si è ottenuto il punteggio complessivo per il singolo candidato, come riassunto nella tabella che segue:

| Concorrente | Punteggio |
|--------------|-----------|
| ALL FOOD SPA | 57,8 |

Concluse le operazioni sopra riportate, acquisita la disponibilità da parte degli altri componenti, il Presidente comunica loro che avviserà il concorrente, della data della seduta pubblica per la valutazione dell'offerta economica, fissata per il **15.10.2021 ore 10.00**.

Alle ore 17.30 il Presidente dichiara chiusa la seduta riservata.

Letto, confermato e sottoscritto.

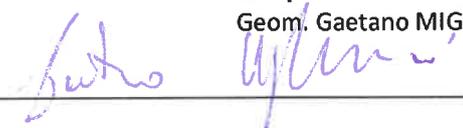
Il Presidente

Dott.ssa CONCETTA ZUCCARINO



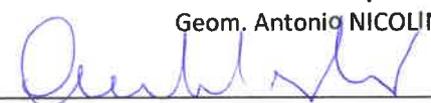
Il Componente e verbalizzante

Geom. Gaetano MIGLIORELLI



Il Componente

Geom. Antonio NICOLINTI



Refezione Scolastica COMUNE DI CORIO
VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA/QUALITATIVA

Concorrente: ALL FOOD SPA

| N. | CRITERI | SUB-CRITERI | MAX PUNTI Assegnabili | Tipo di criterio | Coefficiente Assegnato 0/1 | Punteggio Assegnato | Motivazione |
|------------------------|--|---|-----------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|---------------------|---|
| 1 | TEMPO CONSEGNA PASTI | <p>Il tempo di percorrenza necessario alla consegna dei pasti alle sedi scolastiche interessate del servizio, ricavabile dalla distanza del centro di cottura rispetto alle sedi scolastiche interessate al servizio.</p> <p>Utilizzando il sito www.viamichelin.it opzione "percorso rapido" il concorrente dovrà individuare il tempo di percorrenza necessario a raggiungere le sedi scolastiche interessate, indicando quale punto di partenza la sede del centro di produzione pasti e destinazione la sede del Palazzo Comunale di Corio (Piazza Municipio 5).</p> <p>Il punteggio massimo di 25 punti sarà assegnato al concorrente che per la consegna dei pasti, utilizzando il suddetto parametro di calcolo, avrà indicato il minor tempo di percorrenza per raggiungere la sede del Palazzo Comunale di Corio con partenza dal centro di produzione pasti (distanza rilevabile dal sito www.viamichelin.it).</p> <p>Il tempo di percorrenza, ricavato come su indicato, costituisce parametro di riferimento per la valutazione delle distanze dei centri di cottura delle altre ditte concorrenti.</p> | 25 | Tabellare | 1 | 25 | Essendo pervenuta una sola offerta si assegna il punteggio massimo. |
| 1 | PROGETTO GESTIONE STOVIGLIATO | <p>Indicare le misure che si intendono adottare per ridurre l'impatto ambientale. Scopo dell'Amministrazione è quello di ridurre la produzione di rifiuti, compresi quelli provenienti da attività di elevata biodegradabilità. In tale ottica si intende procedere alla valutazione di progetti che sviluppino e profilino l'utilizzo, nei refettori, di stovigliato (piatti, bicchieri, posate, copri vassoio, ecc.) da non conferire nella raccolta rifiuti e quindi senza produzione di rifiuti a perdere.</p> <p>Si richiede di presentare un progetto, descritto in maniera analitica, eventualmente corredata apposta documentazione, sull'utilizzo e gestione delle stoviglie da utilizzare nei refettori scolastici delle due scuole interessate dal servizio. Il progetto sarà valutato complessivamente tenendo conto dei materiali proposti, della loro gestione, trasporto, sanificazione, smaltimento, nell'ottica di garantire un elevato livello di qualità gestionale.</p> <p>Il progetto sarà valutato sulla base dei seguenti sub-criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> - progetti che prevedono la gestione dello stovigliato senza produzione di rifiuti - max punti 4 - progetti che prevedono la gestione dello stovigliato con materiali naturali riciclabili al 100% e compostabili cioè smaltibili come rifiuto organico - max punti 6 - progetti che prevedono la gestione dello stovigliato con materiali in parte naturali riciclabili al 100% e compostabili ed in parte non compostabili - max punti 3 - progetti che prevedono la gestione dello stovigliato con materiali non riciclabili e non compostabili - punti 0 | 14 | Direzionale | 0,7 | 9,8 | Dichiara l'utilizzo di materiale pluriuso, ma non specifica il tipo di materiale, il processo di lavaggio e quale soluzione verrebbe adottata in caso di servizio durante l'emergenza sanitaria da Covid-19 che imporrebbe stovigliato monouso. |
| 3 | SISTEMA INFORMATIZZATO | <p>Sistema di gestione informatizzata del servizio di prenotazione pasti, di gestione amministrativa e contabile della ristorazione, con la modalità del "pre-pagato" e accesso a cura della ditta aggiudicataria, senza costi per il Comune.</p> <p>Il progetto dovrà indicare gli strumenti e le procedure adottati per garantire la qualità del servizio, l'affidabilità e la sicurezza della gestione e conservazione delle informazioni. I costi per la realizzazione del progetto e la sua realizzazione on-site, nessuno escluso sono a carico dell'impresa proponente.</p> <p>Il progetto dovrà precisare e dettagliatamente indicare le caratteristiche del sistema di rilevazione delle prenotazioni di pasti (per presenza o per assenza, con utilizzo di badge, codice a barre o altro, personale addetto alla rilevazione, ecc.), della ricezione diretta, della formazione della banca dati, della gestione delle diete, delle comunicazioni alle famiglie. Il progetto dovrà inoltre specificare l'invio previsto di SMS di sollecito o segnalazioni agli utenti. Dovrà essere precisata la possibilità di elaborazioni statistiche di estrarre dati o produrre reportistica distinta per utente.</p> <p>Le caratteristiche del data base che resterà al Comune all'atto della cessazione dell'incarico devono risultare nel progetto.</p> <p>Il Progetto dovrà essere costituito da non più di 6 fogli formato UNI/A4, scritte solo fronte, con carattere Times New Roman 12 e con interlinea 1.</p> <p>Il progetto sarà valutato sulla base dei seguenti sub-criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Metodologia e strumenti per la gestione amministrativa e contabile, ricezione diretta, compresa la gestione delle comunicazioni alle famiglie, modalità previste per contenere la morosità, ecc - max punti 9 - Metodologia e strumenti per la rilevazione delle prenotazioni dei pasti e rilevazione delle presenze o assenze degli utenti finali, per la formazione della banca dati, tempi di attivazione, formazione e supporto agli uffici comunali ed agli utenti finali per l'utilizzo dell'applicativo, flessibilità del sistema per eventuale personalizzazione dell'applicazione, qualora venga richiesto dall'Amministrazione, sia in fase di start up che durante - max punti 4 | 13 | Direzionale | 0,6 | 7,8 | La proposta nel complesso risulta soddisfacente. E' da valutare insieme all'Ente e agli altri soggetti coinvolti (utenza e Direzione Didattica) le modalità proposte di rilevazione delle presenze se compatibili con le proprie esigenze. |
| 4 | INIZIATIVA SOCIALE | <p>La valutazione sarà effettuata in base al numero di pasti giornalieri completi forniti gratuitamente (max 5 scolastici) nei giorni di funzionamento del servizio, da destinare ad interventi di politica sociale (a favore di soggetti meno abbienti nell'ambito dell'utenza scolastica). Per questo parametro verranno attribuiti n. 5 punti, così ripartiti:</p> <p>Numero pasti giornalieri gratuiti offerti: massimo 5 punti</p> <p>Il numero massimo di punti sarà attribuito alla ditta partecipante che avrà offerto il maggior numero di pasti giornalieri gratuiti. Alle altre ditte partecipanti il punteggio sarà attribuito utilizzando la seguente formula:</p> $p = \frac{PM \times PA}{PAm}$ <p>dove:</p> <ul style="list-style-type: none"> p = punteggio da attribuire all'offerta presa in considerazione PM = punteggio massimo attribuibile PA = numero di pasti offerti presi in considerazione PAm = maggior numero di pasti offerti | 5 | Tabellare | 1 | 5 | Essendo pervenuta una sola offerta si assegna il punteggio massimo. |
| 5 | PROGETTO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO | <p>Ogni impresa partecipante dovrà presentare una relazione sull'organizzazione del servizio oggetto dell'appalto, indicando, per il piano scolastico, il numero di unità di personale da impiegare, prevedendone l'ingrandimento professionale, qualifica, mansioni, impegno orario giornaliero ed il piano di formazione ed aggiornamento per il periodo di riferimento del presente appalto.</p> | 4 | Direzionale | 0,9 | 3,6 | Si ritiene che l'organizzazione del servizio e il piano di formazione sia nel complesso più che buona. |
| 6 | PRODOTTI DI QUALITA' | <p>punteggio sarà graduato nel seguente modo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Offerta sino a due prodotti biologici: max punti 1 - Offerta sino a quattro prodotti biologici: max punti 2 - Offerta sino a sei prodotti biologici: max punti 2,5 - oltre 6 prodotti max punti 3 | 3 | Tabellare | 1 | 3 | Si assegna un punteggio di 3 punti in quanto offre 8 prodotti biologici |
| 7 | PRODOTTI IGP/DOP | <p>Elecco ulteriori prodotti IGP che si intendono fornire a tutti gli utenti (indicazione geografica protetta) o DOP (denominazione di origine protetta)</p> | 3 | Tabellare | 1 | 3 | Si assegna un punteggio di 3 punti in quanto offre 10 prodotti dop/igp di cui 2 non ammissibili (aceto balsamico e prosciutto crudo) |
| 8 | VALORIZZAZIONE AMBIENTALE E/O DEL SERVIZIO | <p>Progetto di valorizzazione ambientale dei locali adibiti a mensa (in termini di accoglienza e vivibilità) e/o del servizio.</p> <p>Ogni impresa dovrà presentare un progetto sintetico che illustri come intende migliorare i locali adibiti alla erogazione del servizio e/o il servizio stesso, anche in termini di attrezzature e/o arredi.</p> <p>La proposta dovrà essere concreta, descritta in maniera particolareggiata ma sintetica, operativamente sostenibile; dovrà essere esplicitata la tempistica degli interventi proposti e sarà valutata in termini di completezza e comprensibilità, coerenza costi e tempi di realizzazione</p> | 3 | Direzionale | 0,2 | 0,6 | Non vengono specificate le tempistiche di fornitura. Alcune forniture si ritengono non necessarie (erogatori, lampada led) |
| TOTALE OFFERTA TECNICA | | | 79 | TOTALE ASSEGNATO ALL'OFFERTA TECNICA | | 57,8 | |
| Ceres il 04.10.2021 | | Il Presidente <i>Cassella</i> | Il Commissario <i>Cassella</i> | | Il Commissario <i>Cassella</i> | | |

