



Arcidosso, 31/10/2018

OGGETTO: PROCEDURA APERTA SUDDIVISA A LOTTI PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA 2018/19-2019/20 PER LE SCUOLE DELL'UNIONE DEI COMUNI MONTANI AMIATA GROSSETANA - CIG LOTTO A: 7600103B64 - CIG LOTTO B: 7600106DDD - CIG LOTTO C: 7600107EB0.

VERBALE di GARA NR. 02 DEL 31/10/2018
COMMISSIONE GIUDICATRICE
(I^a Seduta Riservata - Valutazione Offerta Tecnica)

..*.*.*

L'anno 2018 (duemiladiciotto) e questo giorno trentuno (31) del mese di ottobre alle ore 10.00 presso la sede dell'Unione dei Comuni Montani Amiata Grossetana si è riunita la Commissione Giudicatrice di gara per procedere alla valutazione dell'offerta tecnica presentata dai partecipanti alla procedura di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 2018/2019 e 2019/2020 per le scuole dell'Unione dei Comuni Montani Amiata Grossetana .

La Commissione di gara, costituita giusta Determina del Responsabile del Servizio, nr. 1739 del 19/10/2018 è così composta:

- Presidente della Commissione (esterno): Falciani Giulio
- Commissario (interno): Ferini Fabrizio
- Commissario (interno): Morganti Fioranna

le funzioni di verbalizzante verranno svolte dalla dipendente Fera Francesca

Il Presidente della Commissione di gara accerta che non sussistono situazioni di incompatibilità né tra i membri della Commissione, né con gli operatori economici ammessi alla gara ai sensi dell'art. 77 del Dlgs., n. 50/2016 e ss.mm.ii. . Ciascun componente rende verbalmente tale dichiarazione.

La Commissione, quindi, prende atto del verbale nr. 1 del 22/10/2018, redatto al termine delle operazioni eseguite dal Seggio di gara nominato con Determina , n. 1739 del 19/10/2018, dal quale si evince che è stata approvata tutta la documentazione amministrativa e quindi disposta l'ammissione al proseguo del procedimento di gara delle seguenti imprese:

Per LOTTO A e LOTTO B

COOPERATIVA LA PESCHIERA

con sede in Località Fontespilli – 58037 Santa Fiora (GR)
(C.F. e P.IVA : 00927980532)

Per LOTTO C

Raggruppamento temporaneo di imprese COOPERATIVA LA PESCHIERA- CAMST La Ristorazione Italiana

con sede in Via Tosarelli, 318
 40055 Villanova di Castenaso (BO)
 Codice Fiscale e Registro Imprese di Bologna 00311310379
 Part. I.V.A. n° 00501611206

CHE in data 22/10/2018 al termine delle operazioni di approvazione della documentazione amministrativa si è proceduto, in seduta pubblica, attraverso il sistema telematico, all'apertura virtuale della busta contenente l'offerta tecnica delle imprese ammesse al procedimento di gara per verificare la regolarità formale e la consistenza delle offerte tecniche.

La Commissione procede quindi, in seduta riservata, ad effettuare la valutazione delle offerte tecniche dei soggetti ammessi al procedimento con det. 1791 del 30/10/2018.

Alla offerta tecnica è riservato il punteggio max di 70 punti ripartiti come da tabella che segue:

OFFERTA TECNICA			
<u>CRITERIO 1 - Organizzazione del servizio (Max 23 punti)</u>			
N°	Criterio	Descrizione	Punteggio max
1.1	Organizzazione, organigramma e timing operativo del personale impiegato nel servizio	<p>La Commissione terrà conto delle modalità proposte di organizzazione e gestione del servizio oggetto dell'appalto, con particolare riferimento al personale, sia quello assegnato al servizio che quello in disponibilità per le sostituzioni, che si intende impiegare (qualifica, esperienza per il tipo di prestazioni oggetto di appalto e professionalità acquisita anche con riferimento alla preparazione di diete speciali ed in particolare di menù privi di glutine, monte ore lavorativo, ...).</p> <p>Sarà valutata l'organizzazione del lavoro, nonché l'entità e la distribuzione dell'organico dichiarato in funzione delle figure direttive ed operative e la coerenza con il servizio richiesto.</p>	7
1.2	Procedure di produzione del pasto	<p>La Commissione terrà conto delle modalità di organizzazione delle varie fasi di produzione (procedure di approvvigionamento e tracciabilità delle derrate, procedure di conservazione, preparazione e cottura dei pasti) anche in relazione alle diete speciali ed in particolare ai menù privi di glutine.</p>	6
1.3	Piano di distribuzione dei pasti – Piano di autocontrollo	<p>La Commissione terrà conto delle modalità proposte dal concorrente in termini di igiene generale, tempi di distribuzione, rapporti con l'utenza e della validità ed efficacia del Piano di</p>	

		Autocontrollo.	5
1.4	Piano di pulizia e di sanificazione	La Commissione terrà conto dell'efficacia e validità delle azioni proposte.	5
<u>CRITERIO 2 - Gestione emergenze operative (Max 8 punti)</u>			
2.1	Disponibilità di centri cottura alternativi che possano essere utilizzati nel caso di indisponibilità temporanea dei Centri Cottura nel rispetto di quanto disposto dall'art. 36 del C.S.A. (calcolato dal sito www.viamichelin.it - percorso più breve/auto dal Centro Cottura di emergenza al Terminale di Consumo).	La Commissione terrà conto della disponibilità documentata di Centri Cottura alternativi in caso di indisponibilità anche parziale dei Centri Cottura messi a disposizione dell'Amministrazione. In particolare, sarà valutato il numero e l'ubicazione (intesa come tempo di percorrenza calcolata sul sito www.viamichelin.it dalla sede del Centro Cottura di emergenza alla sede del Terminale di Consumo da servire).	6
2.2	Dotazioni tecniche attivabili per emergenze operative	La Commissione terrà conto della efficacia delle dotazioni tecniche attivabili per emergenze operative che possono compromettere il normale svolgimento del servizio.	2
<u>CRITERIO 3 - Approvvigionamento delle derrate alimentari (Max 33 punti)</u>			
3.1.1	L'operatore economico dovrà indicare la percentuale di frutta, verdura, pasta e uova biologici che intende offrire non inferiore rispetto al 40% previsto dai CAM in vigore.	Al concorrente che offre una percentuale di biologico pari al 40% verrà attribuito un punteggio pari a 0. L'attribuzione del punteggio per tutte le altre offerte verrà effettuata tramite l'applicazione della seguente formula: $\frac{Ra}{Rmax} * V(a)$ Dove V(a) è calcolato con il rapporto Ra/Rmax Ra = offerta da valutare Rmax = offerta migliore.	10
3.1.2	L'operatore economico dovrà indicare la percentuale di frutta, verdura, pasta e uova da "sistemi di produzione integrata", IGP DOP e STG e tipici e tradizionali che intende offrire non inferiore al 20 %	Al concorrente che offre una percentuale di prodotti da "sistemi di produzione integrata" e di prodotti tipici IGP DOP e STG e di prodotti tipici e tradizionali pari al 20% verrà attribuito un punteggio pari a 0. L'attribuzione del punteggio per tutte le altre	

	prevista dai CAM in vigore.	<p>offerte verrà effettuata tramite l'applicazione della seguente for-mula:</p> $_ * V(a) i$ <p>Dove V(a)i è calcolato con il rapporto Ra/Rmax</p>	3					
3.2.1	La carne deve provenire per almeno il 15 % in percentuale di peso sul totale, devono provenire da produzione biologica.	<p>Al concorrente che offre una percentuale di carne proveniente da produzione biologica pari al 15 % verrà attribuito un punteggio pari a 0.</p> <p>L'attribuzione del punteggio per tutte le altre offerte verrà effettuata tramite l'applicazione della seguente formula:</p> $35 * V(a) i$ <p>Dove V(a)i è calcolato con il rapporto Ra/Rmax</p> <p>Ra = offerta da valutare</p> <p>Rmax = offerta migliore</p>	3					
3.2.2	La carne deve provenire per almeno il 25% in percentuale di peso sul totale, da sistemi di produzione integrata (prodotti IGP, DOP e STG).	<p>Al concorrente che offre una percentuale di carne da "sistemi di produzione integrata" (prodotti tipici IGP DOP e STG) e di prodotti tipici e tradizionali pari al 25% verrà attribuito un punteggio pari a 0.</p> <p>L'attribuzione del punteggio per tutte le altre offerte verrà effettuata tramite l'applicazione della seguente formula:</p> $35 * V(a) i$ <p>Dove V(a)i è calcolato con il rapporto Ra/Rmax</p> <p>Ra = offerta da valutare</p> <p>Rmax = offerta migliore</p>	3					
3.3	<p>Alimenti a filiera corta che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;"><i>Categoria prodotti</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Carne</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Latticini</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Frutta</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Verdura</td> </tr> </table>	<i>Categoria prodotti</i>	Carne	Latticini	Frutta	Verdura	<p>Per prodotti di filiera corta si intendono i prodotti acquistati direttamente dal produttore o in alternativa da un fornitore che si rifornisce da un produttore locale nel raggio di 100 Km (raggio calcolato dai confini del territorio dell'Unione dei Comuni Amiata Grossetana) o il cui luogo di produzione si trovi in toscana.</p> <p>Il punteggio massimo verrà attribuito al concorrente che offrirà, per lo svolgimento del servizio, il maggior numero di tipi di prodotti a filiera corta, che risultino menzionati nel menù in aggiunta a quelli già richiesti dalle tabelle</p>	12
<i>Categoria prodotti</i>								
Carne								
Latticini								
Frutta								
Verdura								

		<p>merceologiche. Ai fini dell'attribuzione del punteggio occorre che il prodotto a filiera corta sia inserito nel menù e quindi utilizzato nella preparazione dei pasti. Al fine delle determinazioni dei quantitativi dei prodotti offerti a filiera corta per la carne, i latticini, la frutta, la verdura saranno conteggiate le singole varietà offerte, (es. maiale, spinaci, mela, mozzarella ecc....).</p> <p>Es.L'offerta di prodotti a filiera corta di pollo, spinaci, mozzarella e mela è conteggiata come pari a 4 prodotti offerti come filiera corta.</p> <p>Il punteggio massimo sarà attribuito all'offerta che avrà presentato il maggior numero di prodotti. I punteggi da attribuire agli altri offerenti saranno calcolati in proporzione rispetto all'offerta cui è stato attribuito il massimo punteggio.</p>	
3.4	Alimenti provenienti da imprese che aderiscono a progetti di agricoltura sociale verificati dal Servizio Socio-sanitario	La Commissione terrà conto del numero delle aziende coinvolte, tenendo conto che i prodotti offerti devono essere presenti nel menù e nella tabella delle grammature, e, quindi, utilizzati per la preparazione dei pasti.	2
CRITERIO 4 - Educazione alimentare (Max 4 punti)			
4	Iniziative di comunicazione ed educazione alimentare rivolte ai bambini, ai genitori e agli insegnanti.	La Commissione terrà conto della qualità del progetto/iniziativa proposta privilegiando i progetti a sostegno di particolari aspetti per la promozione di sane scelte alimentari indicando i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione	4
CRITERIO 5 - Recupero generi alimentari (Max 2 punti)			
5	Progetti, da realizzare entro 60 giorni dall'inizio del servizio, per il recupero di generi alimentari non consumati.	<p>la Commissione terrà conto della qualità del progetto/iniziativa proposta privilegiando i progetti che, all'interno delle misure e tecniche in materia di smaltimento e riciclo dei residui di mensa, organizzino un servizio di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - raccolta e consegna, a cura dell'Impresa, presso centri caritatevoli delle derrate integre non distribuite a mensa; - recupero e consegna, a cura dell'Impresa, dei pasti solo in parte consumati dagli utenti, da destinare al consumo animale o a 	2

		compostaggio o altro. - presentazione, con cadenza da definire con la S.A., di un rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari con indicazioni di tipi e quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo.	
--	--	--	--

La Commissione , collegialmente , decide di esaminare le offerte nel seguente ordine

- 1) Lotto A: Arcidosso, Roccalbegna, Semproniano CIG 7600103B64;
- 2) Lotto B: Castel del Piano, Seggiano CIG 7600106DDD;
- 3) Lotto C: Castell’Azzara, Santa Fiora CIG 7600107EB0

La Commissione alle ore 13:30 sospende i propri lavori che riprenderanno in data 28 novembre p.v. presso la sede dell’Unione dei Comuni Montani Amiata Grossetana.

Letto, approvato e sottoscritto.

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

IL PRESIDENTE
F.to GIULIO FALCIANI

I MEMBRI ESPERTI
F.to FABRIZIO FERINI
F.to MORGANTI FIORANNA

Il Segretario Verbalizzante
F.to FERA FRANCESCA