

----- C.U.C. RHO -----

VERBALE DI GARA DI APPALTO MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRI UTENTI - PERIODO 01/09/22 - 31/08/27 - COMUNE DI CESATE (MI) - CIG 915376128B - SVOLGIMENTO GARA IN MODALITÀ TELEMATICA - VALUTAZIONE OFFERTE TECNICHE - PRIMA SEDUTA RISERVATA. -----

L’anno DUEMILAVENTIDUE, addì SEDICI del mese di MAGGIO alle ore 10:15 presso la Sala Riunioni - Piano Terra - Palazzina LL.PP. in Via Marsala n. 19 - Rho, si riunisce in seduta riservata la Commissione Giudicatrice nominata con Determinazione del Direttore Area 4 - Programmazione Economica e Entrate n. 485 del 12.05.2022 per la valutazione delle offerte tecniche pervenute e costituita da: -----

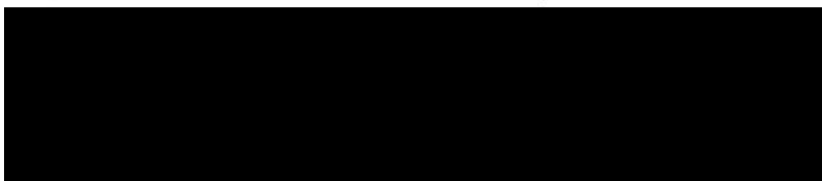
- 1) Dott. Piero Ferrari - Membro esperto esterno - Presidente della Commissione; -----
- 2) Ing. Fabio Pozzoli - Membro esperto - Responsabile Servizio Programmazione, Gestione e Controllo Lavori Pubblici - Comune di Cesate; -----
- 3) Sig.ra Tiziana Picozzi - Membro esperto - istruttore Servizio Politiche Educative, Culturali e Risorse Umane - Comune di Cesate. -----

Funge da Segretario della Commissione la Dott.ssa Patrizia Porrati - Istruttore Amministrativo Centrale Unica di Committenza Rho. -----

Verificata la regolarità della costituzione della Commissione e richiamati i verbali delle sedute di gara del 05.05.2022 (Apertura buste amministrative) e del 16.05.2022 - ore 9.40 (Apertura offerte tecniche) si procede in seduta riservata alla valutazione delle offerte tecniche. -----

Il Presidente formula le seguenti preliminari considerazioni: -----

- Il Disciplinare di gara ha specificatamente indicato (punto 15) che l’aggiudicazione avverrà secondo il criterio di cui all’art. 95 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., in favore del concorrente che avrà formulato l’offerta economicamente più vantaggiosa, applicando il metodo aggregativo-compensatore in base ai seguenti criteri di valutazione: -----
 - OFFERTA TECNICA (MAX 80 PUNTI) -----
 - OFFERTA ECONOMICA (MAX 20 PUNTI) -----
- Il punteggio dell’offerta tecnica verrà assegnato sulla base dei criteri elencati nel Disciplinare di gara con la relativa ripartizione dei punteggi sulla base dei criteri discrezionali (vale a dire



criteri il cui coefficiente è attribuito in ragione della discrezionalità spettante alla Commissione Giudicatrice) e criteri tabellari (vale a dire criteri fissi e predefiniti che permettono l'acquisizione o meno di punteggi in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto). -----

- La Commissione per l'attribuzione dei punteggi opererà attraverso l'applicazione della seguente formula: -----

$$C(a) = \sum_n [W_i \times V(a)_i]$$

Dove:

$C(a)$ = indice di valutazione dell'offerta (a)

\sum_n = sommatoria

n = numero totale dei requisiti

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i)

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra 0 e 1

- I coefficienti per la valutazione dei sub elementi $V(a)_i$ di natura qualitativa e discrezionale verranno determinati con il metodo della «*media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari*». Si procederà poi a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni sub elemento da parte di tutti i Commissari in coefficienti definitivi, riportando ad 1 la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate. Successivamente ciascun coefficiente definitivo determinato per ciascun sub elemento sarà moltiplicato per il relativo sub peso al fine di ottenere il punteggio. In base ai diversi livelli di valutazione, i coefficienti attribuiti corrisponderanno ai giudizi di merito come indicati nel disciplinare di gara e qui riportati in sintesi: -----

- Eccellente = 1;
- Ottimo = 0,80;
- Buono = 0,60;
- Discreto = 0,40;
- Sufficiente = 0,20;
- Insufficiente = 0.

- Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato. La c.d. "riparametrazione" si applica ai criteri di natura qualitativa con punteggio discrezionale. La stazione appaltante procederà ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente. Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio

tabellare, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto. -----

- Tutti i punteggi assegnati saranno arrotondati alla seconda cifra decimale. -----
- Saranno ammesse alla valutazione dell'offerta economica solo ed esclusivamente gli operatori economici che avranno raggiunto un punteggio minimo di **45 punti**. Coloro che non raggiungeranno il punteggio di punti **45** (prima della riparametrazione), non saranno ammessi alle successive fasi di gara. -----

La Commissione procede preliminarmente ad una attenta lettura dei criteri di valutazione prima di procedere all'esame delle offerte tecniche. -----

La commissione formula le seguenti considerazioni sui criteri di valutazione. -----

GESTIONE OPERATIVA DEL SERVIZIO

1.1 Modalità di svolgimento del servizio

La commissione ritiene di valutare meritevoli di punteggi migliori quelle offerte che indicano un'alta frequenza della consegna delle derrate fresche (frequenza giornaliera per esempio), soluzioni nel processo produttivo dei pasti a basso impatto ambientale (riduzione packaging, sistemi di pulizia ecologici, mezzi a basso impatto ambientale, ecc...) e proposte migliorative del servizio (cena per i domiciliari, porzionamento per i più piccoli, ecc...).

1.2 Piano dei trasporti per la consegna dei pasti

La commissione ritiene di valutare meritevoli di punteggi migliori quelle offerte che indicano proposte migliorative del servizio (pane e frutta per i domiciliari per esempio), sistemi di tracciamento dei pasti (app di tracciabilità, QR Code, ecc...) e sistemi di riduzione dell'impatto ambientale (mezzi elettrici per esempio).

1.3 Gestione delle diete speciali

La commissione ritiene di valutare meritevoli di punteggi migliori quelle offerte che indicano proposte tese al contenimento di eventuali errori di consegna dei pasti (QR Code, verifica del bambini, tracciabilità del servizio, ecc...), contenenti procedure di sicurezza anticontaminazione e di assistenza all'utenza (sportello dietista per esempio).

1.4 Proposta di menù stagionali

La commissione ritiene di valutare meritevoli di punteggi migliori quelle offerte che indicano proposte menù stagionali più variegati (con durata di settimane maggiore allo standard, per esempio 6 o più settimane) e maggiori opzioni di scelta per i pasti domiciliari e comunali.

1.5 Possesso della Certificazione ISO 22005:2007 oppure UNI EN ISO 22005:2008

La commissione ritiene di dare il massimo punteggio assegnabile alle offerte delle società che posseggono tali certificazioni.

ORGANIZZAZIONE STRATEGICA DEL SERVIZIO

2.1 Organigramma e funzionigramma illustrativo della gestione dell'appalto

La commissione ritiene di valutare meritevoli di punteggi migliori quelle offerte che indicano la presenza di personale qualificato con maggior numero di ore di presenza dedicate all'appalto (Direttore Tecnico e Dietista per esempio) e che in generale dedicano il maggior numero di ore/personale all'appalto. Le offerte dovranno essere adeguate a quanto prescritto dal Capitolato di Appalto e rispettare la presenza minima di ore di alcune figure chiave o il rapporto inservienti/utenti minimo

2.2 Piano di formazione del personale

La commissione ritiene di valutare meritevoli di punteggi migliori quelle offerte che indicano sistemi di valutazione della formazione individuale e correttivi per specifici argomenti ed addetti (formazione correttiva, test di apprendimento, ecc...).

2.3 Possesso della Certificazione ISO 45001:2018

La commissione ritiene di dare il massimo punteggio assegnabile alle offerte delle società che posseggono tali certificazioni.

SICUREZZA, CONTROLLO E GESTIONE DELLE EMERGENZE/CRITICITA'

3.1 Piano annuale delle verifiche chimico-fisico-biologiche periodiche

La commissione ritiene di valutare meritevoli di punteggi migliori quelle offerte che indicano una maggiore esecuzione di controlli chimico-fisico-biologici sia in termini numerici assoluti che in termini di varietà (tamponi ambientali, verifiche per il glutine, tamponi personali, ecc...) sia al centro cotture che nei refettori scolastici.

3.2 Programma di interventi di derattizzazione e disinfestazione

La commissione ritiene di valutare meritevoli di punteggi migliori quelle offerte che indicano non solo un elevato numero di interventi quanto piuttosto un sistema completo di interventi e di monitoraggio costante della loro efficacia.

3.3 Gestione degli incidenti, degli imprevisti e delle emergenze

La commissione ritiene di valutare meritevoli di punteggi migliori quelle offerte che indicano un centro cottura di emergenza con alte prestazioni ed a distanze minori sia in termini di km che di tempo. Essenziale per una valutazione positiva è la presentazione di un piano per le emergenze completo.

3.4 Sistema di rilevazione del gradimento e della soddisfazione dell'utente

La commissione ritiene di valutare meritevoli di punteggi migliori quelle offerte che indicano sistemi di rilevazione della soddisfazione dell'utente più flessibili, disponibili e frequenti (app di gradimento, totem negli spazi pubblici, interviste frequenti per i domiciliari con la presenza del dietista, ecc...).

GESTIONE AMMINISTRATIVA DEL SERVIZIO

4.1 Modalità di assistenza agli utenti

La commissione ritiene di valutare meritevoli di punteggi migliori quelle offerte che indicano sistemi per l'assistenza agli utenti in difficoltà nell'uso delle procedure telematiche ritenuti più efficaci e completi (presenza più ampia in termini di ore/settimana, presenza in momenti potenzialmente non lavorativi come il sabato, assistenza in presenza, ecc...).

4.2 Funzionamento del sistema informatico

La commissione ritiene di valutare meritevoli di punteggi migliori quelle offerte che indicano un ampliamento dei servizi on-line disponibili con l'attuale piattaforma o con altra piattaforma altrettanto performante (integrazione con il sistema di protocollazione comunale, gestione cedole librerie, customer, ecc...).

PROGETTI EDUCATIVI

5.1 Giornate alimentari a tema

La commissione ritiene di assegnare i punteggi secondo quanto indicato nel bando di gara in modo tabellare in riferimento al numero di giornate alimentari a tema proposte.

5.2 Proposta di interventi di educazione alimentare rivolti ad alunni-famiglie-scuola

La commissione ritiene di valutare meritevoli di punteggi migliori quelle offerte che indicano un progetto di educazione alimentare ampio e completo/complesso (ore di interventi, specifica degli interventi e delle modalità di erogazione, ecc...).

PROPOSTE MIGLIORATIVE

6.1 Interventi migliorativi rispetto all'organizzazione e gestione del servizio

La commissione ritiene di valutare meritevoli di punteggi migliori quelle offerte che indicano proposte di ampliamento del servizio rispetto ai minimi di capitolato per una maggiore autonomia degli utenti, per un sistema di welfare e di socializzazione (beverini, pasti gratuiti, rinfreschi, catering, ecc...).

6.2 Interventi migliorativi sulle strutture e sulle attrezzature

La commissione ritiene di valutare meritevoli di punteggi migliori quelle offerte che indicano la fornitura di attrezzature ritenute più utili per l'Ente e la fornitura di attrezzature sia per il centro cottura che per i refettori (forno, frigo, congelatore, cuocipasta, lavapentole, ecc... fra quelle più onerose e affettatrice, bilancia, tagliaverdure, hamburgatrice, ecc... fra quelle di medio costo ed infine pattumiere, punti acqua, carrelli, armadi, ecc... fra quelle di valore più modesto).

6.3 Migliorie relative al confort ed all'aspetto estetico dei refettori

La commissione ritiene di valutare meritevoli di punteggi migliori quelle offerte che indicano soluzioni efficaci di miglioramento del confort per gli utenti dei refettori ed estetici anche in forma ludica vista l'età degli utenti (cartelloni colorati, vetrofanie, pannelli fonoassorbenti, ecc...).

PRODOTTI

7.1 Utilizzo di pasta di semola di grano duro e olio EVO

La commissione ritiene di assegnare i punteggi secondo quanto indicato nel bando di gara in modo tabellare in riferimento all'utilizzo ogni qual volta presente nel menù di pasti di semola di grano duro sia integrale che biologica e di olio EVO di produzione nazionale.

Tutto ciò premesso, la Commissione procede con l'esame delle offerte tecniche presentate dai seguenti concorrenti ammessi: -----

1. ELIOR RISTORAZIONE SPA - Milano

2. CIRFOOD SC - Reggio Emilia
3. SARCA CATERING SRL - Torbole Casaglia (Bs)
4. DUSSMANN SERVICE SRL - Milano
5. EURORISTORAZIONE SRL - Torri di Quartesolo (Vi)
6. PELLEGRINI - Milano

La Commissione inizia con la valutazione dell'offerta del concorrente n. 1. Le valutazioni verranno effettuate dai singoli commissari con espresso riferimento alle considerazioni sopra riportate in merito ai criteri di valutazione.

1. ELIOR RISTORAZIONE SPA - Milano:

Criterio 1.1 - Modalità di svolgimento del servizio:

Si assegna coefficiente medio 0,83

Criterio 1.2 - Piano dei trasporti per la consegna dei pasti:

Si assegna coefficiente medio 1,00

Criterio 1.3 - Gestione delle diete speciali:

Si assegna coefficiente medio 0,87

Criterio 1.4 - Proposta di menù stagionali:

Si assegna coefficiente medio 0,87

Criterio 1.5 - Possesso della Certificazione ISO 22005:2007 oppure UNI EN ISO 22005:2008 - criterio tabellare:

Si assegna punteggio 1,00

Criterio 2.1 - Organigramma e funzionigramma illustrativo della gestione dell'appalto:

Si assegna coefficiente medio 0,43

Criterio 2.2 - Piano di formazione del personale:

Si assegna coefficiente medio 0,70

Criterio 2.3 - Possesso della Certificazione ISO 45001:2018 - criterio tabellare:

Si assegna punteggio 1,00

Criterio 3.1 - Piano annuale delle verifiche chimico-fisico-biologiche periodiche:

Si assegna coefficiente medio 0,80

Criterio 3.2 - Programma di interventi di derattizzazione e disinfestazione:

Si assegna coefficiente medio 0,57

Criterio 3.3 - Gestione degli incidenti, degli imprevisti e delle emergenze:

Si assegna coefficiente medio 0,80

Criterio 3.4 - Sistema di rilevazione del gradimento e della soddisfazione dell'utente:

Si assegna coefficiente medio 0,63

Criterio 4.1 - Modalità di assistenza agli utenti:

Si assegna coefficiente medio 0,80

Criterio 4.2 - Funzionamento del sistema informatico:

Si assegna coefficiente medio 0,73

Criterio 5.1 - Giornate alimentari a tema - criterio tabellare:

Si assegna punteggio 3,00

Criterio 5.2 - Proposta di interventi di educazione alimentare rivolti ad alunni-famiglie-scuola:

Si assegna coefficiente medio 0,80

Criterio 6.1 - Interventi migliorativi rispetto all'organizzazione e gestione del servizio:

Si assegna coefficiente medio 0,80

Criterio 6.2 - Interventi migliorativi sulle strutture e sulle attrezzature:

Si assegna coefficiente medio 1,00

Criterio 6.3 - Migliorie relative al confort ed all'aspetto estetico dei refettori:

Si assegna coefficiente medio 0,80

Criterio 7.1 - Utilizzo di pasta di semola di grano duro e olio EVO - criterio tabellare:

Si assegna punteggio 4,00

La Commissione stabilisce che le valutazioni dei singoli concorrenti verranno registrate su un unico prospetto riepilogativo che verrà allegato all'ultimo verbale relativo all'ultima seduta riservata. -----

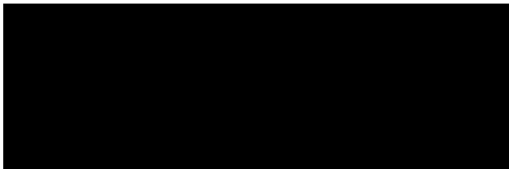
La Commissione si accorda per proseguo delle sedute riservate con collegamenti da remoto, assicurando comunque la verbalizzazione delle operazioni svolte e adottando tutte le misure necessarie a garantire la riservatezza delle comunicazioni e la trasparenza delle operazioni. La

Commissione si accorda per il proseguo dell'attività di valutazione delle offerte tecniche per il giorno 26.05.2022 alle ore 9:00 tramite Zoom. -----

La seduta termina alle ore 12:30. -----

----- * * * * * -----

Letto, confermato e sottoscritto. -----



----- IL PRESIDENTE -----

_____ Dott. Piero Ferrari

----- GLI ESPERTI -----



_____ Ing. Fabio Pozzoli

_____ Sig.ra Tiziana Picozzi

----- IL SEGRETARIO DELLA SEDUTA -----



_____ Dott.ssa Patrizia Porrati

