UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce

Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282

Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA AA.SS. 2021/22-2022/23-2023/24 – CIG N. 879691758E

VERBALE DI GARA N. 3

SEDUTE RISERVATE DELLA COMMISSIONE

In conformità a quanto previsto dagli atti posti a base della procedura in oggetto, presso la sede dell'Unione di Comuni Retenus in Via Roma n. 27 – Saccolongo, si riunisce al completo la Commissione Giudicatrice, nominata con determinazione dirigenziale n. 96 del 23.07.2021, così composta:

- Geom. Oscar Carraro, Responsabile Cuc, con funzioni di Presidente;
- D.ssa Pierangela Paniconi, Responsabile Affari Generali, del Comune di Veggiano - commissario
- D.ssa Gloria Listo, Responsabile Affari Generali, del Comune di Saccolongo – commissario
- Segretario Verbalizzante Rag. Maristella Lazzarini

Come da avviso pubblicato sul sito dell'Unione in data 23.07.2021 e in data 27.07.2021, la Commissione riprende nelle sedute riservate del 26.07.2021 (dalle ore 10.00 alle ore 14.30 e dalle 15.00 alle 18.30) e del 28.07.2021 (dalle ore 15.00 alle ore 15:53) le operazioni di gara finalizzate alla valutazione delle offerte tecniche.

La Commissione, previo attento esame, condotto anche individualmente dai singoli componenti, della documentazione di gara e in particolare dei criteri di aggiudicazione di cui al punto 18.1 del disciplinare di gara prot. n. 0002038 del 18.06.2021, procede all'esame delle offerte tecniche e all'attribuzione dei punteggi per ciascun elemento di valutazione.

La Commissione, prende atto, che l'operatore economico n. 2 "Cooperativa Sant'Anselmo, al parametro di qualità 1) CENTRO DI COTTURA, ha dichiarato il possesso del parametro richiesto ma non ha provveduto ad allegare la "*copia dell'atto di proprietà, locazione o altro documento utile attestante la disponibilità del centro di cottura*".

La Commissione quindi, così come previsto dal punto 14 "Soccorso istruttorio" del disciplinare di gara, invita il RUP all'avvio di soccorso istruttorio nei confronti della Cooperativa Sant'Anselmo finalizzato alla presentazione dell'allegato richiesto ai fini dell'attribuzione del punteggio, assegnando, in considerazione della semplicità della richiesta, il termine perentorio del giorno Mercoledì 28 luglio 2021 entro le ore 12.00.

La Commissione, prende atto, della nota inviata tramite Pec in data 27.07.2021 prot. n. 2538 alla Cooperativa Sant'Anselmo concernente il suddetto soccorso istruttorio e del riscontro pervenuto alla pec dell'Unione in data 27.07.2021 ore 18:15 registrato al prot. n. 0002545 del 28.07.2021. La documentazione presentata risulta conforme alle richieste del disciplinare di gara.

La Commissione procede quindi ad attribuire definitivamente i punteggi per ciascun elemento di valutazione delle offerte tecniche come da allegato A) al presente verbale nelle seguenti risultanze finali:

N.Plico	Operatore economico	Punteggio offerta tecnica
1	Euroristorazione Srl	73,93
2	Cooperativa Sant'Anselmo	67,64
3	Sodexo Italia Spa	65,77
4	Riesco – Soc. Coop. Sociale	69,47

CHIUSURA DI SEDUTA

Il Presidente dichiara concluse le operazioni di valutazione e attribuzione dei punteggi delle offerte tecniche.

Le operazioni di gara proseguiranno in seduta pubblica, ove la Commissione, previa lettura dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche, procederà all'apertura delle offerte economiche, in conformità a quanto indicato nel disciplinare di gara.

Letto, approvato e sottoscritto:

Presidente – Geom. Oscar Carraro _____

Commissario: D.ssa Pierangela Paniconi _____

Commissario: D.ssa Gloria Listo _____

Segretario verbalizzante: Rag. Maristella Lazzarini _____

Procedura aperta per l'affidamento in concessione del Servizio dii ristorazione scolastica aa.ss. 2021/22-2022/23-2023/24

				N. 1 EURORISTORAZIONE		N. 2 COOP. SANT'ANSELMO		N. 3 SODEXO ITALIA SPA		N. 4 RIESCO COOP. SOC.	
	PARAMETRI DI QUALITA'	SUDDIVISIONE E CALCOLO DEL PUNTEGGIO: 80 PUNTI		VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO ATTRIBUITO	VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO ATTRIBUITO	VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO ATTRIBUITO	VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
		PUNTI D MAX	PUNTI T MAX								
1)	CENTRO DI COTTURA										
	Disponibilità e distanza di un centro di cottura in caso di inutilizzo temporaneo di quelli di proprietà comunale.		6	TABELLARE	6,00	TABELLARE	6,00	TABELLARE	6,00	TABELLARE	6,00
2)	CERTIFICAZIONI										
a)	Documentazione attestante il possesso della Certificazione ISO 22000:2005 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare" e possesso della Certificazione ISO 22005:2005 "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari"		2	TABELLARE	2	TABELLARE	2	TABELLARE	2	TABELLARE	1
b)	Possesso di Certificazioni AMBIENTALI (Certificazione ISO 14001:2015 ed EMAS)		2	TABELLARE	2	TABELLARE	1	TABELLARE	1	TABELLARE	2
c)	Possesso certificazioni UNI EN ISO 9001:2015 per attività di ristorazione collettiva per strutture pubbliche e private		2	TABELLARE	1	TABELLARE	2	TABELLARE	1	TABELLARE	2
3)	ADDETTI ALLA PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE										
a)	Personale addetto alla produzione impiegati nel centro di cottura destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il n° degli addetti e il n° dei pasti prodotti/giorno, in presenza del sistema fresco/caldo		4	TABELLARE	4	TABELLARE	4	TABELLARE	4	TABELLARE	4
b)	Personale per la distribuzione della ditta: rapporto tra n° addetti e n° pasti distribuiti		3		3		3		3		3
4)	DERRATE ALIMENTARI										
a)	UTILIZZO DI PRODOTTI ORTICOLI DI STAGIONE (VERDURE E LEGUMI) "A FILIERA CORTA GEOGRAFICA"(1) INDICATI NELLA ALLEGATA TABELLA 1		10	TABELLARE	10	TABELLARE	10	TABELLARE	10	TABELLARE	9,2
b)	UTILIZZO DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE "A FILIERA CORTA GEOGRAFICA"(1) INDICATI NELLA ALLEGATA TABELLA 2		10	TABELLARE	9,25	TABELLARE	9,25	TABELLARE	7	TABELLARE	8,13
c)	UTILIZZO DI ALTRI PRODOTTI "A FILIERA CORTA GEOGRAFICA"(1) INDICATI NELLA ALLEGATA TABELLA 3		10	TABELLARE	8,88	TABELLARE	9,63	TABELLARE	8,31	TABELLARE	8,88
5)	CONTENITORI										
	Presenza di contenitori ATTIVI per il trasporto dei pasti con descrizione delle caratteristiche per il mantenimento della temperatura caldo-freddo		2	TABELLARE	2	TABELLARE	2	TABELLARE	2	TABELLARE	2
6)	MEZZI DI TRASPORTO										
	Descrizione dei mezzi di trasporto dei pasti sia in proprietà che di terzi. Tipologia di alimentazione e classe ecologica dei mezzi di trasporto adibiti alla consegna dei pasti.		2	TABELLARE	2	TABELLARE	2	TABELLARE	2	TABELLARE	2
7)	EDUCAZIONE ALIMENTARE			MEDIA	PUNT.ATTRIB.	MEDIA	PUNT.ATTRIB.	MEDIA	PUNT.ATTRIB.	MEDIA	PUNT.ATTRIB.
	Elaborazione e realizzazione di un progetto per la durata dell'appalto di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio	4		0,8	3,2	0,8	3,2	0,6	2,4	0,8	3,2
8)	GRADIMENTO										
	Rilevazione del gradimento del servizio, rivolta all'utenza, che sarà svolta per l'Ente da parte della Ditta con rilevazione sia dello scarto in mensa che del gradimento da parte dei bambini e dei ragazzi.		2	TABELLARE	2	TABELLARE	2	TABELLARE	2	TABELLARE	2
9)	ANTI SPRECO			MEDIA	PUNT.ATTRIB.	MEDIA	PUNT.ATTRIB.	MEDIA	PUNT.ATTRIB.	MEDIA	PUNT.ATTRIB.
	Recupero alimenti non somministrati, nel rispetto della l. 166/2016 (antisprechi).	2		0,8	1,6	0,53	1,06	0,67	1,34	0,73	1,46
10)	PIATTAFORMA DIGITALE			MEDIA	PUNT.ATTRIB.	MEDIA	PUNT.ATTRIB.	MEDIA	PUNT.ATTRIB.	MEDIA	PUNT.ATTRIB.
	L'operatore dovrà presentare il proprio progetto di piattaforma digitale sul web, attraverso il quale gestire le procedure informatiche di cui all'art. 11 del CSA, evidenziando:	10		0,8	8	0,27	2,7	0,67	6,70	0,8	8
11)	PROPOSTE MIGLIORATIVE										
a)	MIGLIORIE NEI LOCALI CUCINA E MENSA	6		MEDIA	PUNT.ATTRIB.	MEDIA	PUNT.ATTRIB.	MEDIA	PUNT.ATTRIB.	MEDIA	PUNT.ATTRIB.
				1	6	0,8	4,8	0,67	4,02	0,6	3,6
b)	PASTI GRATUITI ANNUI										
	Fornitura, per anno scolastico, di pasti gratuiti, oltre a quelli già previsti all'art. 39 del capitolato, destinati agli alunni segnalati dai Servizi Sociali.		3	TABELLARE	3	TABELLARE	3	TABELLARE	3	TABELLARE	3
	Totale Punti	22	58		**73,93**		**67,64**		**65,77**		**69,47**