

VERBALE DI GARA

VERBALE N. 4

PROCEDURA APERTA EX ART. 60 D. LGS. PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI POGLIANO MILANESE ANNI SCOLASTICI 2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020 A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEL PIANO D’AZIONE NAZIONALE SUL GREEN PROCUREMENT E DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI APPROVATI CON D.M. 25/7/2011.

CIG: 7047139B10

Importo complessivo presunto dell’appalto € 2.273.568,00 IVA ESCLUSA

Criterio di aggiudicazione – Offerta economicamente più vantaggiosa ex art. 95 del D. Lgs. 50/2016

L'anno DUEMILADICIASSETTE, il giorno 14 del mese di luglio alle ore 13.30 nella sede Comunale sita in Pogliano Milanese, P.zza Avis Aido 6, in seduta riservata, si è riunita la Commissione per proseguire nell’esame dell’offerta tecnica assegnando a ciascun concorrente il punteggio così come previsto all’art. 18 del disciplinare di gara e come riportato nella tabella sottostante.

a) APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME	MAX PUNTI	Dussman	Gemeaz	Sodexo
a.1 Modalità di selezione dei fornitori, valutazione sistema di approvvigionamento	3,00	2,40	2,40	2,40
a.2 Certificazioni dei fornitori	1,00	0,80	0,80	0,80
a.3 Frequenze delle forniture	1,00	0,90	0,90	0,90
b) MODALITA' OPERATIVE DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, COTTURA, DISTRIBUZIONE, SANIFICAZIONE	MAX PUNTI			
b.1 Modalità operative del servizio con particolare riferimento alla gestione e conservazione delle derrate, alle fasi di trasformazione, cottura e somministrazione dei pasti, alla fase di pulizia e sanificazione	6,00	4,20	3,60	5,40
b.2 Piano di monitoraggio, disinfestazione e derattizzazione	2,00	1,80	1,40	1,60
b.3 Piano di gestione del prodotto BIOLOGICO	2,00	1,00	1,00	1,00
c) PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE	MAX PUNTI			

c.1 Percorso calcolato tramite sito internet www.viamichelin.it (percorso più breve) dal Centro Cottura di emergenza alle cucine di Pogliano Milanese (punteggio assegnato sommando le distanze del centro cottura d'emergenza dai due centri di cottura di Pogliano M.se e dividendo tale somma per due):	3,00			
Da 1 a 6 km	3,00		3,00	3,00
Da 6,1 a 10 km	2,00	2,00		
Da 10,1 a 15 km	1,00			
Da 15,1 a 20 Km	0,50			
Oltre i 20 Km	0,00			
c.2 Tipologia del Centro Cottura di emergenza:	2,00			
Scolastico	2,00	2,00	2,00	2,00
Aziendale, ospedaliero, altro	1,00			
c.3 Gestione di imprevisti ed emergenze relative al servizio	2,00	1,40	1,20	1,80
d) PERSONALE IMPIEGATO	MAX PUNTI			
d.1 Composizione organico e monte ore	4,00			
<u>Monte ore settimanali personale Scuola Primaria</u>				
165 e oltre	2,00	2,00	2,00	2,00
Da 155 a 164	1,00			
Da 100 a 154	0,50			
<u>Monte ore settimanali personale Scuola Infanzia</u>				
70 e oltre	2,00	2,00	2,00	2,00
Da 60 a 69	1,00			
Da 40 a 59	0,50			
d.2 Curriculum personale direttivo e cuochi	3,00			
<u>Direttore Mensa:</u>	(max 1,00)			
Esperienza nella ristorazione collettiva esclusivamente scolastica di almeno 5 anni o superiore	0,50			0,50
Esperienza nella ristorazione collettiva esclusivamente scolastica inferiore ai 5 anni	0,10	0,10	0,10	
Possesso di laurea quinquennale specifica (tecnologie alimentari, dietista)	0,50	0,50	0,50	0,50
Possesso di laurea non specifica	0,20			
diploma	0,00			
<u>Coordinatore del Direttore Mensa:</u>	(max 1,00)			
Esperienza nella ristorazione collettiva esclusivamente scolastica superiore ai 10 anni	0,50	0,50	0,50	0,50
Esperienza nella ristorazione collettiva esclusivamente scolastica inferiore ai 10 anni	0,20			
Possesso titolo di studio specifico (dietista - alimentarista)	0,50	0,50	0,50	0,50
Possesso di titolo di studio generico	0,20			

<u>Cuochi</u>	(max 1,00)			
Esperienza nella ristorazione collettiva esclusivamente scolastica superiore ai 10 anni	1,00	0,00	0,00	1,00
Esperienza nella ristorazione collettiva esclusivamente scolastica inferiore ai 10 anni	0,50			
d.3 Modalità di selezione del personale	2,00			
Processo aziendale di selezione del personale	1,00	0,50	0,50	0,50
Disponibilità all'assunzione di personale residente in Pogliano Milanese in caso di sostituzione e/o integrazione del personale esistente, su segnalazione del Servizio Sociale	1,00	1,00	1,00	1,00
d.4 Disponibilità ad inserire a borsa lavoro, per ogni anno scolastico, per almeno quattro mesi:	2,00			
<ul style="list-style-type: none"> un lavoratore residente a Pogliano , in condizioni di svantaggio ex legge 381/91, segnalato dal servizio sociale territoriale e supportato dal Nucleo Inserimenti Lavorativi dell'Azienda Speciale Consortile Ser.Co.p. ; 	1,00			
<ul style="list-style-type: none"> due lavoratori residenti a Pogliano , in condizioni di svantaggio ex legge 381/91, segnalati dal servizio sociale territoriale e supportati dal Nucleo Inserimenti Lavorativi dell'Azienda Speciale Consortile Ser.Co.p. ; 	2,00	2,00	2,00	2,00
e) FORMAZIONE DEL PERSONALE	MAX PUNTI			
e.1 Monte ore complessivo degli interventi formativi programmati	1,00	0,60	0,50	0,80
e.2 Articolazione e crono programma degli interventi	0,50	0,35	0,35	0,35
e.3 Gestione della formazione sul campo (descrizione della modalità di intervento, tempestività intervento, qualifica dei formatori)	1,00	0,70	0,50	0,80
e.4 Valutazione programmi e modalità di verifica dell'apprendimento	0,50	0,10	0,30	0,25
f) CONTROLLI SUL SERVIZIO EROGATO	MAX PUNTI			
f.1 Piano di Autocontrollo	1,50	1,20	1,20	1,20
f.2 Procedure per il trattamento delle non conformità	1,50	1,05	1,20	1,20
f.3 Sistemi di controllo qualità	1,50	0,75	0,75	1,05
f.4 Piano analitico chimico su materie prime e acqua potabile	0,50	0,45	0,35	0,25
f.5 Piano analitico microbiologico su materie prime, prodotti finiti e acqua potabile	0,50	0,45	0,35	0,25

f.6 Piano di verifica microbiologica ambientale (superfici a contatto e palmari)	0,50	0,30	0,35	0,50
g) ATTIVITA' RIVOLTE ALL'UTENZA	MAX PUNTI			
g.1 Sistema di rilevazione della qualità percepita dagli utenti	1,00	0,50	0,70	0,80
g.2 Menu speciali per ricorrenze e/o menu a tema	1,00	0,50	0,60	0,80
g.3 Interventi di educazione alimentare:	3,00			
• Monte ore complessivo di tutti gli interventi di educazione alimentare proposti	1,00	0,50	0,70	0,70
• Valutazione di percorsi di educazione alimentare, salute e ambiente tesi a sensibilizzare gli utenti alle corrette abitudini alimentari (contenuti, varietà, modalità di accesso)	1,00	0,70	0,60	0,60
• Valutazione di percorsi di educazione alimentare tesi a sensibilizzare gli utenti sul tema della provenienza e della stagionalità degli alimenti (contenuti, varietà, modalità di accesso)	1,00	0,60	0,60	0,60
g.4 Interventi di educazione ambientale	3,00			
• Monte ore interventi di educazione ambientale	1,50	1,05	0,75	1,50
• Valutazione di percorsi di educazione ambientale tesi a sensibilizzare gli utenti alle problematiche ambientali ed alla riduzione degli sprechi (contenuti, varietà, modalità di accesso), oltre a quanto richiesto nel capitolato.	1,50	0,90	0,75	1,20
h) PROPOSTE INNOVATIVE E MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO	MAX PUNTI			
h.1 Offerta di alimenti con caratteristiche atte a salvaguardare l'ambiente:	7,00			
Prodotti di cui all' art. 9 –punto a1) del capitolato offerti in percentuale, provenienti da produzione biologica:				
• dal 41% al 60% sul peso totale fornito	1,00			
• dal 61% al 80% sul peso totale fornito	1,50			
• oltre l'80% sul peso totale fornito	2,00	2,00	2,00	2,00
Prodotti di cui all' art. 9 –punto a2) del capitolato offerti in percentuale, provenienti da sistemi di produzione integrata, da prodotti IGP, DOP, STG :				
• dal 21% al 40% sul peso totale fornito	1,00			
• dal 41% al 60% sul peso totale fornito	1,50			
• dal 61% all'80% sul peso totale fornito	2,00			
• oltre l'80% sul peso totale fornito	3,00	3,00	3,00	3,00

Prodotti del commercio equo e solidale	2,00	1,20	1,40	1,20
h.2 Interventi migliorativi atti ad innalzare la qualità del servizio: Servizi catering oltre quanto richiesto da capitolato:	3,00			
• da 2 a 4	1,00			
• da 5 a 9	2,00			
• oltre 9	3,00	3,00	3,00	3,00
h.4 Gestione delle eccedenze e recupero pasti come previsto dal Capitolato	2,00	1,40	1,00	1,40
h.5 Attrezzature che si intendono fornire presso le cucine comunali	3,00	2,10	1,50	2,40
TOTALE PUNTI ASSEGNATI	65,00	49,00	47,85	55,25

Inoltre, come specificato nel disciplinare all'art. 14 B – OFFERTA TECNICA, i candidati hanno prodotto le seguenti dichiarazioni:

DICHIARAZIONE	Dussman		Gemeaz		Sodexo	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
DICHIARAZIONE a firma del Legale Rappresentante ATTESTANTE LA PROVENIENZA DAL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE E IL RISPETTO DEI RELATIVI CRITERI	X		X		X	
DICHIARAZIONE a firma del Legale Rappresentante ATTESTANTE IL LUOGO DI PREPARAZIONE DEI PASTI E DISTANZA IN KM in caso di utilizzo di centro d'emergenza	X		X		X	
DICHIARAZIONE a firma del Legale Rappresentante ATTESTANTE LA DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO E RELATIVO PROTOCOLLO SOTTOSCRITTO	X		X		X	
DICHIARAZIONE a firma del Legale Rappresentante ATTESTANTE LA MAGGIORE % CHE SI IMPEGNA A FORNIRE RELATIVAMENTE AI PRODOTTI DI CUI ALL'ART. 18 PUNTO h1	X		X		X	

TOTALE PUNTEGGIO ASSEGNATO:

- Dussman Service S.r.l: 49,00/65;
- Gemeaz Elor S.p.a.: 47,85/65;
- Sodexo Italia S.p.a.: 55,25/65

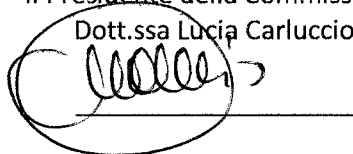
Dalla disamina della documentazione tecnica presentata si rileva che i documenti risultano tutti corretti e viene posta la dicitura "APPROVATO" su ogni documento. Tale dicitura verrà riportata nel sistema telematico CEV

La Commissione, nella persona del Presidente, alle ore 16.00 dichiara conclusa la seduta riservata, scioglie la Commissione dando atto che la prossima seduta pubblica è stabilita per il giorno 20 luglio alle ore 12.00 presso la sede municipale – Ufficio Pubblica Istruzione e che tale data verrà comunicata agli interessati tramite il sistema telematico CEV <https://acquisti.consortziocev.it>, sezione “Comunicazioni della Stazione Appaltante”.

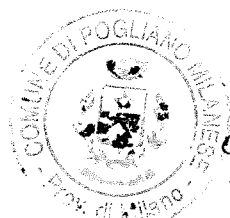
Di quanto sopra viene redatto il presente verbale, che consta di n. 6 pagine e viene chiuso alle ore 16.15.

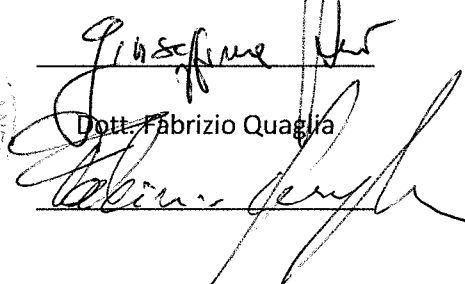
Letto, confermato e sottoscritto

Il Presidente della Commissione
Dott.ssa Lucia Carluccio



I membri della Commissione
Rag. Giuseppina Rosanò




Dott. Fabrizio Quaglia