

**VERBALE DI GARA DI APPALTO MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA - ANNI SCOLASTICI 2021/2022 - 2022/2023 - 2023/2024 PER IL COMUNE DI INVERUNO - VALUTAZIONE OFFERTE TECNICHE (1^ SEDUTA). ---**

L’anno DUEMILAVENTUNO, addì CINQUE del mese di LUGLIO alle ore 14.30 presso il Comune di Inveruno - Via Marcora n. 38/40 - Inveruno (Mi), si riunisce in seduta riservata la Commissione Giudicatrice nominata con determinazione del Direttore Area 4 - Programmazione Economica e Entrate n. 681 del 01.07.2021 per la valutazione delle offerte tecniche pervenute e costituita da:

- 1) Dott. Piero Ferrari - Presidente della Commissione; -----
- 2) Dott.ssa Maria Cristina Cattoni - Membro esperto - Comune di Inveruno; -----
- 3) Dott.ssa Marina Pastori - Membro esperto - Comune di Inveruno; -----

Funge da segretario della Seduta il Presidente della Commissione, Dott. Piero Ferrari. -----

Verificata la regolarità della costituzione della Commissione e richiamati i verbali delle sedute di gara del 23.06.2021 (verifica documentazione amministrativa) e del 05.07.2021 - ore 13.15 (apertura buste tecniche per verifica presenza documentazione) si procede in seduta riservata alla valutazione delle offerte tecniche. -----

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

- Il bando 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 dell’impresa che avrà formulato l’offerta economicamente più vantaggiosa in base ai seguenti criteri di valutazione: -----

- OFFERTA TECNICA (MAX 70 PUNTI)

- OFFERTA ECONOMICA (MAX 30 PUNTI)

Il punteggio massimo attribuibile al Concorrente è pertanto pari a 100. -----

- Il punteggio dell’offerta tecnica sarà attribuito sulla base dei criteri di valutazione distinti come segue: -----

- qualitativi-discrezionali (punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice); -----

- tabellari (punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificatamente richiesto. -----

La Commissione per la valutazione delle offerte 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<sub>i</sub> = peso o punteggio attribuito al requisito (i)*

*V(a)<sub>i</sub> = 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)<sub>i</sub> di natura qualitativa (criteri di natura 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 particolare si stabilisce che i suddetti punteggi saranno attribuiti in base alle valutazioni dell'offerta tecnica espresse sul livello di giudizio di merito così determinate: -----

1. *Eccellente* - analisi completa ed esaustiva, con eccellente grado di disquisizione tecnico - amministrativa - normativa e semantica sia rispetto a quanto indicato sul bando, sul disciplinare, sul capitolato e allegati ad ottimo grado di dettaglio, sia generale che puntuale, con eccellente contestualizzazione, nella chiarezza di esposizione di quanto il concorrente propone ed espone; -----
2. *Ottimo* - analisi con alto grado di analisi tecnico-amministrativa-normativa e semantica rispetto a quanto previsto sul bando, sul disciplinare, sul capitolato e allegati con ottimo

dettaglio sia generale che puntuale con alta contestualizzazione, con minore chiarezza e precisione nell'esposizione di quanto proposto. ....

3. *Buono* - offerta con buon grado di analisi tecnico-amministrativa-normativa e semantica rispetto a quanto previsto sul bando, sul disciplinare, sul capitolato e allegati con buon dettaglio di analisi degli elementi e con buona contestualizzazione, chiarezza e precisione di quanto proposto. ....
4. *Discreto* - analisi con discreto grado di analisi tecnico-amministrativa-normativa e semantica rispetto a quanto previsto sul bando, sul disciplinare, sul capitolato e allegati con discreto dettaglio di analisi contestualizzazione, chiarezza e precisione di quanto proposto. ....
5. *Sufficiente* - offerta con sufficiente grado di analisi tecnico-amministrativa-normativa e semantica rispetto a quanto previsto sul bando, sul disciplinare, sul capitolato e allegati con sufficiente dettaglio di analisi degli elementi e con sufficiente contestualizzazione, chiarezza e precisione di quanto proposto. ....
6. *Insufficiente* - offerta con insufficiente grado di analisi tecnico-amministrativa-normativa e semantica rispetto a quanto previsto sul bando, sul disciplinare, sul capitolato e allegati senza dettaglio di analisi degli elementi e senza o con pochissima contestualizzazione, chiarezza e precisione di quanto proposto. ....

Si stabilisce inoltre di attribuire ai sopraindicati giudizi di merito i coefficienti indicati nella sottostante tabella, tra 0 e 1. ....

Giudizio di merito	Coefficiente corrispondente
Eccellente	da 0,90 a 1,00
Ottimo	da 0,80 a 0,89
Buono	da 0,60 a 0,79
Discreto	da 0,40 a 0,59
Sufficiente	da 0,20 a 0,39
Insufficiente	da 0,00 a 0,19

Contestualmente alla rilettura dei criteri di valutazione, la Commissione, relativamente al criterio B4 - *Prodotti da agricoltura sociale*, prima di procedere all'analisi delle singole offerte - determina i seguenti criteri di equivalenza con i giudizi di merito sopra menzionati: .....

Valutazione: *Eccellente* - Si apprezza l'impegno per adottare soluzioni collettive per la logistica. -

Si assegna coefficiente non riparametrato: 1,00/1 -----

**Subcriterio A5: piano da utilizzare in caso di emergenza per la gestione di eventuali guasti e/o imprevisti, o eventi atmosferici che compromettono il normale espletamento del servizio con l'indicazione di eventuali centri cottura alternativi e la loro distanza - max 1 punto. -----**

Valutazione: *Ottimo* - Il piano per la gestione delle emergenze risulta adeguato e ben dettagliato.

Il contenuto della proposta viene ritenuto ottimo. -----

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,87/1 -----

**Subcriterio A6: operazioni di pulizia e sanificazione - max 2 punti -----**

Valutazione: *Discreto* - Il piano presentato viene ritenuto discreto per gli interventi proposti. -----

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,50/1 -----

**Subcriterio A7: Gestione delle diete speciali - max 3 punti -----**

Valutazione: *Ottimo* - Si apprezza l'organizzazione del servizio con previsione di certificazione da parte di un ente esterno nonché la responsabilizzazione degli addetti alla produzione e distribuzione. -----

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,80/1 -----

**Subcriterio A8: Sistema informatico - max 4 punti -----**

Valutazione: Si prevede l'utilizzo di software in uso. -----

Si assegnano punti 4,00-----

**Criterio B: ALIMENTI. -----**

**Subcriterio B1: Prodotti biologici da chilometro 0 e filiera corta - max 10 punti. -----**

Valutazione: Il concorrente indica 20 prodotti biologici da chilometro 0 e filiera corta. -----

Si assegnano punti 10,00 -----

**Subcriterio B2: Trasporto dei prodotti biologici da chilometro 0 e filiera corta - max 2 punti. --**

Valutazione: *Eccellente* - La proposta viene ritenuta eccellente per le modalità di trasporto e per le misure di gestione ambientale della logistica presentate. -----

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,90/1 -----

**Subcriterio B3: Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi - (punto a - per pesce di allevamento, impegno alla somministrazione di prodotti ittici**

provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, dunque con etichetta di cui al regolamento CE N. 2018/848) Sistema di controllo da parte dell'azienda sullo svolgimento del servizio - max 1 punto. -----

Valutazione: *Eccellente* - Il concorrente si impegna alla somministrazione dei prodotti indicati nel subcriterio in esame. -----

Si assegna coefficiente non riparametrato: 1,00/1 -----

Subcriterio B3: Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi - (punto b - impegno alla somministrazione di prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove noto, presenti mortalità inferiore o uguale a quella a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile - max 1 punto. -----

Valutazione: *Eccellente* - Il concorrente si impegna alla somministrazione dei prodotti indicati nel subcriterio in esame. -----

Si assegna coefficiente non riparametrato: 1,00/1 -----

Subcriterio B3: Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi - (punto c - per prodotti da pesca in mare - anche itticultura - impegno alla somministrazione dei soli prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura - max 1 punto. -----

Valutazione: *Eccellente* - Il concorrente si impegna alla somministrazione dei prodotti indicati nel subcriterio in esame. -----

Si assegna coefficiente non riparametrato: 1,00/1 -----

Subcriterio B4: prodotti da agricoltura sociale - max 3 punti. -----

Valutazione: *Discreto* - Il concorrente offre 16 prodotti provenienti da agricoltura sociale. Si considerano anche la frequenza di utilizzo e il fornitore. -----

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,40 /1 -----

Subcriterio B5: piano di campionamento su alimenti - max 2 punti. -----

Valutazione: *Ottimo* - Si ritengono ottime le modalità di campionamento. -----

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,80 /1 -----

**Criterio C: ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE**

Subcriterio C1: piano di organizzazione del personale - max 6 punti.

Valutazione: *Ottimo* - Il piano di organizzazione del personale risulta ottimo, in particolare si apprezza il numero di ore di servizio e la consistenza del personale addetto. -----

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,80/1 -----

**Subcriterio C2: presenza di figure professionali di responsabilità - max 3 punti.** -----

Valutazione: *Ottimo* - La proposta viene ritenuta ottima in considerazione delle figure professionali proposte, delle relative esperienze e titoli di studio. -----

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,80 /1 -----

**Subcriterio C3: modalità di sostituzione del personale in caso di assenza - max 1 punto.** -----

Valutazione: *Eccellente* - Si apprezza il progetto volto alla riduzione dell'assenteismo e al turnover. -----

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,90/1 -----

**Subcriterio C4: formazione del personale - max 2 punti.** -----

Valutazione: *Eccellente* - Si apprezza il progetto di formazione e il processo di verifica dell'apprendimento. -----

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,90/1 -----

**Subcriterio C5: verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura - max 1 punto.** --

Valutazione: *Eccellente* - Si apprezza il progetto Green Hand and Social Accountability. -----

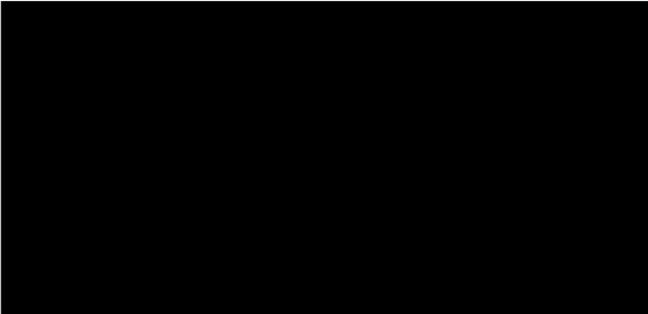
Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,90/1 -----

Vista l'ora, la Commissione sospende la seduta e si accorda per il proseguo dell'attività di valutazione delle offerte tecniche per il giorno 07.07.2021 alle ore 08.30 presso il Comune di Inveruno - Via Marcora n. 38/40 - Inveruno (Mi). -----

La commissione stabilisce che il prospetto riepilogativo delle valutazioni venga allegato unicamente al verbale dell'ultima seduta riservata. -----

La seduta termina alle ore 17.00. -----

Letto, confermato e sottoscritto. -----

 E SEGREARIO -----

\_\_\_\_\_ Dott. Piero Ferrari

\_\_\_\_\_ Dott.ssa Maria Cristina Cattoni



Dott.ssa Marina Pastori

