

**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 (2^ SEDUTA). ---**

L’anno DUEMILAVENTUNO, addì SETTE del mese di LUGLIO alle ore 08.30 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), del 05.07.2021 - ore 13.15 (apertura buste tecniche per verifica presenza documentazione) e della seduta riservata del 05.07.2021 - ore 14.30 (Valutazione offerte tecniche - 1^ seduta) si prosegue in seduta riservata alla valutazione delle offerte tecniche. -----

La Commissione prosegue con la valutazione dell’offerta tecnica presentata dal concorrente EURORISTORAZIONE SRL: -----

**Criterio D: PROPOSTE MIGLIORATIVE.** -----

**Subcriterio D1: Progetto di indagine annuale sul grado di soddisfazione dell’utenza e tempi di realizzazione - max 2 punti.** -----

Valutazione: *Buono* - Il progetto proposto risulta ben dettagliato con tempi di realizzazione precisi. -----

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,73/1 -----

**Subcriterio D2: Progetto di educazione al consumo e all’ambiente - max 2 punti** -----

Valutazione: *Buono* - Il progetto offerto risulta ben dettagliato e con proposte diversificate. -----

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,67/1 -----

**Subcriterio D3: Iniziative di educazione alimentare - max 4 punti** -----

Valutazione: *Buono* - L'offerta presenta proposte diversificate. -----

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,63/1 -----

**Subcriterio D4: Progetto di comunicazione misure sostenibilità ambientale del servizio - max 2 punti.** -----

Valutazione: *Discreto* - La proposta viene ritenuta discreta seppure con poche proposte innovative. -----

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

La Commissione procede all'esame dell'offerta tecnica presentata dal concorrente S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE SRL: -----

**Criterio A: ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO.** -----

**Subcriterio A1:** Indicazione del Centro cottura che si intende utilizzare per il Comune di Inveruno ed il titolo in base al quale si ritiene di poter averne la disponibilità (di proprietà del concorrente stesso o di terzi, ecc.). Organizzazione degli spazi e delle lavorazioni, il percorso delle materie prime e dei pasti confezionati, le attrezzature impiegate. Presentazione di planimetria, layout dei processi e flussi di lavorazione. Indicazione della capacità produttiva massima del centro cottura ed il numero dei pasti attualmente prodotto. (Il centro cottura deve possedere una capacità produttiva giornaliera residua da destinarsi al Comune di Inveruno pari a 450 pasti - max punti 4: -----

Valutazione: *Discreto* - La proposta risulta discreta seppure risultano limitati gli spazi a disposizione per le zone di preparazione e spedizione. -----

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,57/1 -----

**Subcriterio A2:** Tempo di percorrenza della distanza stradale tra il centro cottura che verrà utilizzato normalmente per il servizio oggetto della concessione e la sede del Comune di Inveruno - Via Marcora n. 38 rilevata attraverso il sito [www.viamichelin.it](http://www.viamichelin.it) itinerari via Michelin itinerario più rapido - max 4 punti. -----

Valutazione: viene indicato un tempo di percorrenza pari a 12 minuti. -----

Si assegnano punti 3,00 -----

**Subcriterio A3:** Modalità di frequenza di approvvigionamento, criteri di selezione e controllo dei fornitori - max 4 punti -----

Valutazione: *Discreto* - Si rileva la frequenza di fornitura giornaliera solo per il pane mentre risultano diversificate gli approvvigionamenti di altri prodotti. -----

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,43/1 -----

**Subcriterio A4: Piano dei trasporti (1^ punto) - numero mezzi impiegati - max 1 punto -----**

Valutazione: *Ottimo* - Si prevede l'impiego di n. 1 mezzo. -----

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

**Subcriterio A4: Piano dei trasporti (2^ punto) - tipologia dei contenitori impiegati per il trasporto dei cibi - max 1 punto -----**

Valutazione: *Buono* - La tipologia dei contenitori impiegati risulta abbastanza soddisfacente in relazione alla vicinanza con il centro cottura. -----

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,67/1 -----

**Subcriterio A4: Piano dei trasporti (3^ punto) - impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici - max 2 punti -----**

Valutazione: *Eccellente* - Si prevede l'utilizzo di mezzi di trasporto a minori emissioni. -----

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

**Subcriterio A4: Piano dei trasporti (4^ punto) - adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune, spostamenti a pieno carico degli automezzi - max 1 punto -----**

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 punti. -----**

Valutazione: *Eccellente* - Il piano per la gestione delle emergenze risulta adeguato e ben dettagliato. Il contenuto della proposta viene ritenuto eccellente. -----

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

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

Valutazione: *Buono* - Il piano presentato risulta adeguato e ben dettagliato. Il contenuto della proposta viene ritenuto buono. -----

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,70/1 -----

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

Valutazione: *Buono* - Il contenuto della proposta viene ritenuto buono. -----

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,70/1 -----

**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: *Ottimo* - Il concorrente offre 26 prodotti provenienti da agricoltura sociale. Si considerano anche la frequenza di utilizzo e il fornitore. -----

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

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

Valutazione: *Sufficiente* - Il piano di campionamento presentato viene ritenuto sufficiente. -----

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,20/1 -----

**Criterio C: ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE. -----**

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

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

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,83/1 -----

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

Valutazione: *Buono* - La proposta viene ritenuta buona per in considerazione delle figure professionali addette e le relative esperienze. Non viene indicato il titolo di studio del direttore/responsabile. -----

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,70/1 -----

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

Valutazione: *Ottimo* - Le modalità di sostituzione del personale vengono ritenute ottime. -----

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

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

Valutazione: *Buono* - Si apprezza il piano formazione del personale seppure il processo di verifica dell'apprendimento risulta poco puntuale. -----

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,67/1 -----

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

Valutazione: *Buono* - Si apprezza il processo di *due diligence* con personale interno qualificato e la previsione di un ente esterno certificatore. -----

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,70/1 -----

**Criterio D: PROPOSTE MIGLIORATIVE. -----**

**Subcriterio D1: Progetto di indagine annuale sul grado di soddisfazione dell'utenza e tempi di realizzazione - max 2 punti -----**

Valutazione: *Sufficiente* - La proposta risulta poco consistente. Non risultano inoltre indicati con precisione i tempi di realizzazione delle iniziative. -----

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,30/1 -----

**Subcriterio D2: Progetto di educazione al consumo e all'ambiente - max 2 punti. -----**

Valutazione: *Discreto* - Il progetto risulta discreto seppure le proposte presentate non sono numerose ed alcuni aspetti sono descritti in modo sintetico. -----

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,43 /1 -----

**Subcriterio D3: Iniziative di educazione alimentare - max 4 punti. -----**

Valutazione: *Buono* - L'offerta viene ritenuta buona e ben articolata in considerazione del numero di ore e della tipologia di iniziative proposte. -----

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,77/1 -----

**Subcriterio D4: Progetto di comunicazione misure sostenibilità ambientale del servizio - max 2 punti. -----**

Valutazione: *Sufficiente* - L'offerta risulta poco attinente alla richiesta di un progetto di comunicazione piuttosto che di formazione. -----

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,37/1 -----

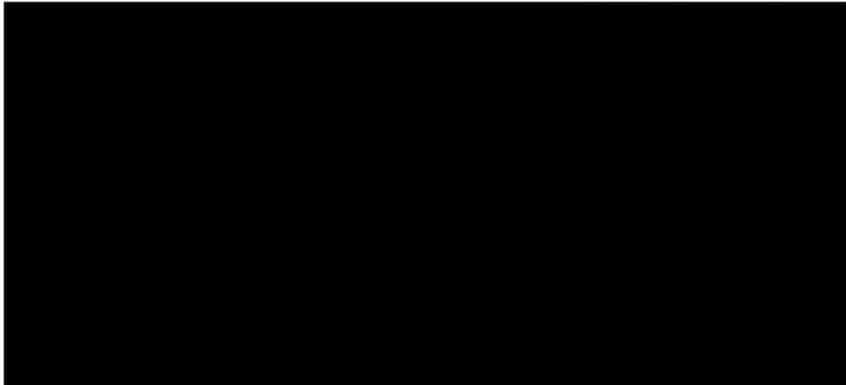
La Commissione sospende la seduta e si accorda per lo svolgimento della prossima seduta riservata con collegamenti da remoto, assicurando comunque la verbalizzazione delle operazioni svolte e adottando tutte le misure necessarie a garantire la riservatezza delle comunicazioni e la

trasparenza delle operazioni. La Commissione stabilisce quindi il proseguo dell'attività di valutazione delle offerte tecniche per il giorno 09.07.2021 alle ore 11.30 tramite Google Meet. ---

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

La seduta termina alle ore 12.30. -----

Letto, confermato e sottoscritto. -----



\_\_\_\_\_  
ARIO -----

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

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

\_\_\_\_\_  
Dott.ssa Marina Pastori

