

VERBALE DI GARA DI APPALTO MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO PER IL COMUNE DI POGLIANO MILANESE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER 3 ANNI SCOLASTICI 2024/2025 - 2025/2026 - 2026/2027, CON FACOLTA’ DI PROROGA PER UN MASSIMO DI ULTERIORI ANNI 3 - CIG B16C65BE30 - SVOLGIMENTO GARA IN MODALITÀ TELEMATICA. - VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA - 1^ SEDUTA RISERVATA. -----

L’anno DUEMILAVENTIQUATTRO, addì VENTICINQUE del mese di GIUGNO alle ore 08.30 presso l’Ufficio del Segretario Generale - Municipio di Pogliano Milanese (Mi) - P.zza AVIS AIDO n. 6, si riunisce in seduta riservata la Commissione Giudicatrice nominata con Determinazione del Direttore Area 4 - Programmazione Economica e Entrate n. 764 del 07.06.2024 per la valutazione delle offerte pervenute, e costituita da: -----

1. Dott. Marco Dallatomasina - Presidente della Commissione giudicatrice - Dirigente Settore servizi educativi e sociali, sport, eventi e cerimoniale - Comune di Legnano (MI); -----
2. Dott. Alberto Bassini - membro esperto e RUP - Funzionario presso Aria Servizi alla Persona - Comune di Pogliano Milanese (MI); -----
3. Dott.ssa Chiara Bertoni - membro esperto - tecnologa esperta. -----

Funge da Segretario il Presidente della Commissione. -----

Verificata la regolarità della costituzione della Commissione e richiamati i verbali delle sedute di gara del 04.06.2024 (Valutazione documentazione amministrativa) e del 19.06.2024 (apertura buste tecniche per la verifica della presenza della documentazione) 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 18) che l’aggiudicazione avverrà in base al criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, come di seguito indicato:-----

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi. -----

	A	D	Q	T
	MODALITÀ OPERATIVE DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, GESTIONE DIETE SPECIALI, COTTURA, DISTRIBUZIONE, LAVAGGIO, SANIFICAZIONE			
	MAX 14 PUNTI			
A1	Modalità operative del servizio Modalità operative del servizio, con particolare riferimento alla gestione e alla conservazione delle derrate, alle fasi di trasformazione, cottura e somministrazione dei pasti: valutazione dei contenuti e individuazione di soluzioni messe in atto per il miglioramento del servizio, rispetto a quanto previsto dal Capitolato.	4	-	-
A2	Materie prime per diete speciali (sanitarie, bianche, etico-religiose): tipologia e varietà di materie prime utilizzate e opportunità del loro inserimento al fine di minimizzare le differenze fra l'utenza	2	-	-
A3	Gestione diete speciali (sanitarie, bianche, etico-religiose): descrizione del processo con individuazione degli elementi qualificanti atti a garantire la sicurezza delle diete sanitarie; saranno valutati anche gli elementi messi in campo per garantire il rispetto delle temperature nonché la buona presentazione delle stesse in aderenza al menù tipo allegato al Capitolato.	2	-	-
A4	Piano Analitico microbiologico su MP, semilavorati, prodotti Finiti e Acqua di rete prelevata presso i punti di erogazione situati presso i refettori/cucine	1	-	-
A5	Piano di monitoraggio infestanti gestito da parte di ditta esterna specializzata: frequenza degli interventi di monitoraggio e modalità di gestione di eventuali azioni correttive.	3	-	-
A6	Valutazione della gestione delle emergenze in relazione a: carenza di approvvigionamento idrico, energetico, problemi legati alle somministrazioni di diete. Saranno valutate le casistiche proposte e le migliori soluzioni realisticamente attuabili.	2	-	-
	B	D	Q	T
	GESTIONE DEL PERSONALE			
	MAX 14 PUNTI			
B1	Direttore tecnico del Servizio: titolo di studio, esperienza professionale (non inferiore a tre anni minimi di esperienza, prevista dal CSA) e indicazione delle ore minime garantite di presenza presso le sedi di servizio, al fine di migliorare la qualità del servizio globale	2	-	-
B2	Dietista: esperienza professionale e indicazione delle ore di presenza presso le sedi di servizio, al fine di migliorare la qualità della Gestione Diete	1	-	-

B3	Cuoco responsabile cucina presso Infanzia Bernasconi: esperienza professionale, con riferimento ai servizi analoghi a quello oggetto del presente contratto.	2	-	-
B4	Cuoco responsabile cucina presso Primaria Don Milani: esperienza professionale, con riferimento ai servizi analoghi a quello oggetto del presente contratto.	2	-	-
B5	Progetto organizzativo del personale dedicato alla distribuzione presso il refettorio della Scuola dell'Infanzia , che indichi, oltre al numero di personale impiegato e al monte ore settimanale, l'indice di produttività medio settimanale inteso come n° pasti/n° ore complessive relative all'attività di apparecchio, somministrazione, sparecchio, riassetto e pulizia dei refettori. Il progetto deve essere documentato mediante diagramma di Gantt. L'offerente dovrà prevedere un congruo numero di figure professionali tali da garantire un'impeccabile organizzazione del servizio nonché tempi di lavorazione adeguati.	2	-	-
B6	Progetto organizzativo del personale dedicato alla distribuzione presso il refettorio della Scuola Primaria , che indichi, oltre al numero di personale impiegato e al monte ore settimanale, l'indice di produttività medio settimanale inteso come n° pasti/n° ore complessive relative all'attività di apparecchio, somministrazione, sparecchio, riassetto e pulizia dei refettori. Il progetto deve essere documentato mediante distinti diagrammi di Gantt. L'offerente dovrà prevedere un congruo numero di figure professionali tali da garantire un'impeccabile organizzazione del servizio nonché tempi di lavorazione adeguati.	2	-	-
B7	Valutazione delle modalità di sostituzione del personale	2	-	-
B8	Piano degli interventi formativi (con esclusione di quelli obbligatori): valutazione dell'articolazione degli argomenti e cronoprogramma degli interventi previsti.	1	-	-
	C	D	Q	T
	MISURE DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE			
	MAX 4 PUNTI			
C1	Offerta di banane BIO ed equosolidali ogni volta che sono presenti a menù; offerta di barrette di cioccolato equosolidali ogni volta che sono presenti a menù Offerto: 1 punto Non offerto: 0 punti	-	-	1
C2	Soluzioni o progetti atti a ridurre l'impatto ambientale dovuto ai rifiuti prodotti nell'ambito della ristorazione scolastica. Saranno valutati progetti realizzabili, maggiormente efficaci allo scopo	1	-	-
C3	Interventi migliorativi atti a ridurre i consumi energetici , non previsti in altri criteri Saranno valutati interventi proposti, maggiormente efficaci allo scopo	1	-	-
C4	Disponibilità a fornire Pomodori pelati e o passata di pomodoro biologica al 100% e Legumi biologici al 100%.	-	-	1

	Se forniti: 1 punto - Se no forniti: 0 punti			
	D			
	PROPOSTE MIGLIORATIVE	D	Q	T
	MAX 10 PUNTI			
D1	<p>proposte di integrazione/sostituzione delle attrezzature e/o degli arredi in uso presso i Centri Cottura</p> <p>Il concorrente dovrà descrivere le proposte di integrazione/sostituzione delle attrezzature e/o degli arredi attualmente in uso presso i Centri Cottura che garantiscano maggiore efficienza e ridotti consumi energetici</p> <p><u>Il concorrente dovrà motivare la sostituzione o l'integrazione di quanto proposto, sulla base di quanto accertato durante il sopralluogo.</u></p> <p><i>Il punteggio sarà assegnato sulla base dell'efficacia delle soluzioni proposte.</i></p>	6	-	-
D2	Proposta di un progetto volto all' erogazione di acqua di rete microfiltrata , comprensiva di manutenzione annuale e ampliabile ad altre sedi comunali.	2	-	-
D3	<p>Sistema di rilevazione della customer satisfaction (gradimento) del servizio presso gli utenti e le famiglie;</p> <p>L'offerente descrive il sistema di rilevazione del gradimento e della qualità percepita dagli utenti, le modalità di effettuazione del sondaggio, la sua durata e periodicità, il sistema di valutazione dello stesso, di reportistica alla stazione appaltante e all'utenza degli esiti della rilevazione, <i>La commissione valuta positivamente sistemi maggiormente efficaci in termini di maggiore periodicità della rilevazione, ampiezza quali-quantitativa dei sondaggi, efficacia della reportistica alla stazione appaltante, maggiore visibilità agli utenti, anche telematica, degli esiti della customer satisfaction</i></p>	2	-	-
	E			
	APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME	D	Q	T
	MAX 6 PUNTI			
E1	<p><u>Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci / sezione 2 sub criterio b del D.M. 10 marzo 2020.</u></p> <p>Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune, gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti).</p> <p><i>L'impegno da parte del concorrente all'adesione ad un Sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto merci sarà valutato sulla base dei seguenti parametri tabellari:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - protocollo con sistema di gestione centralizzata →2 punti - assenza di sistema di gestione centralizzata →0 punti 	-	-	2

E2	<p>Impegno a garantire la presenza di doppio fornitore per le seguenti specificità di prodotto (sempre compresi prodotti BIO):</p> <p>prodotti ortofrutticoli freschi;</p> <p>ortofrutticoli surgelati;</p> <p>prodotti ittici;</p> <p>carni avicole;</p> <p>altre carni;</p> <p>pasta secca;</p> <p>riso, orzo, farro e legumi;</p> <p>prodotti per diete speciali;</p> <p>olio evo;</p> <p>passata di pomodoro.</p> <p><i>Se presente doppio fornitore per un numero di tipologie di prodotto compreso fra 6 e 10: 2 punti</i></p> <p><i>Presenza di doppio fornitore per un numero di tipologie di prodotto compreso fra 1 e 5: 1 punto</i></p> <p><i>Nessun doppio fornitore: 0 punti</i></p>	-	-	2
E3	<p>Presenza di fornitori certificati.</p> <p>Fornire sintetica elencazione dei fornitori e delle relative certificazioni.</p> <p><u>Verrà valutato il maggior numero di fornitori qualificati, la tipologia di certificazione in relazione ai prodotti forniti</u></p>	2	-	-
	F	D	Q	T
	Iniziative di supporto ai servizi sociali del Comune			
	MAX 2 PUNTI			
F3	<p>Proposta di supporto al Comune per eventi istituzionali o culturali organizzati dal Comune in genere, indicare il numero di eventi e il numero indicativo medio di partecipanti possibili</p> <p>All'offerente che offre il maggior numero di eventi all'anno, la commissione attribuisce un punteggio pari a 2. Agli altri offerenti verrà attribuita un punteggio ottenuto per interpolazione lineare, secondo la seguente formula:</p> <p>$PT-F3(a) = \text{Eventi}(a) / \text{eventi}(\text{max})$</p> <p>Dove:</p> <p>$PT-F3(a) = \text{punteggio tecnico ottenuto dal concorrente}(a) \text{ in relazione al criterio } F3$</p> <p>$\text{Eventi}(a) = \text{eventi annui gratuiti offerti dal concorrente}(a)$</p> <p>$\text{Eventi}(\text{max}) = \text{numero massimo di eventi annui fra tutti i concorrenti}$</p>	-	2	-
	G	D	Q	T
	GESTIONE DELLE MANUTENZIONI ARREDI E ATTREZZATURE			
	MAX 6 PUNTI			
G1	Piano del programma di manutenzione preventiva di arredi e attrezzature programmata presso le cucine	4	-	-
G2	Piano del programma di manutenzione preventiva , programmata di arredi e attrezzature presso i refettori	2	-	-
	H	D	Q	T
	VALUTAZIONE DELLE INIZIATIVE EDUCATIVE A SUPPORTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA			

MAX 8 PUNTI				
H1	<p>Il piano delle iniziative di comunicazione, contenente la descrizione delle iniziative di educazione alimentare tese a sensibilizzare gli utenti nei confronti dei temi della corretta alimentazione (frutta, verdura, legumi), migliorative rispetto a quanto previsto dal Capitolato.</p> <p>Il piano delle iniziative di comunicazione, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che saranno realizzati; i supporti che saranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.</p> <p>Saranno valutati l'eterogeneità e la ricchezza dei contenuti, la fruibilità e le modalità di accesso per l'utenza, l'esperienza degli esperti, l'idoneità dei supporti proposti</p>	2	-	-
H2	<p>Il piano delle iniziative di comunicazione, contenente la descrizione delle iniziative di educazione ambientale tese a sensibilizzare gli utenti in merito alle problematiche ambientali ed alla riduzione degli sprechi, migliorative rispetto a quanto previsto dal Capitolato.</p> <p>Il piano delle iniziative di comunicazione, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che saranno realizzati; i supporti che saranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.</p> <p>Saranno valutati l'eterogeneità e la ricchezza dei contenuti, la fruibilità e le modalità di accesso per l'utenza, l'esperienza degli esperti, l'idoneità dei supporti proposti.</p>	2	-	-
H3	Proposta inerenti MENU A TEMA , come meglio dettagliato all'art. 36 e 50 del Capitolato Speciale d'Appalto. Sarà valutata le specialità regionali maggiormente differenziate e l'utilizzo di derrate alimentari tipiche.	1	-	-
H4	Ipotesi di supporto alla realizzazione di progetti curati dall'amministrazione relativi a temi sui disturbi dell'alimentazione (es. specialista alimentare per incontri, supporto nella redazione di opuscoli o materiale divulgativo ...)	1	-	-
H5	Valutazione del progetto volto alla riduzione dello spreco alimentare e al recupero delle eccedenze , considerando ogni fase del processo di produzione e distribuzione pasti, comprensivo di eventuale recupero delle eccedenze prodotte nella fase terminale (somministrazione). Non saranno valutati interventi già previsti in altri criteri	2	-	-
	I	D	Q	T
	TRASPORTO PASTI			
	MAX 2 PUNTI			
I1	<p>Impatto ambientale dei mezzi di trasporto utilizzati per il trasporto pasti</p> <p><u>Attuazioni di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica / sezione 2 sub criterio a) del D.M. 10 marzo 2020.</u></p>	-	-	2

	<p>Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL).</p> <p><i>Verifica: il concorrente dovrà presentare una dichiarazione con la quale si attestino gli impegni assunti ed elencare i veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile.</i></p> <p>Il punteggio sarà attribuito come segue: -automezzi elettrici: 2 punti -altri automezzi a ridotte emissioni/consumi 1 punto -nessun automezzo a ridotte emissioni 0 punti</p>			
	<p style="text-align: center;">L</p> <p style="text-align: center;">SISTEMA INFORMATICO</p> <p style="text-align: center;">MAX 3 PUNTI</p>	D	Q	T
L1	<p>Sistema informatizzato di gestione delle prenotazioni: il concorrente deve descrivere il sistema automatizzato che intende utilizzare, nel rispetto dei requisiti minimi indicati nell'art. 35 del capitolato descrittivo e prestazionale</p> <p><i>La commissione giudicatrice valuterà la maggiore facilità di accesso e di uso del sistema da parte delle famiglie, un migliore flusso informativo verso il Comune, più completi comunicazioni dirette in automatico agli utenti del servizio</i></p>	3	-	-
TOTALE COMPLESSIVO		70		

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, è attribuito un coefficiente sulla base del metodo della « *media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari* ». -----

In relazione a ciascun sotto-criterio tecnico discrezionale, laddove i singoli criteri siano divisi in sottocriteri, e in relazione a ciascun criterio tecnico discrezionale, laddove gli stessi siano privi di sottocriteri, a ciascuna offerta viene attribuito da parte di ciascun commissario una valore, compreso da 0 a 1, corrispondente alla propria *valutazione individuale*, effettuata sulla base dei parametri valutativi indicati nella tabella di cui sopra, come segue: -----

V(a)	Giudizio di ciascun singolo commissario:	
0	non valutabile	contenuti assenti
0,10	del tutto inadeguata	i contenuti oggetto di valutazione vengono semplicemente richiamati
0,20	inconsistente	indicato qualche contenuto, ma non articolato e/o inconsistente sotto il profilo quali-quantitativo
0,30	gravemente insufficiente	contenuti limitati, scarsamente articolati e/o inconsistenti sotto il profilo quali-quantitativo
0,40	insufficiente	contenuti limitati, articolati in modo frammentario e/o poco consistenti sotto il profilo quali-quantitativo
0,50	scarsa	contenuti modesti, con articolazione non ancora sufficiente e/o poco consistenti sotto il profilo quali-quantitativo
0,60	sufficiente	contenuti pertinenti, anche se essenziali, descritti in modo abbastanza chiaro e ordinato ma poco consistenti sotto il profilo quali-quantitativo
0,70	discreta	contenuti pertinenti, descritti in modo chiaro e abbastanza articolato e/o abbastanza consistenti sotto il profilo quali-quantitativo
0,80	buona	contenuti esaurienti, descritti in modo chiaro e articolato e/o abbastanza consistenti sotto il profilo quali-quantitativo
0,90	molto buona	contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro e completo e/o consistenti sotto il profilo quali-quantitativo
1	ottima	contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato e/o molto consistenti sotto il profilo quali-quantitativo

I commissari hanno facoltà di attribuire anche punteggi intermedi tra quelli sopraindicati. -----

- i. una volta attribuiti i singoli coefficienti, la commissione stabilirà la media, arrotondata alla seconda cifra decimale, dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari; -----
- ii. nel caso in cui nessuna offerta abbia ottenuto come media un coefficiente pari ad 1, si procederà ad attribuire coefficiente 1 alla media più alta e a riproporzionare di conseguenza le medie relative alle altre offerte, ottenendo così i coefficienti definitivi. Anche in tal caso, eventuali arrotondamenti saranno effettuati alla seconda cifra decimale; -----

- iii. coefficienti definitivi saranno moltiplicati per il punteggio o sub-punteggio di riferimento. Anche in tal caso, eventuali arrotondamenti saranno effettuati alla seconda cifra decimale. -----

In relazione a ciascun criterio tecnico tabellare e quantitativo, a ciascuna offerta viene attribuita una valutazione secondo le indicazioni riportate nella tabella sopra riportata.-----

Il punteggio dell'offerta tecnica è ottenuto sommando i punteggi ottenuti per i singoli criteri.

Tutto ciò premesso, la Commissione procede con l'esame dell'offerta tecnica presentata dal concorrente DUSSMANN SERVICE SRL. Le valutazioni ed il prospetto riepilogativo con i totali dei punteggi prima e dopo la riparametrazione verranno allegati all'ultimo verbale di valutazione delle offerte tecniche. -----

Alle ore 11:30 la Commissione sospende la seduta di gara accordandosi per la ripresa delle operazioni di gara nella successiva seduta in data 28.06.2024 - ore 08.30 e adotta tutte le misure necessarie a garantire adeguata conservazione e segretezza delle valutazioni già effettuate e delle offerte dei concorrenti. -----

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

Letto, confermato e sottoscritto. -----

----- **IL PRESIDENTE E SEGRETARIO** -----

Dott. Marco Dallatomasina

I COMMISSARI ESPERTI -----

Dott. Alberto Bassini

Dott.ssa Chiara Bertoni

