

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 (3^ SEDUTA). -

L’anno DUEMILAVENTUNO, addì NOVE del mese di LUGLIO alle ore 11.30 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. -----

Lo svolgimento della presente seduta riservata ha luogo mediante collegamento da remoto, tramite Google Meet, assicurando comunque la verbalizzazione delle operazioni svolte e adottando tutte le misure necessarie a garantire la riservatezza delle comunicazioni e la trasparenza delle operazioni. -----

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), delle sedute riservate del 05.07.2021 - ore 14.30 (Valutazione offerte tecniche - 1^ seduta) e del 07.07.2021 (Valutazione offerte tecniche - 2^ seduta) si prosegue in seduta riservata alla valutazione delle offerte tecniche. -----

La Commissione procede all’esame dell’offerta tecnica presentata dal concorrente DUSSMANN SERVICE 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* - L'offerta risulta discreta seppure la disponibilità pasti residui non risulta particolarmente ampia. -----

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

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 itinerari via Michelin itinerario più rapido - max 4 punti. -----

Valutazione: viene indicato un tempo di percorrenza pari a 25 minuti. -----

Si assegnano punti 2,00 -----

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

Valutazione: *Buono* - L'offerta presenta un albo fornitori adeguato, così come i parametri di monitoraggio e la gestione delle non conformità. Si apprezzano inoltre i criteri di selezione dei fornitori che risultano accurati nonché la frequenza delle forniture elevata o quotidiana per i prodotti freschi. -----

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

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

Valutazione: *Eccellente* - Si prevede l'impiego di n. 2 mezzi. -----

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

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

Valutazione: *Discreto* - La tipologia dei contenitori impiegati risulta abbastanza adeguato in relazione alla distanza da percorrere. -----

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

Subcriterio A4: Piano dei trasporti (3^ punto) - impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per

la veicolazione dei pasti a inori 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 punto. -----

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: *Discreto* - L'offerta presenta un piano discreto in considerazione degli interventi proposti. -----

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

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

Valutazione: *Buono* - L'offerta presenta un piano adeguato e ben dettagliato. Il contenuto della proposta viene ritenuto buono. -----

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

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

Valutazione: Si prevede l'utilizzo si 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 23 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 15 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: *Eccellente* - La proposta viene ritenuta eccellente per le modalità di campionamento e numero di campioni considerati. -----

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

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 13.07.2021 alle ore 08.30 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 13.00. -----

Letto, confermato e sottoscritto. -----

Dott. Piero Ferrari

Dott.ssa Maria Cristina Cattoni

Dott.ssa Marina Pastori

