



VERBALE NR. 3 DEL 10 AGOSTO 2021

In data 10 agosto 2021 alle ore 15:00 la Commissione di gara, giusta nomina con Determinazione del Rup nr.267 del 02/08/2021, si riunisce in seduta riservata per la valutazione dell'unica offerta tecnica pervenuta e ritenuta ammissibile per la procedura di gara d'appalto del servizio di mensa scolastica per le Scuole dell'Infanzia e Primaria di Cavasso Nuovo. Si procede quindi all'apertura della busta e alla lettura dell'offerta per la valutazione dei requisiti e l'assegnazione del punteggio come di seguito riportati:

DESCRIZIONE	Formula punteggio e punti attribuiti	Valutazione	Punteggi o assegnati	Punteggio massimo assegnabile	Note	
CENTRO COTTURA Deve essere allegata una relazione max 10 facciate formato A4 che deve comprendere: a) una descrizione esauriente dei cicli di lavorazione, comprese le diete speciali; b) un prospetto riportante il numero di pasti potenziali e il numero di pasti medi giornalieri prodotti dal centro di cottura nel mese di maggio 2019 suddiviso per ristorazione assistenziale, scolastica e aziendale (Allegato 9 – NON computato nelle 10 facciate) c) un prospetto che espone l'organico del centro cottura nel mese di maggio 2021. (Allegato 10 NON computato nelle 10 facciate) d) elenco delle attrezzature presenti e loro disposizione sulla planimetria rispetto ai flussi di lavorazione; e) l'organico della ditta messo a disposizione della commessa, nel rispetto di quanto indicato come ipotesi di minima nell'art. 26 del capitolato, indicando analiticamente mansioni, qualifiche ed esperienza specifica, nonché il rapporto numerico previsto tra addetti e fruitori del servizio. Non va indicato il referente di commessa, oggetto del successivo punto 2. Alla relazione deve essere allegata una presentazione del lay-out scala 1: 100, con un elenco dei locali/zone che costituiscono il centro di cottura e la relativa superficie (espressa in metri quadri), la descrizione dettagliata delle caratteristiche dei locali, dei percorsi differenziati per l'entrata delle materie prime e per l'uscita del prodotto finito e delle aree di lavoro	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 15$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*. La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI : verifica che i locali siano di dimensioni e organizzazione adeguata alla fornitura, con il rispetto delle indicazioni di massima fornite dai competenti servizi AAS competente; verifica che i locali abbiano sufficienti delimitazioni per le produzioni dei pasti per gli adulti e scolastici e per la preparazione delle diete speciali; verifica che il flusso di lavorazioni ("flusso in avanti") venga costantemente assicurato evitando incroci e possibili contaminazioni; dimensioni, separatezza (layout secondo la marcia in avanti e assenza di incroci tra percorsi "sporchi" e "puliti") e presenza di sistemi di monitoraggio della temperatura in ogni fase produttiva; Modernità, utilità, quantità delle attrezzature. Organico ben dimensionato e con figure professionali adeguate e con esperienza pluriennale; miglior rapporto numerico addetti/fruitori	Furlan Eves	0,35	6,00	15,00	La relazione appare parzialmente adeguata alle esigenze dell'Ente. Non viene rilevata la contestualizzazione in periodo emergenziale. Si ritiene in linea con gli standard richiesti.
		Rangan Paolo	0,40			
		Rigo Cristiana	0,45			
		Media punteggio	0,40			
			6,00	15,00		
2 Referente di commessa La ditta dovrà indicare il nominativo del referente di commessa individuato, che deve essere conforme alle caratteristiche minime indicate all'art. 26. Tale figura terrà i contatti con il Comune e dovrà essere reperibile/rintracciabile per eventuali comunicazioni inerenti il servizio. Deve essere allegata una relazione max 3 facciate formato A4 che deve comprendere un curriculum vitae del referente, con specifica del profilo professionale, del potere decisionale e dell'ambito dello stesso, delle fasce orarie di reperibilità in caso di comunicazioni urgenti e le giornate di presenza nelle strutture comunali oggetto del presente appalto.	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 3$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*. CRITERI MOTIVAZIONALI : pertinenza del profilo professionale, delle competenze, del grado di potere decisionale e dell'ambito dello stesso, delle fasce orarie di reperibilità e delle giornate di presenza in struttura in modo da garantire la migliore supervisione possibile del servizio ed il relativo buon andamento.	Furlan Eves	0,65	1,95	3,00	Il referente risulta essere in linea con le esigenze dell'Ente. Buona la reperibilità.
		Rangan Paolo	0,70			
		Rigo Cristiana	0,60			
		Media punteggio	0,65			
			1,95	3,00		

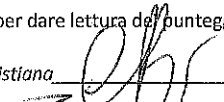
DESCRIZIONE	Formula punteggio e punti attribuiti	Valutazione	Punteggi o assegnati	Punteggio massimo assegnabile	Note
DISTANZA DAL CENTRO COTTURA E CENTRO COTTURA DI EMERGENZA				8 punti di cui	
Distanza dal centro cottura Distanza del Centro Cottura dal plesso scolastico di via Rinascimento nr. 6, Cavasso Nuovo. Per dimostrare quanto dichiarato va allegata una mappa tratta da un programma/ sito / applicazione informatica dedicata (quale Viamichelin, Google Maps) con il percorso più breve, fatte salve le prescrizioni del Codice della Strada.	Distanza: - da 0 a 14,999 km = punti 6 - compresa tra 15,000 km e 19,999 km = punti 3 - compresa tra 20,000 km e 29,999 km = punti 1 - superiore a 29,999 km = punti 0	6,00	6,00	6,00	Criteri verificati
Centro cottura di emergenza Disponibilità di un centro di cottura (di proprietà o concesso legittimamente in disponibilità almeno per tutta la durata del contratto) di dimensioni e potenzialità tecnica produttiva adeguate alla fornitura oggetto dell'appalto per far fronte ad eventuali emergenze o chiusure temporanee del centro di cottura individuato per la produzione dei pasti. Distanza del Centro Cottura dal plesso scolastico di via Rinascimento nr. 6 Cavasso Nuovo. Per dimostrare quanto dichiarato va allegata una mappa tratta da un programma / sito / applicazione informatica dedicata (quale Viamichelin, google maps, etc.) con il percorso più breve, fatte salve le prescrizioni del Codice della Strada.	• assenza di centro cottura di emergenza disponibile o ubicato ad una distanza superiore a 30 Km: 0 punti • disponibilità di centro cottura di emergenza ubicato ad una distanza uguale o inferiore a 30 Km: 2 punti	2,00	2,00	2,00	Criteri verificati
			8,00	8,00	
4 Ampliamento della percentuale espressa in peso della gamma di prodotti biologici offerti rispetto a quelli obbligatoriamente previsti dal CAM 10 marzo 2020, tenendo conto dei menù autunno/inverno e primavera, della relativa composizione e della frequenza con cui vengono proposti i singoli alimenti e le relative preparazioni. Allegare elenco di prodotti e dei relativi produttori e fornitori (NON SI CHIEDE DI ALLEGARE LE SINGOLE SCHEDE)	• Frutta, verdura, legumi, • polpa e passata di pomodoro • Pane, pasta, riso e farina • Carne Avicola • Pesce • Olio EVO	12,00	12,00	12,00	Criteri verificati
			12,00	12,00	
Ampliamento della gamma di prodotti DOP, IGP, STG, Equo e Solidale, Aqua, offerti rispetto a quelle già previsti nelle tabelle merceologiche previste dal capitolato (art. 8 e allegato A): la circostanza, debitamente comprovata, che i prodotti di cui si tratta siano anche a km zero determina l'attribuzione di un ulteriore premialità in termini di punteggio, N.B. Si precisa che per Km – zero si intendono i 100 km di distanza dalla sede del Comune di Sesto al Reghena o dal centro cottura se più favorevole al campo di coltivazione/luogo di allevamento del produttore. Si dispone di allegare schede tecniche che consentano di individuare, per ciascun prodotto, la qualificazione del prodotto stesso e i relativi fornitori.	• Formaggi (minimo 2 prodotti) • Prosciutti e salumi (minimo 2 prodotti) • Ortaggi (minimo 2 prodotti) • Frutta (minimo 2 prodotti) • Per ogni prodotto che sia anche a km zero 1 punto, fino al massimo punteggio di sezione	10,00	10,00	12,00	Criteri verificati
			10,00	12,00	
6 Analisi sui pozzi artesiani In caso di impegno della ditta a effettuare l'analisi dei pozzi artesiani, per mezzo di adeguato laboratorio accreditato per l'analisi di acque potabili, e a inviare il referto di analisi al Comune ed all'A.A.S. competente per il rilascio del giudizio di potabilità. I parametri richiesti per l'analisi dovranno essere quelli indicati nel sito dell'ASS al seguente link https://asfo.sanita.fvg.it/it/servizi/acqua_giudizio.html	• Analisi annuale sul pozzo/punto di prelievo che sarà indicato dal Comune (nei pressi della scuola primaria) punti 2	2	2,00	2,00	Criteri verificati
			2,00	2,00	
Caratteristiche e performance termiche dei contenitori Deve essere allegata una relazione max 1 facciata formato A4 che deve descrivere la tipologia di contenitori utilizzati al termine della produzione e durante il trasporto per il mantenimento della temperatura caldo/freddo	• Presenza di contenitori passivi: punti 0 • Presenza di contenitori con iniezione a vapore o coperchio attivo, oltre alla coibentazione termica/contenitori con piastre refrigerate, in misura unica o comunque prevalente rispetto alle altre due tipologie: punti 2 • Presenza di contenitori attivi elettrici o con carrelli termici caldo-freddo in misura unica o comunque prevalente rispetto alle altre due tipologie: punti 4	4,00	4,00	4,00	Criteri verificati
			4,00	4,00	

DESCRIZIONE	Formula punteggio e punti attribuiti	Valutazione		Punteggi o assegnati	Punteggio massimo assegnabile	Note
8 Educazione alimentare Deve essere allegata una relazione max 2 facciate formato A4 nella quale l'operatore economico dovrà illustrare un progetto, per la durata del contratto, di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio, inerente l'incremento del consumo di frutta e verdura e comprendente gli strumenti di monitoraggio e misurazione dell'efficacia del progetto	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: P = mc x 5 dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*. CRITERIO MOTIVAZIONALE: pertinenza del contenuto alle finalità del progetto, grado di coinvolgimento, qualità e quantità delle risorse impiegate, chiarezza e grado di dettaglio, con la precisazione dei termini, concretezza, utilità e grado di realizzabilità; descrizione degli strumenti di monitoraggio e misurazione dell'efficacia	Furlan Eves	0,60	3,00	5,00	Il progetto risulta personalizzato e fattibile per la Scuola dell'infanzia, meno fattibile per la Scuola Primaria anche se relazionato all'età. Si rilevano delle proposte non attinenti al presente appalto in quanto indirizzato alle scuole secondarie.
		Rangan Paolo	0,70			
		Rigo Cristiana	0,50			
		Media punteggio	0,60	3,00	5,00	
Pasti gratuiti annui a sostegno dell'attività didattica, di aggregazione o di alunni in particolari situazioni di disagio per ciascun anno scolastico	<ul style="list-style-type: none"> • 10 pasti annui: punti 1 • 20 pasti annui: punti 2 • 35 pasti annui: punti 4 		4	4,00	4,00	Criteri verificati
				4,00	4,00	
10 Anti-spreco: deve essere allegata una relazione max 2 facciate formato A4 nella quale l'operatore economico dovrà illustrare un progetto, per la durata dell'appalto, di recupero degli alimenti non somministrati (nel rispetto della Legge 166/2016) in favore di associazioni, enti o istituzioni in accordo con il Comune e senza costi aggiuntivi	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: P = mc x 5 dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*. CRITERIO MOTIVAZIONALE: pertinenza del contenuto alle finalità del progetto, grado di coinvolgimento della scuola (parziale o totale), frequenza del recupero, chiarezza e grado di dettaglio, con la precisazione dei termini, concretezza, utilità e grado di realizzabilità; descrizione degli strumenti di monitoraggio e misurazione dell'efficacia	Furlan Eves	0,70	3,58	5,00	Il progetto risulta più che buono rispetto agli standard richiesti dall'Ente.
		Rangan Paolo	0,70			
		Rigo Cristiana	0,75			
		Media punteggio	0,72	3,58	5,00	
				54,53	70,00	

Ogni Commissario ha provveduto ad esprimere il proprio coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti giudizi:

IRRILEVANTE	nel caso di trattazione assente che denota nulla o assenza di rispondenza con le aspettative	0,00
INSUFFICIENTE	nel caso in cui non vi sia rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; mancanza di fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; insufficiente chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; mancanza di concretezza delle soluzioni; insufficiente grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, non in linea con gli standard richiesti	0,20
SUFFICIENTE	nel caso in cui vi sia sufficiente rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; sufficiente chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza delle soluzioni; sufficiente grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, in linea con gli standard richiesti	0,40
BUONO	nel caso in cui vi sia rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza delle soluzioni; buon grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, più che in linea con gli standard richiesti	0,60
OTTIMO	nel caso in cui vi sia ottima rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza e innovazione delle soluzioni; ottimo grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, superiore agli standard richiesti	0,80
ECCELLENTI	nel caso in cui vi sia assoluta rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; concreta fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; massima chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; massima concretezza e innovazione delle soluzioni; elevato grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, molto superiore agli standard richiesti	1,00

La commissione di gara convoca la seduta pubblica per dare lettura dei punteggi assegnati e per l'apertura dell'offerta economica per la giornata di mercoledì 11/08/2021 alle ore 16:00.- La seduta termina alle ore 17:05

IL PRESIDENTE DI COMMISSIONE: Rigo Avv.to Cristiana 

I COMMISSARI: Furlan Eves  Rangan Paolo 

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE: Rigo Alessia 