

COMUNE DI NEGRAR DI VALPOLICELLA

Provincia di Verona

C.F. e P.I. 00251080230

VERBALE

COMMISSIONE GIUDICATRICE SEDUTA RISERVATA N. 1

**PROCEDURA TELEMATICA APERTA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2021/22-2022/23-2023/24 E DEL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI PER GLI UTENTI DEL SERVIZIO SOCIALE PERIODO GENNAIO 2022-GIUGNO 2024 DEL COMUNE DI NEGRAR DI VALPOLICELLA, AI SENSI DELL'ARTICOLO 60 DEL D. LGS. N. 50/2016 E S.M.I., CIG 8688338355.**

L'anno duemilaventuno e questo giorno 28 maggio alle ore 9.15 in Negrar di Valpolicella presso la sede municipale, si è riunita la Commissione giudicatrice deputata all'esame delle offerte tecniche e economiche ai sensi dell'articolo 77 del d.lgs. 50/2016, giusta determinazione n. 284 R.G. del 26.05.2021, così composta:

- Presidente: Milena Grigoli, Posizione Organizzativa dell'Area Amministrativa del Comune di Fumane,

- Membro esperto: Sig.ra Federica Zoccatelli dipendente del Comune di San Pietro in Cariano;

- Membro esperto: Dott. Francesco Pevarello Responsabile dell'Area Amministrativa del Comune di Marano di Valpolicella;

Dott.ssa Rossella Cipollaro Posizione Organizzativa del Settore Affari Generali del Comune di Negrar di Valpolicella con funzioni di segretario verbalizzante.

Premesso che:

- con verbale del 28.05.2021, in seduta pubblica, la commissione ha provveduto alle operazioni di ammissione delle cooperative concorrenti alla gara in oggetto e all'apertura della busta nr. 3 contenente l'offerta tecnica;

- il Presidente ha concordato con gli altri membri della Commissione di proseguire i lavori in seduta riservata per procedere alla valutazione e all'attribuzione dei punteggi all'offerta tecnica.

La Commissione procede alla valutazione dei seguenti criteri B1, B2, B3, B4, B5, B6, B7, B8, B9, B10, B11 e B14 mediante l'attribuzione dei punteggi secondo la seguente tabella:

B	QUALITA' DEI PRODOTTI	PUNTI	DESCRIZIONE
B.1	<u>I pasti devono essere preparati utilizzando prodotti IGP e DOP, oltre lo standard minimo previsto dall'art. 23 del Capitolo Speciale.</u>	Max punti 3	- Formaggi (almeno 2 tipologie) o Carni (almeno 2 tipologie) punti 2  - Formaggi (oltre 2 tipologie) o Carni (oltre 2 tipologie) punti 3
B.2	<u>Certificazione I.S.O. aziendale e Certificazioni I.S.O.</u>	Max punti 9	-Assenza di Certificaz. di Qualità punti 0

	<u>del centro Cottura</u>		<p>-Certificazione di Qualità ISO 22000:2005 <b>punti 1</b></p> <p>-Certificazione di Qualità ISO 22005:2008 <b>punti 2</b></p> <p>- Certificazione ambientale EMAS o ISO14001:2015 <b>punti 2</b></p> <p>- Certificazione del disciplinare per il controllo Diete speciali per ristorazione scolastica <b>punti 2</b></p> <p>- Certificazione di Qualità UNI EN ISO 10854 (HACCP) <b>punti 1</b></p> <p>- Possesso del marchio ECOLABEL EU (superiore al 30% dei prodotti per la pulizia dei locali e disinfezione della carta tessuto) <b>punti 1</b></p>
B.3	<u>Certificazioni I.S.O. fornitori - elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della Certificazione I.S.O. 22000:2800 inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari</u>	<b>Max punti 2</b>	<p>- Assenza di certificazione o meno del 10% dei fornitori con certificazione <b>punti 0</b></p> <p>- Dal 10 al 50% dei fornitori con certificazione <b>punti 1</b></p> <p>- più del 50% dei fornitori con certificazione <b>punti 2</b></p>
B.4	<u>Offerta pasti gratuiti in percentuale superiore all'1%</u>	<b>Max punti 3</b>	<p>-da 1% a 1,20% <b>punti 1</b></p> <p>-da 1,21% a 1,50% <b>punti 2</b></p> <p>-oltre 1,50% <b>punti 3</b></p>

B.5	<p>Autocertificazione sul n. medio annuo di addetti alla distribuzione impiegati nella distribuzione in rapporto ai pasti distribuiti. Dichiarazione completa relativa alla programmazione del numero complessivo dei pasti da produrre nell'anno scolastico e giornalmente, del numero degli addetti alla distribuzione e del rapporto tra addetti e pasti prodotti al giorno, <u>referita al servizio di ristorazione scolastica di Negrar di Valpolicella.</u></p>	<p><b>Max punti</b> 5</p>	<p>rapporto maggiore di 1/80 pasti prodotti/giorno <b>0 punti</b></p> <p>rapporto compreso tra 1/60 e 1/80 pasti prodotti/giorno <b>1 punto</b></p> <p>rapporto inferiore a 1/60 e superiore o pari a 1/50 pasti <b>2 punti</b></p> <p>rapporto inferiore a 1/50 pasti prodotti/giorno <b>5 punti</b></p>
B.6	<p><u>Professionalità del personale - Impiego, presso il Centro di Cottura destinato all'esecuzione della Presente Concessione, di un cuoco in possesso del titolo di studio specifico (diploma Istituto Alberghiero) richiesto dalla vigente normativa in materia e con esperienza nel ramo della ristorazione scolastica acquisita presso Pubbliche Amministrazioni così come definite dall'art 1, comma secondo, del D.L. 165/2001 negli ultimi cinque anni scolastici (2015/2016-2016/2017-2017/2018-2018/2019-2019/2020)</u></p>	<p><b>Max 5 punti</b></p>	<p><b>Punti 1/a.s.</b> per ogni anno scolastico completo di esperienza maturata</p>
B.7	<p><u>Piano Trasporto - Tipologia di mezzi utilizzati per la consegna dei pasti alle scuole</u></p>	<p><b>Max punti</b> 5</p>	<p>Almeno 1 mezzo alimentato a metano/GPL o con motorizzazione ibrida (es. diesel/elettrica) o elettrico o di classe superiore</p>

			all'euro 6 5 punti
B.8	<u>Tipologia del Centro di Cottura utilizzato per l'espletamento del servizio (esporre nella maniera più esaustiva e dettagliata, anche allegando planimetrie, le modalità organizzative e gestionali del Centro Cottura)</u>	Max punti 5	<p>Presenza di cella e zona lavorazione ortofrutta punti 1</p> <p>Presenza di cella e zona lavorazione carni punti 1</p> <p>Presenza di cella e zona lavorazione pesce punti 1</p> <p>Presenza di celle e zone di lavorazione prodotti freddi punti 1</p> <p>Punto per aree di confezionamento pietanze calde/pietanze fredde punti 1</p>
B.9	Piano Trasporto - Distanza del Centro di cottura rispetto alla sede comunale. (S'intende la distanza dal Centro Cottura, a disposizione per il servizio di cui al presente Capitolato, alla sede comunale - Piazza Vittorio Emanuele, 37 - Negrar di Valpolicella, calcolati a mezzo sito internet <a href="http://www.googlemaps.it">www.googlemaps.it</a> )	Max punti 8	<p>Pari o superiori a 40 km punti 0</p> <p>Pari o sup. ai 20 km. e inferiore ai 40 km punti 5</p> <p>Inferiore a 20 km punti 8</p>
B.10	<u>Contenitori dei pasti</u>	Max punti 6	<p>Tutti contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria) punti 0</p> <p><u>Almeno 50% di contenitori con iniezione a vapore o coperchio attivo oltre alla coibentazione termica</u> punti 2</p> <p><u>Tutti contenitori con iniezione a vapore o coperchio attivo oltre alla coibentazione termica</u> punti 4</p> <p>Almeno il 50% di contenitori attivi</p>



			elettrici o con carrelli termici punti 6
B.11	<p>Programma di emergenza che la ditta concessionaria s'impegna ad adottare con indicazioni di sedi alternative. (S'intende la distanza dal Centro Cottura di Emergenza alla sede comunale-Piazza Vittorio Emanuele, 37 - Negrar di Valpolicella-calcolata a mezzo sito internet <a href="http://www.googlemaps.it">www.googlemaps.it</a>. Il servizio va garantito alle medesime condizioni di qualità/quantità dei pasti, dei tempi di produzione, trasporto e distribuzione e di prezzo previsti dal presente Capitolato.</p>	Max punti 3	<p>Centro di Cottura d'emergenza con distanza pari o superiore a 100 km 0 punti</p> <p>Centro di Cottura d'emergenza con distanza pari o superiore 50 km 1 punto</p> <p>Centro Cottura d'emergenza con distanza inferiore ai 100 km 3 punti</p>
B.12	<p>Educazione alimentare - Elaborazione e realizzazione di un progetto per la durata della concessione di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio, inerente l'incremento del consumo di frutta e verdura. (Le ditte dovranno presentare un progetto su massimo 4 facciate di foglio A4 "Verdana 10". Non verranno</p>	Max punti 4	<p>La commissione valuterà l'impostazione del progetto. La valutazione e l'assegnazione del punteggio legato al progetto resta a totale ed insindacabile discrezione della Commissione di gara.</p>

	valutate dalla Commissione le pagine eccedenti il numero massimo indicato).		
B.13	Gradimento - Rilevazione del gradimento del servizio rivolto all'utenza - Rilevazione del gradimento del servizio, rivolto all'utenza, con rilevazione dello scarto in mensa, sia del gradimento da parte dei bambini e dei ragazzi	<b>Max punti</b> <b>2</b>	<u>La commissione valuterà l'impostazione del questionario dal punto di vista grafico, della modalità di domanda e risposta immediata da parte dei bambini. La valutazione e l'assegnazione del punteggio resta a totale ed insindacabile discrezione della Commissione di gara.</u>
B.14	Numero di rilevazioni del gradimento - La rilevazione del gradimento dovrà comprendere almeno una o più settimane ed essere effettuata su un campione statisticamente significativo (almeno il 10%)	<b>Max punti</b> <b>2</b>	Per 1 rilevazione nel corso dell'anno scolastico per alunni e genitori ed  elaborazione delle schede <b>punti 1</b>  Per 2 o più rilevazioni <b>punti 2</b>
B.15	Offerte aggiuntive da parte della ditta concessionaria ad implementazione della qualità complessiva del servizio (Viene data la possibilità alla singola ditta di avanzare delle ulteriori offerte, con il riconoscimento di un punteggio aggiuntivo, per migliorare ulteriormente la qualità del servizio e/o con finalità	<b>Max punti</b> <b>4</b>	La commissione valuterà le proposte migliorative sui servizi richiesti, in base all'interesse ed utilità per l'Amministrazione. La valutazione e l'assegnazione di tali punteggi legati ad offerte aggiuntive resta a totale ed insindacabile discrezione della Commissione di gara.



	socio-educative).		
B.16	Migliorie dei locali mensa. Deve essere allegata una relazione, max. 1 facciata formato A4 nella quale si dovranno illustrare le possibili migliorie/sostituzioni di attrezzature nelle cucine delle scuole di Prun e di Fane	Max punti 4	La commissione valuterà le proposte migliorative sulle attrezzature. La valutazione e l'assegnazione di tali punteggi legati alle migliorie resta a totale ed insindacabile discrezione della Commissione di gara.

Mentre per i criteri B12, B13, B15 e B16 la Commissione procederà con il confronto tra progetti ed esprimendo uno dei seguenti motivati giudizi ai quali corrispondono rispettivamente i seguenti coefficienti:

<u>Coefficient</u> <u>e</u>	<u>Criterio motivazionale</u>
<u>0,0</u>	Assente -Completamente negativo
<u>0,1</u>	Quasi del tutto assente -Quasi completamente negativo
<u>0,2</u>	Negativo
<u>0,3</u>	Gravemente insufficiente
<u>0,4</u>	Insufficiente
<u>0,5</u>	Appena sufficiente
<u>0,6</u>	Sufficiente
<u>0,7</u>	Discreto
<u>0,8</u>	Buono
<u>0,9</u>	Ottimo
<u>1,0</u>	Eccellente

Il Presidente della Commissione giudicatrice Sig.ra Milena Grigoli procede con la lettura dell'offerta tecnica presentata da:

- **Sarca Catering s.r.l.-S.Lucia Soc.Coop. Sociale (Raggruppamento Temporaneo di imprese)**

La Commissione attribuisce i seguenti punteggi:

Criterio B1: punti 3;  
Criterio B2: punti 7;  
Criterio B3: PUNTI 2;  
Criterio B4: PUNTI 3;  
Criterio B5: PUNTI 5;  
Criterio B6: PUNTI 5;  
Criterio B7: PUNTI 5;  
Criterio B8: PUNTI 3,5;  
Criterio B9: PUNTI 8;  
Criterio B10: PUNTI 6;  
Criterio B11: PUNTI 1;





La Commissione, relativamente al Criterio B12 valuta la proposta poco centrata rispetto a quanto richiesta dal capitolato per scarsa presenza dell'utilizzo di frutta e verdura, decide di attribuire il seguente giudizio:

- coefficiente 0,5: " Criterio motivazionale appena sufficiente"  
coefficiente 0,6: " Criterio motivazionale sufficiente"  
coefficiente 0,6: " Criterio motivazionale sufficiente";  
Tot.: 1,7.

La Commissione, relativamente al Criterio B13 valuta il questionario essenziale negli elementi di valutazione del gradimento, decide di attribuire all'unanimità il seguente giudizio:

coefficiente 0,6: " Criterio motivazionale sufficiente"  
coefficiente 0,6: " Criterio motivazionale sufficiente"  
coefficiente 0,6: " Criterio motivazionale sufficiente";  
Tot.: 1,8.

Criterio B14: PUNTI 2;

La Commissione, relativamente al Criterio B15 valuta discretamente le migliori proposte, decide di attribuire il seguente giudizio:

coefficiente 0,7: " Criterio motivazionale discreto"  
coefficiente 0,7: " Criterio motivazionale discreto"  
coefficiente 0,7: " Criterio motivazionale discreto";  
Tot.: 2,1.

La Commissione, relativamente al Criterio B16 decide di attribuire all'unanimità il seguente giudizio:

coefficiente 0,8: " Criterio motivazionale Buono"  
coefficiente 0,8: " Criterio motivazionale Buono"  
coefficiente 0,8: " Criterio motivazionale Buono";  
Tot.: 2,4.

La Commissione procede con la lettura della seconda offerta tecnica e con l'attribuzione dei seguenti punteggi:

- CIRFOOD S.C.

Criterio B1: punti 3;  
Criterio B2: punti 7;  
Criterio B3: PUNTI 2;  
Criterio B4: PUNTI 3;  
Criterio B5: PUNTI 5;  
Criterio B6: PUNTI 5;  
Criterio B7: PUNTI 5;  
Criterio B8: PUNTI 3,5;  
Criterio B9: PUNTI 8;  
Criterio B10: PUNTI 6;  
Criterio B11: PUNTI 3;

La Commissione, relativamente al Criterio B12 valuta positivamente le proposte di educazione alimentare avendo inserito frutta e verdura, decide di attribuire il seguente giudizio:

coefficiente 0,8: " Criterio motivazionale Buono"  
coefficiente 0,8: " Criterio motivazionale Buono"  
coefficiente 0,8: " Criterio motivazionale Buono";  
Tot.: 2,4.



La Commissione, relativamente al Criterio B13 valuta in maniera positiva il questionario di gradimento grazie alla grafica piacevole e di impatto decide di attribuire all'unanimità il seguente giudizio:

coefficiente 0,8: " Criterio motivazionale Buono"

coefficiente 0,8: " Criterio motivazionale Buono"

coefficiente 0,8: " Criterio motivazionale Buono";

Tot.:2,4.

Criterio B14: PUNTI 2;

La Commissione, relativamente al Criterio B15 decide di attribuire il seguente giudizio:

coefficiente 0,6 : "Criterio motivazionale Sufficiente"

coefficiente 0,6 : "Criterio motivazionale Sufficiente"

coefficiente 0,7 : "Criterio motivazionale Discreto":

Tot.:1,9.

La Commissione, relativamente al Criterio B16 valuta in modo sufficiente le migliorie proposte, decide di attribuire all'unanimità il seguente giudizio:

coefficiente 0,6 : "Criterio motivazionale Sufficiente"

coefficiente 0,6 : "Criterio motivazionale Sufficiente"

coefficiente 0,6 : "Criterio motivazionale Sufficiente":

Tot.:1,8.

La Commissione procede con la lettura della terza offerta tecnica e con l'attribuzione dei seguenti punteggi:

**- Euroristorazione**

Criterio B1: punti 3;

Criterio B2: punti 9;

Criterio B3: PUNTI 2;

Criterio B4: PUNTI 3;

Criterio B5: PUNTI 5;

Criterio B6: PUNTI 5;

Criterio B7: PUNTI 5;

Criterio B8: PUNTI 5;

Criterio B9: PUNTI 8;

Criterio B10: PUNTI 6;

Criterio B11: PUNTI 3;

La Commissione, relativamente al Criterio B12 decide di attribuire il seguente giudizio:

coefficiente 0,7: " Criterio motivazionale Discreto"

coefficiente 0,8: " Criterio motivazionale Buono" proposta completa e attinente alla richiesta del capitolato;

coefficiente 0,6: " Criterio motivazionale Sufficiente" proposta poco coinvolgente rispetto le classi presenti;

Tot.: 2,1.

La Commissione, relativamente al Criterio B13 decide di attribuire il seguente giudizio:

coefficiente 0,7: " Criterio motivazionale Discreto"

coefficiente 0,8: " Criterio motivazionale Buono"

coefficiente 0,8: " Criterio motivazionale Buono";  
Tot.:2,3.

Criterio B14: PUNTI 2;

La Commissione, relativamente al Criterio B15 decide di attribuire il seguente giudizio:

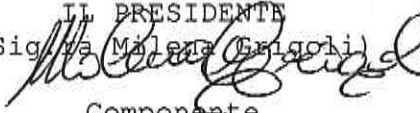
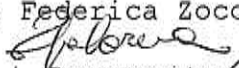
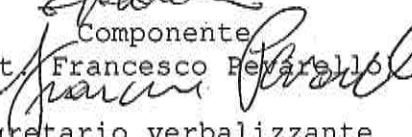
coefficiente 0,7 : "Criterio motivazionale Discreto"  
coefficiente 0,8 : "Criterio motivazionale Buono"  
coefficiente 0,8 : "Criterio motivazionale Buono":  
Tot.:2,3.

La Commissione, relativamente al Criterio B16 valuta in maniera positiva le migliorie proposte adeguate alle necessità, decide di attribuire all'unanimità il seguente giudizio:

coefficiente 0,8 : "Criterio motivazionale Buono"  
coefficiente 0,8 : "Criterio motivazionale Buono"  
coefficiente 0,8 : "Criterio motivazionale Buono":  
Tot.:2,4.

La Commissione terminato di dare lettura al criterio B16 decide all'unanimità di sospendere i lavori per riconvocarli per il giorno 04 giugno 2021 alle ore 9.00.

Il Presidente dichiara chiusa la seduta alle ore 12.40  
Letto, confermato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE  
(Sig.ra Milena Grigoli)  
  
Componente  
(Sig.ra Federica Zoccatelli )  
  
Componente  
(Dott. Francesco Bevarelli)  
  
Segretario verbalizzante  
(Dott.ssa Rossella Cipollaro)  
