CUC
Centrale Unica di Committenza
Oltrepò Mantovano

VERBALE VALUTAZIONE BUSTE TECNICHE

VERBALE DI VALUTAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE RELATIVA ALL'OFFERTA TECNICA PRESENTATA DAGLI OPERATORI ECONOMICI PARTECIPANTI ALLA PROCEDURA MULTILOTTO AGGREGATA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E PASTI A DOMICILIO PER I SEGUENTI LOTTI:

LOTTO 1 - COMUNE DI BORGO MANTOVANO – PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL'ART. 60 D.LGS. 50/2016, CON APPLICAZIONE DELLE RIDUZIONI DEI TERMINI PROCEDIMENTALI PER RAGIONI DI URGENZA DI CUI ALL'ART. 8 COMMA 1 LETT. C) DELLA D.L. 76/2020 CONVERTITO CON L. 120/2020, DA AGGIUDICARSI CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA, AI SENSI DELL'ART. 95 COMMA 2 E 3 D.LGS. 50/2016, PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E SERVIZIO PASTI A DOMICILIO – PERIODO 36 MESI (STIMATO 01.09.2021 – 31.08.2024);
CPV: 55512000-2
CUI: S02540250202202100001
CIG 8804413F70

LOTTO 2 - COMUNE DI PEGOGNAGA – PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL'ART. 60 D.LGS. 50/2016, CON APPLICAZIONE DELLE RIDUZIONI DEI TERMINI PROCEDIMENTALI PER RAGIONI DI URGENZA DI CUI ALL'ART. 8 COMMA 1 LETT. C) DELLA D.L. 76/2020 CONVERTITO CON L. 120/2020, DA AGGIUDICARSI CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA, AI SENSI DELL'ART. 95 COMMA 2 E 3 D.LGS. 50/2016, PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA – PERIODO ANNI 3 (01.09.2021 – 31.08.2024) + ANNI 1 DI POSSIBILE RINNOVO;
CPV: 55512000-2
CUI: S00217110204202100002
CIG 8804477444

L'anno **DUEMILAVENTUNO**, il giorno **UNDICI** del mese di **AGOSTO**, alle ore 15:00, si è riunita per l'apertura dell'offerta tecnica della gara in oggetto la Commissione giudicatrice, nominata con determinazione n. 126 del 06.08.2021 e composta come segue:

- **Zucchi dott.ssa Elisabetta**, responsabile area servizi culturali e scolastici del Comune di Suzzara (MN), in qualità di membro esperto della Commissione.
- **Poltronieri dott.ssa Cinzia**, istruttore amministrativo Area ufficio scuola del Comune di Pegognaga (MN), in qualità di membro esperto della Commissione;
- **Setti dott.ssa Annalisa**, istruttore amministrativo Area amministrativa e dei sevizi sociali del Comune di Borgo Mantovano (MN), in qualità di membro esperto della Commissione

Premesso:

- che con determinazione a contrarre del Comune di BORGO MANTOVANO (MN) n. 266 del 19.05.2021 e successiva determina di rettifica n. 296 del 14.06.2021, la Responsabile dell'Area Amministrativa e dei Servizi Socio Culturali ha disposto di procedere allo svolgimento della procedura aperta ai sensi dell'art. 60 D.Lgs. 50/2021, con applicazione delle riduzioni dei termini procedimentali per ragioni d'urgenza di cui all'art. 8 comma 1 del D.L. 76/2020 convertito con Legge 120/2020, da aggiudicarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 2 e 3 D.Lgs.

50/2016, per l'affidamento in appalto del servizio di refezione scolastica e servizio pasti a domicilio agli anziani del Comune di BORGO MANTOVANO (MN), per la durata di 36 mesi (periodo stimato 01.09.2021 – 31.08.2024) - LOTTO 1, tramite C.U.C. istituita presso il Consorzio dell'Oltrepò Mantovano;
- che con determinazione a contrarre del Comune di PEGOGNAGA (MN) n. 70 del 14.06.2021, la Responsabile dell'Area 1 Affari Generali Socio-Educativa e Culturale ha disposto di procedere allo svolgimento della procedura aperta ai sensi dell'art. 60 D.Lgs. 50/2021, con applicazione delle riduzioni dei termini procedimentali per ragioni d'urgenza di cui all'art. 8 comma 1 del D.L. 76/2020 convertito con Legge 120/2020, da aggiudicarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 2 e 3 D.Lgs. 50/2016, per l'affidamento in appalto del servizio di ristorazione scolastica del Comune di PEGOGNAGA (MN), per la durata di anni 3 (periodo stimato 01.09.2021 – 31.08.2024) + anni 1 di possibile rinnovo – LOTTO 2, tramite C.U.C. istituita presso il Consorzio dell'Oltrepò Mantovano; che con il succitato provvedimento è stata individuata, quale Stazione appaltante (fino alla fase della proposta di aggiudicazione), la Centrale Unica di Committenza (C.U.C.) istituita presso il Consorzio Oltrepò Mantovano, con sede operativa in Quistello (MN), via Martiri di Belfiore n.7;

che tale procedura è stata pubblicata sulla Piattaforma SINTEL - Arca Lombardia (ID **141846437**);

che la scadenza fissata per la presentazione delle offerte da parte degli Operatori economici è stata stabilita alle ore 12:00 del giorno 22/07/2021;

Preso atto che tutti i componenti della Commissione Giudicatrice dichiarano che non sussistono elementi di incompatibilità personale allo svolgimento delle funzioni loro affidate nei modi stabiliti dagli artt. 42, 77, comma 6, del D. Lgs.18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i.;

Richiamato in tutto il suo contenuto il verbale del 23.07.2021 relativo alla verifica inventariale e di merito della documentazione amministrativa;

Richiamata la documentazione prevista dal Disciplinare di gara e costituente la Busta "B – Offerta Tecnica", di seguito riportata:

"Ai fini della valutazione, l'Offerta tecnica dovrà consistere in una Relazione tecnica:

1) *da cui si evinca in modo completo e dettagliato la descrizione dei servizi offerti, in conformità a quanto previsto dagli atti di gara,*
2) *deve essere articolata in paragrafi corrispondenti ai singoli criteri e (ove previsti) sub-criteri di valutazione come indicati nei "Criteri di valutazione dell'offerta". "*

Visti i punteggi assegnabili sulla base del Disciplinare di gara come risultano dagli **allegati prospetti**

La Commissione Giudicatrice

procede all'assegnazione dei punteggi relativi all'offerta tecnica, per ciascun criterio e per ciascun operatore ammesso.

CUC
Centrale Unica di Committenza
Oltrepò Mantovano

Concluso l'esame dei criteri per tutti gli operatori, il Presidente alle ore 19,30 dichiara chiusa la seduta riservata.

Di quanto sopra viene redatto il presente verbale che, letto ed approvato, viene sottoscritto come segue.

Il Presidente
Elisabetta Zucchi

I Commissari

Cinzia Poltronieri

Annalisa Setti

LOTTO 1

	CIRFOOD	COMMISSARIO 1	COMMISSARIO 2	COMMISSARIO 3	MAX PUNTI SUBCRITERI	PUNTEGGIO ATTRIBUITO AI SUBCRITERI	PUNTEGGIO ATTRIBUITO AI CRITERI (G = SOMMA DEI PUNTEGGI DEI SUBCRITERI)	PUNTEGGIO COMPLESSIVO DELL'OFFERTA TECNICA (H = somma dei punteggi della colonna G)	
								72,00	
A	A MODALITA' DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO			MAX PUNTI	25,00		23,00		
	modalità di svolgimento del servizio di refezione scolastica	4,00	4,00	4,00	5,00	4,00			la proposta del concorrente risulta rispondente alle richieste della stazione appaltante
	modalità di svolgimento del servizio di confezionamento pasti agli anziani	4,00	4,00	4,00	5,00	4,00			la proposta del concorrente risulta rispondente alle richieste della stazione appaltante
	organigramma del personale impiegato	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00			la proposta del concorrente risulta pienamente rispondente alle richieste della stazione appaltante
	percentuale assorbimento del personale del gestore uscente				10,00	10,00			
B	B APPROVVIGIONAMENOT PRODOTTI ALIMENTARI			MAX PUNTI	20,00		19,00		
	modalità di approvvigionamento	9,00	9,00	9,00	10,00	9,00			la proposta del concorrente risulta rispondente alle richieste della stazione appaltante
	prodotti biologici/DOP/IGP/STG				5,00	5,00			
	prodotti a km0 o da filiera corta				5,00	5,00			
C	C GESTIONE DEL FLUSSO INFORMATIVO E COMMISSIONE MENSA			MAX PUNTI	10,00		9,00		
	partecipazione alle commissioni mensa	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00			la proposta del concorrente risulta pienamente rispondente alle richieste della stazione appaltante
	modalità adottate per assicurare informazioni sui menu e i prodotti	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00			la proposta del concorrente risulta pienamente rispondente alle richieste della stazione appaltante
	indagini di gradimento dell'utenza	1,00	1,00	1,00	2,00	1,00			la proposta del concorrente non risulta pienamente applicabile alla attuale
D	D INIZIATIVE E MANIFESTAZIONI SOCIO CULTURALI GASTRONOMICHE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE			MAX PUNTI	15,00		13,00		
	Collaborazioni con la S.A. e con associazioni di volontariato del territorio per l'utilizzo delle cucine in occasione di iniziative, eventi e manifestazioni socio-culturali – gastronomiche, organizzati e/o patrocinati dall'amministrazione comunale	6,00	6,00	6,00	8,00	6,00			la proposta del concorrente risulta non pienamente soddisfacente rispetto alle esigenze della S.A.
	Modalità di gestione delle eccedenze alimentari				7,00	7,00			
E	E PROPOSTE MIGLIORATIVE			MAX PUNTI	10,00		8,00		
	Proposte di miglioramento, potenziamento attrezzature stoviglie ecc	8,00	8,00	8,00	10,00	8,00			la proposta del concorrente risulta soddisfacente alle richieste della stazione

LOTTO 1

SLEM

		COMMISSARIO 1	COMMISSARIO 2	COMMISSARIO 3	MAX PUNTI SUBCRITERI	PUNTEGGIO ATTRIBUITO AI SUBCRITERI	PUNTEGGIO ATTRIBUITO AI CRITERI (G = SOMMA DEI PUNTEGGI DEI SUBCRITERI)	PUNTEGGIO COMPLESSIVO DELL'OFFERTA TECNICA (H = somma dei punteggi della colonna G)	
								59,00	
A	A MODALITA' DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO			MAX PUNTI	25,00		17,00		
	modalità di svolgimento del servizio di refezione scolastica	4,00	4,00	4,00	5,00	4,00			la proposta del concorrente risulta rispondente alle richieste della stazione appaltante
	modalità di svolgimento del servizio di confezionamento pasti agli anziani	0,00	0,00	0,00	5,00	0,00			la proposta del concorrente non è valutabile in quanto non rispondente alla richiesta
	organigramma del personale impiegato	3,00	3,00	3,00	5,00	3,00			la proposta del concorrente risulta non particolarmente dettagliata in quanto carente di figure di cordinamento e della figura del dietista
	percentuale assorbimento del personale del gestore uscente				10,00	10,00			
B	B APPROVVIGIONAMENOT PRODOTTI ALIMENTARI			MAX PUNTI	20,00		16,00		
	modalità di approvvigionamento	6,00	6,00	6,00	10,00	6,00			la proposta del concorrente risulta appena sufficiente
	prodotti biologici/DOP/IGP/STG				5,00	5,00			
	prodotti a km0 o da filiera corta				5,00	5,00			
C	C GESTIONE DEL FLUSSO INFORMATIVO E COMMISSIONE MENSA			MAX PUNTI	10,00		3,00		
	partecipazione alle commissioni mensa	1,00	1,00	1,00	5,00	1,00			la proposta del concorrente risulta non pienamente sufficiente
	modalità adottate per assicurare informazioni sui menu e i prodotti	1,00	1,00	1,00	3,00	1,00			la proposta del concorrente risulta non pienamente rispondente alle esigenze della S.A.
	indagini di gradimento dell'utenza	1,00	1,00	1,00	2,00	1,00			la proposta del concorrente non risulta pienamente applicabile alla attuale modalità di gestione del servizio
D	D INIZIATIVE E MANIFESTAZIONI SOCIO CULTURALI GASTRONOMICHE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE			MAX PUNTI	15,00		13,00		
	Collaborazioni con la S.A. e con associazioni di volontariato del territorio per l'utilizzo delle cucine in occasione di iniziative, eventi e manifestazioni socio-culturali – gastronomiche, organizzati e/o patrocinati dall'amministrazione comunale	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00			la proposta del concorrente risulta pienamente rispondente alle richieste della stazione appaltante
	Modalità di gestione delle eccedenze alimentari				7,00	5,00			
E	E PROPOSTE MIGLIORATIVE			MAX PUNTI	10,00		10,00		
	Proposte di miglioramento, potenziamento attrezzature stoviglie ecc	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00			la proposta del concorrente risulta pienamente rispondente alle richieste della stazione appaltante

LOTTO 2

	CIRFOOD	COMMISSARIO 1 (A)	COMMISSARIO 2 (B)	COMMISSARIO 3 (C)	MEDIA DEI COEFFICIENTI ATTRIBUITI (D =(A+B+C)/3)	MAX PUNTI SUBCRITERI (E)	PUNTEGGIO ATTRIBUITO AI SUBCRITERI (F = D * E)	PUNTEGGIO ATTRIBUITO AI CRITERI (G = SOMMA DEI PUNTEGGI DEI SUBCRITERI)	PUNTEGGIO COMPLESSIVO DELL'OFFERTA TECNICA (H = somma dei punteggi della colonna G)
		- OTTIMO (1-0,81) - BUONO(0,80-0,61) - SUFFICIENTE(0,60-0,41) - INSUFFICIENTE(0,40-0,21) -POCO PERTINENTE(0,20-0,01) -NON VALUTABILE(0,00)	- OTTIMO (1-0,81) - BUONO(0,80-0,61) - SUFFICIENTE(0,60-0,41) - INSUFFICIENTE(0,40-0,21) -POCO PERTINENTE(0,20-0,01) -NON VALUTABILE(0,00)	- OTTIMO (1-0,81) - BUONO(0,80-0,61) - SUFFICIENTE(0,60-0,41) - INSUFFICIENTE(0,40-0,21) -POCO PERTINENTE(0,20-0,01) -NON VALUTABILE(0,00)					64,3
A)	A MODALITA' DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO				MAX PUNTI	25,00		23	
	modalità di svolgimento del servizio	0,90	0,90	0,90	0,90	10,00	9,00		
	organigramma del personale impiegato	0,90	0,90	0,90	0,90	10,00	9,00		
	percentuale assorbimento personale del gestore uscente (T)					5,00	5,00		
B)	B GESTIONE DEL FLUSSO INFORMATIVO E EDUCAZIONE ALIMENTARE				MAX PUNTI	20,00		18,8	
	Realizzazione di progetti di educazione alimentare to	1,00	1,00	1,00	1,00	8,00	8,00		
	Modalità adottate per assicurare informazioni sui menù e i prodotti	1,00	1,00	1,00	1,00	8,00	8,00		
	Indagini di gradimento dell'utenza	0,70	0,70	0,70	0,70	4,00	2,80		
C)	C APPROVVIGIONAMENTO PRODOTTI ALIMENTARI				MAX PUNTI	10,00		9	
	modalità di approvvigionamento	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00	3,00		
	prodotti biologici/DOP/IGP/STG					3,00	2,00		
	prodotti a km0 o da filiera corta					4,00	4,00		
D)	D PRESTAZIONI A RILEVANZA SOCIALE					8,00		8	
	inserimento lavorativo protetto/formativo/socializzante persone disabili/svantaggiate	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00	3,00		
	Inserimento persone svantaggiate senza oneri per l'azienda segnalate dai servizi sociali (ad es. progetto S.I.L)					2,00	2,00		
	modalità di gestione delle eccedenze alimentari	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00	3,00		
E)	E PROPOSTE MIGLIORATIVE				7,00			5,5	
	Proposte di miglioramento, potenziamento attrezzature stoviglie ecc	0,90	0,90	0,90	0,90	5,00	4,50		
	proposte abbellimento allestimento sala mensa	0,50	0,50	0,50	0,50	2,00	1,00		

LOTTO 2

	SLEM	COMMISSARIO 1 (A)	COMMISSARIO 2 (B)	COMMISSARIO 3 (C)	MEDIA DEI COEFFICIENTI ATTRIBUITI (D =(A+B+C)/3)	MAX PUNTI SUBCRITERI (E)	PUNTEGGIO ATTRIBUITO AI SUBCRITERI (F = D * E)	PUNTEGGIO ATTRIBUITO AI CRITERI (G = SOMMA DEI PUNTEGGI DEI SUBCRITERI)	PUNTEGGIO COMPLESSIVO DELL'OFFERTA TECNICA (H = somma dei punteggi della colonna G)
		- OTTIMO (1-0,81) - BUONO(0,80-0,61) - SUFFICIENTE(0,60-0,41) - INSUFFICIENTE(0,40-0,21) -POCO PERTINENTE(0,20-0,01) -NON VALUTABILE(0,00)	- OTTIMO (1-0,81) - BUONO(0,80-0,61) - SUFFICIENTE(0,60-0,41) - INSUFFICIENTE(0,40-0,21) -POCO PERTINENTE(0,20-0,01) -NON VALUTABILE(0,00)	- OTTIMO (1-0,81) - BUONO(0,80-0,61) - SUFFICIENTE(0,60-0,41) - INSUFFICIENTE(0,40-0,21) -POCO PERTINENTE(0,20-0,01) -NON VALUTABILE(0,00)					47,4
A)	A MODALITA' DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO				MAX PUNTI	25,00		18	
	modalità di svolgimento del servizio	0,70	0,70	0,70	0,70	10,00	7,00		
	organigramma del personale impiegato	0,60	0,60	0,60	0,60	10,00	6,00		
	percentuale assorbimento personale del gestore uscente (T)					5,00	5,00		
B)	B GESTIONE DEL FLUSSO INFORMATIVO E EDUCAZIONE ALIMENTARE				MAX PUNTI	20,00		13,2	
	Realizzazione di progetti di educazione alimentare to	0,80	0,80	0,80	0,80	8,00	6,40		
	Modalità adottate per assicurare informazioni sui menù e i prodotti	0,60	0,60	0,60	0,60	8,00	4,80		
	Indagini di gradimento dell'utenza	0,50	0,50	0,50	0,50	4,00	2,00		
C)	C APPROVVIGIONAMENTO PRODOTTI ALIMENTARI				MAX PUNTI	10,00		8,05	
	modalità di approvvigionamento	0,35	0,35	0,35	0,35	3,00	1,05		
	prodotti biologici/DOP/IGP/STG					3,00	3,00		
	prodotti a km0 o da filiera corta					4,00	4,00		
D)	D PRESTAZIONI A RILEVANZA SOCIALE					8,00		5,15	
	inserimento lavorativo protetto/formativo/socializzante persone disabili/svantaggiate	0,35	0,35	0,35	0,35	3,00	1,05		
	Inserimento persone svantaggiate senza oneri per l'azienda segnalate dai servizi sociali (ad es. progetto S.I.L)					2,00	2,00		
	modalità di gestione delle eccedenze alimentari	0,70	0,70	0,70	0,70	3,00	2,10		
E)	E PROPOSTE MIGLIORATIVE				7,00			3	
	Proposte di miglioramento, potenziamento attrezzature stoviglie ecc	0,40	0,40	0,40	0,40	5,00	2,00		
	proposte abbellimento allestimento sala mensa	0,50	0,50	0,50	0,50	2,00	1,00		