UNIONE BASSA VALLE SCRIVIA

CASTELNUOVO SCRIVIA – GUAZZORA - ALZANO SCRIVIA

Provincia di Alessandria

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E SOCIALE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER IL PERIODO 01/01/2023 – 31/12/2027. CIG: 9423333C62.

VERBALE N.4

SEDUTA PUBBLICA APERTURA OFFERTE TECNICHE
SEDUTA RISERVATA DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE

Il giorno cinque del mese di dicembre, dell'anno 2022, alle ore 15.10 presso la sede dell'Unione Bassa Valle Scrivia in Castelnuovo Scrivia (AL) si è riunita

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

nominata con determinazione del Responsabile del Servizio Segreteria e Servizi Scolastici, n.58 del 02/12/2022 e composta da:
-Dott. Francesco Matarazzo, Segretario dell'Unione Bassa Valle Scrivia – Presidente – Componente 1,
-Dott.ssa Cristina Pronzato – Responsabile Servizio Ristorazione Ospedaliera presso Amos Scrl – componente esperto – Componente 2,
-Dott.ssa Stefania Schiavi – Funzionario Amministrativo del Comune di Rivanazzano Terme – componente esperto – Componente 3,
con l'assistenza del R.U.P. quale segretario verbalizzante senza diritto di voto, per proseguire nelle operazioni di gara.
I membri della Commissione procedono alla sottoscrizione dell'atto di accettazione di incarico e dichiarazione di responsabilità con riferimento alla presente procedura.

PREMESSO CHE

-con determinazione a contrarre n.36 del 29/09/2022 del responsabile del Servizio Segreteria e Servizi Scolastici veniva attivata la procedura aperta per l'affidamento del servizio in oggetto da espletare mediante piattaforma Sintel di Aria Regione Lombardia;
-la procedura è individuata sulla piattaforma Sintel con l'identificativo ID n. 160564404;
-come previsto nel disciplinare di gara:

- l'offerta, pena l'esclusione, doveva pervenire entro il termine perentorio del giorno 08/11/2022 alle ore 12.00 (Art. 19 punto 19.1 del disciplinare);
- la prima seduta pubblica della gara, per la verifica della documentazione amministrativa, è stata fissata alle ore 15.00 del giorno 10/11/2022 presso la sede dell'Unione Bassa Valle Scrivia – Ufficio Segreteria (Art. 26 punto 26.1 del disciplinare);
- il Bando di gara è stato pubblicato in data 21/10/2022 sul sito istituzionale dell'Unione Bassa Valle Scrivia e, per estratto, sulla Gazzetta Ufficiale;

-Il R.U.P. della procedura è la dott.ssa M. Maddalena Caruzzo responsabile del Servizio Segreteria e Servizi Scolastici;
-Si richiamano, in tutto il loro contenuto, i verbali:

- verbale n.1 in data 10/11/2022 – Verifica completezza ed integrità della documentazione amministrativa,
- verbale n.2 in data 17/11/2022 - Verifica dell'idoneità della documentazione contenuta nella busta amministrativa,
- verbale n.3 in data 05/12/2022 - Comunicazione concorrenti ammessi alla successiva fase di gara,

-la seduta si svolge in modalità telematica da remoto le cui modalità tecniche di accesso sono state comunicate mediante apposito avviso pubblicato sul portale Sintel (Art.26 punto 26.1 del disciplinare)
Presenziano alle operazioni, con legittimazione a far risultare nel verbale le loro eventuali dichiarazioni, le persone di seguito indicate, cui è stato inviato apposito link per partecipare alla riunione: https://meet.google.com/umj-ruhk-ygj

Operatore Economico richiedente	Nominativo delegato
SODEXO ITALIA SPA 00805980158	Stefania Laudari
SARCA CATERING SRL 03588030175	Maria Emanuela Civitillo

TUTTO CIÒ PREMESSO

Il Presidente della Commissione Giudicatrice dispone di proseguire nelle operazioni di gara ed in particolare nell'apertura della **"Busta B-offerta tecnica"** telematica da cui risulta:

N. ord.	Operatore Economico	**Documentazione tecnica presentata**
1	SARCA CATERING SRL 03588030175	-Dichiarazione riservatezza documenti tecnici -Dichiarazione progetto assorbimento personale attualmente in servizio -Relazione tecnico gestionale
2	SODEXO ITALIA SPA 00805980158	-Nuovo Menù (non oggetto di valutazione) -Dichiarazione clausola sociale - Relazione tecnica

Al termine della verifica è risultato che la documentazione è completa e il Presidente alle ore 15.16 chiude la seduta pubblica.

==========

Successivamente la Commissione prosegue in seduta riservata nella valutazione della documentazione tecnica contenuta nella "Busta B – offerta tecnica" telematica per ciascun concorrente.
Il Presidente dà atto che entrambi i concorrenti, nell'ambito dell'offerta tecnica fanno riferimento al Comune di Castelnuovo Scrivia mentre l'affidamento del servizio è operato dall'Unione Bassa Valle Scrivia a cui occorre riferirsi, anche in relazione agli impegni assunti, tenuto conto che, comunque, i plessi scolastici serviti sono ubicati nel Comune di Castelnuovo Scrivia.
La Commissione, conformemente ai criteri ed alle modalità di valutazione di cui all'art.23 del disciplinare di gara procede all'attribuzione dei punteggi come da allegato al presente verbale.
La Commissione constata che entrambe le offerte tecniche valutate hanno conseguito un punteggio tecnico superiore alla soglia minima di sbarramento pari a 40 punti stabilita dal disciplinare stesso e pertanto per entrambe si procederà all'apertura dell'offerta economica.

Alle ore 18,25 il Presidente dichiara chiusa la seduta riservata e aggiorna la Commissione per il giorno 15 dicembre 2022 alle ore 15.00 per il proseguo delle operazioni di gara in seduta pubblica.

Di quanto precede è redatto il presente verbale letto, firmato e sottoscritto.

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE
-Dott. Francesco Matarazzo Presidente
-Dott.ssa Cristina Pronzato
- Dott.ssa Stefania Schiavi

Il R.U.P. Segretario verbalizzante – Dott.ssa M. Maddalena Caruzzo

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E SOCIALE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER IL PERIODO 01/01/2023 – 31/12/2027. CIG: 9423333C62.

							Sarca Catering srl						Sodexo Italia spa					
Criteri di valutazione		punteggio max	Sub-criterio		sub peso	Commissione	coeff. valutaz.	media coeff	coeff attribuit	coeff. troncato	punteggio	punteggio parziale	coeff valutaz.	media coeff.	coeff attribuit	coeff. troncato	punteggio	punteggio parziale
A1	organizzazione del servizio	42	A1.1	ORGANIZZAZIONE SERVIZI														
				Stoccaggio materie prime, gestione preparazione e cottura pasti	5	Componente 1	0,7	0,80	0,88889	0,88	4,40	31,73	1	0,90	1	1	5	41,52
						Componente 2	0,8						0,9					
						Componente 3	0,9						0,8					
				Gestione trasporto, distribuzione, somministrazione dei pasti	4	Componente 1	0,4	0,40	0,44444	0,44	1,76		0,9	0,90	1	1	4	
						Componente 2	0,4						0,9					
						Componente 3	0,4						0,9					
				Pulizia e sanificazione	4	Componente 1	0,5	0,50	1	1	4		0,5	0,50	1	1	4	
						Componente 2	0,5						0,5					
						Componente 3	0,5						0,5					
			A1.2	PIANO DI MANUTENZIONE														
				Piano di manutenzione programmata	5	Componente 1	0,8	0,70	0,77778	0,77	3,85		0,9	0,90	1	1	5	
						Componente 2	0,7						0,9					
						Componente 3	0,6						0,9					
				Attrezzature CCP	3	Componente 1	0,5	0,50	0,55556	0,55	1,65		0,9	0,90	1	1	3	
						Componente 2	0,5						0,9					
						Componente 3	0,5						0,9					
			A1.3	personale impiegato - piano di utilizzo del personale	7	Componente 1	0,6	0,60	0,66667	0,66	4,62		0,9	0,90	1	1	7	
						Componente 2	0,6						0,9					
						Componente 3	0,6						0,9					
			A1.4	Piano di formazione del personale	4	Componente 1	0,9	0,90	1	1	4		0,8	0,80	0,888889	0,88	3,52	
						Componente 2	0,9						0,8					
						Componente 3	0,9						0,8					
			A1.5	selezione fornitori - elenco fornitori e criteri di selezione. Modalità di selezione e controllo	5	Componente 1	0,5	0,50	0,62500	0,62	3,10		0,8	0,80	1	1	5	
						Componente 2	0,5						0,7					
						Componente 3	0,5						0,9					
			A1.6	gestione emergenze - gestione imprevisti, emergenze e incidenti.	5	Componente 1	0,6	0,70	0,87500	0,87	4,35		0,7	0,80	1	1	5	
						Componente 2	0,8						0,8					
						Componente 3	0,7						0,9					
			A2.1	ALIMENTI BIO														
				salumi/formaggi BIO														
				SUP. 33% E FINO AL 50%	0,5													
				SUP. 50% E FINO AL70%	1													
				SUP. 70%	2						2						2	
				pomodori pelati, passata BIO														
				SUP. 33% E FINO AL 50%	0,5													
				SUP. 50% E FINO AL70%	1													
				SUP. 70%	2						2						2	
				ortofrutta BIO														
				SUP. 33% E FINO AL 50%	0,5													
				SUP. 50% E FINO AL70%	1													

A2	**Migliorie e innovazioni del servizio**	**30**		SUP. 70%	2						2	**27,24**					2	**30**
			A2.2	Prodotti DOP/IGP	3						3						3	
			A2.3	Pane	4						4						4	
			A2.4	Recupero alimenti non somministrati - progetto di solidarietà per il recupero del cibo non somministr.	2	Componente 1	0,5	0,50	0,62500	0,62	1,24		0,8	0,80	1		2	
						Componente 2	0,5						0,8					
						Componente 3	0,5						0,8					
			A2.5	Attività di educazione ambientale e alimentare	4	Componente 1	0,8	0,80	0,88889	0,88	3,52		0,9	0,90	1		4	
						Componente 2	0,8						0,9					
						Componente 3	0,8						0,9					
			A2.6	impatto ambientale - misure adottate per la riduzione dell'impatto ambientale sul servizio	4	Componente 1	0,7	0,70	0,77778	0,77	3,08		0,9	0,90	1		4	
						Componente 2	0,7						0,9					
						Componente 3	0,7						0,9					
			A2.7	**analisi dell' acqua**														
				n.1 analisi aggiuntiva	1													
				n.2 analisi aggiuntiva	2						2						2	
			A2.8	Uletriori migliorie non classificabili nei punti precedenti	5	Componente 1	0,7	0,80	0,88889	0,88	4,40		0,9	0,90	1		5	
						Componente 2	0,8						0,9					
						Componente 3	0,9						0,9					
A3	**Sistema informatico**	8	**A3.1**	Organizz. del sistema del sistema informatizzato per la gestione del servizio	3	Componente 1	0,9	0,90	1		3	**7,60**	0,9	0,90	1		3	**8**
						Componente 2	0,9						0,9					
						Componente 3	0,9						0,9					
			A3.2	Efficacia e facilità di uso del sistema informatizzato proposto	3	Componente 1	0,9	0,90	1		3		0,9	0,90	1		3	
						Componente 2	0,9						0,9					
						Componente 3	0,9						0,9					
			A3.3	Presenza di applicativi informatici per la rilevazione del gradimento del servizio	2	Componente 1	0,8	0,80	0,80000	0,80	1,60		1	1	1		2	
						Componente 2	0,8						1					
						Componente 3	0,8						1					
												66,57						**79,52**