

**Oggetto: GARA TELEMATICA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE DEL COMUNE DI SERRONE – ANNI SCOLASTICI 2021/2022 – 2022/2023-2023/2024 - CIG 88621952AB**

**Verbale di gara n. 2**  
**Seduta riservata del 9/12/2021**

Nel giorno 9/12/2021 con inizio alle ore 12:05 sul portale telematico di e-procurement, presso la sede del "Consorzio I Castelli della Sapienza", sita nel comune di Valmontone (RM) in Piazza Umberto Pillozzi n. 9, si è riunita la Commissione Giudicatrice nominata con Determina n. 56 del 02/09/2021 del Responsabile della C.U.C. così composta:

- Presidente: Arch. Enrico Bonuccelli
- Componente: Geom. Enzo Frasson
- Componente e Segretario verbalizzante: Ing. Tiziano Schiavella

Prima di procedere alla valutazione della documentazione tecnica, il Presidente della commissione evidenzia:

- che la valutazione della documentazione tecnica comporta un'attribuzione di punteggio fino ad un massimo di 70 (settanta) punti tecnici, come previsto nel Disciplinare di gara;
- che per il solo operatore economico concorrente, qualora non abbia conseguito un punteggio tecnico pari e superiore alla soglia minima di sbarramento dei 42 (quarantadue) punti stabilita nel Bando - Disciplinare di gara, non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

Si evidenzia che nelle tabelle seguenti, viene riportato per gli operatori economici concorrenti il punteggio attribuito a seguito della valutazione effettuata dalla Commissione in considerazione degli elementi di valutazione e relativi criteri stabiliti nei documenti di gara.

Pertanto, si riportano di seguito i punteggi attribuiti per ogni elemento di valutazione:

<b>RI.CA. SRL</b>		
Punteggio tecnico		52.5
1	Modalità organizzative, operative e di controllo del processo di produzione dei pasti La relazione dovrà prevedere una descrizione esauriente delle modalità di servizio che si intendono attuare nella preparazione dei pasti indicando, in particolare, le soluzioni gestionali che si intendono adottare per la preparazione di diete alternative per alunni allergici/intolleranti	6.3
2	Modalità organizzative, operative e di controllo del processo di distribuzione dei pasti La relazione dovrà prevedere una descrizione esauriente delle modalità del servizio di distribuzione dei pasti nei plessi scolastici in particolare indicando le soluzioni gestionali che si intendono adottare per la somministrazione dei pasti agli alunni allergici/intolleranti e le procedure di autocontrollo interno che si intendono attuare per minimizzare il rischio di somministrazione di pasti errati ad alunni con diete particolari e il rischio di contaminazione. Il piano dei trasporti dei pasti ai terminali di consumo.	6.3
3	Pulizia e Sanificazione La relazione dovrà prevedere una descrizione esauriente delle attività di pulizia e sanificazione, specificando i prodotti utilizzati.	3.2
4	Tempo di percorrenza dal centro di cottura alternativo alla sede comunale (il tempo di percorrenza verrà verificato sul sito www.googlemaps.it) Soprattutto in relazione all'Art. 1 comma 4 SCUOLA PRIMARIA lett. a. i pasti dovranno essere preparati in centro di cottura diverso da quello di somministrazione. Da 21 a 30 minuti 3 PUNTI Fino a 20 minuti 6 PUNTI	6.0
5	Gestione delle emergenze Verranno valutate le soluzioni proposte per la risoluzione di emergenze dovute all'indisponibilità del centro di cottura principale, che garantiscano la somministrazione dei pasti in un tempo non superiore a 45 minuti rispetto al confezionamento degli stessi oppure con la previsione di organizzazione del servizio tramite la modalità lunch box, qualora fosse necessario	5.6

6	Educazione alimentare e consumo consapevole: iniziative di comunicazione Descrizione del piano educativo ideato e rivolto ai bambini, educatori ed insegnanti nel corso dell'appalto da svolgersi all'interno delle scuole circa le tematiche inerenti l'alimentazione, con descrizione dei principi ispiratori, degli argomenti trattati e della quantificazione degli incontri annuali (suddivisi per anno scolastico). Descrizione delle modalità di condivisione del piano educativo con i genitori dei bambini fruitori del servizio, con esposizione dei principi ispiratori, degli argomenti trattati e della quantificazione degli incontri annuali (suddivisi per anno scolastico).	3.6
7	Modalità di assicurazione della qualità offerta Descrizione delle modalità di verifica, controllo e dimostrazione della veridicità dei prodotti offerti, anche nei confronti della stazione appaltante e degli utenti, anche allegando schede tecniche e materiale di certificazione della qualità delle derrate offerte. - Incremento di qualità delle derrate alimentari offerte (per l'attribuzione del punteggio sarà considerata la qualità, varietà e frequenza di somministrazione degli alimenti offerti) - PUNTI 2 - Derrate da agricoltura biologica, prodotti DOP, IGP - PUNTI 2 -Derrate a km 0 e del territorio - PUNTI 2	6.0
8	Presentazione del piano di controllo ispettivo per la qualità La relazione dovrà indicare il numero di giornate annue previste per attività di controllo ispettivo volto a garantire che siano individuate, applicate e mantenute aggiornate le opportune procedure di sicurezza, anche allegando un piano di campionamento che si intende adottare per ogni anno scolastico per i controlli analitici (chimici e microbiologici) sugli alimenti e sugli ambienti di lavoro, al fine di verificarne l'idoneità igienica.	2.8
9	Modalità di raccordo tra la Ditta e la Stazione Appaltante La relazione dovrà contenere una breve descrizione della gestione dei rapporti tra la Ditta e la Stazione appaltante con riferimento alla figura del Responsabile del Servizio.	2.1
10	Customer satisfaction Piano di rilevazione periodica della gradibilità dei pasti, con riferimento al sistema/strumenti che si intendono adottare per monitorare la soddisfazione dell'utenza finalizzato ad individuare interventi correttivi per migliorare la qualità del servizio.	2.1
11	Formazione del personale operativo Descrizione delle modalità di realizzazione dei corsi di formazione e degli interventi di aggiornamento previsti, fornendo la descrizione completa dei programmi di formazione che si intende svolgere nel corso dell'appalto (monte ore annuale, programmi formativi, tempistica).	2.4
12	Proposte di migliorie del servizio Descrizione delle proposte di miglioramento del servizio offerto rispetto alle attività minime previste dal capitolato speciale di appalto senza oneri aggiuntivi per il Comune o gli utenti. Esempi - Migliorie sale refettorio; - Migliorie attrezzature Centro Cottura;	4.0
13	Attuazione soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica Un piano che illustri le caratteristiche dei mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti mediante la presentazione di una scheda per ogni mezzo, contenente: il titolo per cui ne ha la proprietà o il possesso; le caratteristiche tecniche: tipologia, casa costruttrice, anno di immatricolazione, destinazione ed uso per il quale è stato immatricolato, età del veicolo, normativa Euro relativa alle emissioni inquinanti ed ogni altro requisito ed elemento ritenuto utile ai fini del presente criterio di valutazione.	2.1

<b>CAMUSI TONINO &amp; C. SNC</b>		
Punteggio tecnico		32.4
1	Modalità organizzative, operative e di controllo del processo di produzione dei pasti La relazione dovrà prevedere una descrizione esauriente delle modalità di servizio che si intendono attuare nella preparazione dei pasti indicando, in particolare, le soluzioni gestionali che si intendono adottare per la preparazione di diete alternative per alunni allergici/intolleranti	5.4
2	Modalità organizzative, operative e di controllo del processo di distribuzione dei pasti La relazione dovrà prevedere una descrizione esauriente delle modalità del servizio di distribuzione dei pasti nei plessi scolastici in particolare indicando le soluzioni gestionali che si intendono adottare per la somministrazione dei pasti agli alunni allergici/intolleranti e le procedure di autocontrollo interno che si intendono attuare per minimizzare il rischio di somministrazione di pasti errati ad alunni con diete particolari e il rischio di contaminazione. Il piano dei trasporti dei pasti ai terminali di consumo.	5.4
3	Pulizia e Sanificazione La relazione dovrà prevedere una descrizione esauriente delle attività di pulizia e sanificazione, specificando i prodotti utilizzati.	2.4
4	Tempo di percorrenza dal centro di cottura alternativo alla sede comunale (il tempo di percorrenza verrà verificato sul sito www.googlemaps.it) Soprattutto in relazione all'Art. 1 comma 4 SCUOLA PRIMARIA lett. a. i pasti dovranno essere preparati in centro di cottura diverso da quello di somministrazione. Da 21 a 30 minuti 3 PUNTI Fino a 20 minuti 6 PUNTI	6.0
5	Gestione delle emergenze Verranno valutate le soluzioni proposte per la risoluzione di emergenze dovute all'indisponibilità del centro di cottura principale, che garantiscano la somministrazione dei pasti in un tempo non superiore a 45 minuti rispetto al confezionamento degli stessi oppure con la previsione di organizzazione del servizio tramite la modalità lunch box, qualora fosse necessario	1.6

6	Educazione alimentare e consumo consapevole: iniziative di comunicazione Descrizione del piano educativo ideato e rivolto ai bambini, educatori ed insegnanti nel corso dell'appalto da svolgersi all'interno delle scuole circa le tematiche inerenti l'alimentazione, con descrizione dei principi ispiratori, degli argomenti trattati e della quantificazione degli incontri annuali (suddivisi per anno scolastico). Descrizione delle modalità di condivisione del piano educativo con i genitori dei bambini fruitori del servizio, con esposizione dei principi ispiratori, degli argomenti trattati e della quantificazione degli incontri annuali (suddivisi per anno scolastico).	4.2
7	Modalità di assicurazione della qualità offerta Descrizione delle modalità di verifica, controllo e dimostrazione della veridicità dei prodotti offerti, anche nei confronti della stazione appaltante e degli utenti, anche allegando schede tecniche e materiale di certificazione della qualità delle derrate offerte. - Incremento di qualità delle derrate alimentari offerte (per l'attribuzione del punteggio sarà considerata la qualità, varietà e frequenza di somministrazione degli alimenti offerti) - PUNTI 2 - Derrate da agricoltura biologica, prodotti DOP, IGP - PUNTI 2 -Derrate a km 0 e del territorio - PUNTI 2	1.2
8	Presentazione del piano di controllo ispettivo per la qualità La relazione dovrà indicare il numero di giornate annue previste per attività di controllo ispettivo volto a garantire che siano individuate, applicate e mantenute aggiornate le opportune procedure di sicurezza, anche allegando un piano di campionamento che si intende adottare per ogni anno scolastico per i controlli analitici (chimici e microbiologici) sugli alimenti e sugli ambienti di lavoro, al fine di verificarne l'idoneità igienica.	1.6
9	Modalità di raccordo tra la Ditta e la Stazione Appaltante La relazione dovrà contenere una breve descrizione della gestione dei rapporti tra la Ditta e la Stazione appaltante con riferimento alla figura del Responsabile del Servizio.	0.9
10	Customer satisfaction Piano di rilevazione periodica della gradibilità dei pasti, con riferimento al sistema/strumenti che si intendono adottare per monitorare la soddisfazione dell'utenza finalizzato ad individuare interventi correttivi per migliorare la qualità del servizio.	1.5
11	Formazione del personale operativo Descrizione delle modalità di realizzazione dei corsi di formazione e degli interventi di aggiornamento previsti, fornendo la descrizione completa dei programmi di formazione che si intende svolgere nel corso dell'appalto (monte ore annuale, programmi formativi, tempistica).	0.0
12	Proposte di migliorie del servizio Descrizione delle proposte di miglioramento del servizio offerto rispetto alle attività minime previste dal capitolato speciale di appalto senza oneri aggiuntivi per il Comune o gli utenti. Esempi - Migliorie sale refettorio; - Migliorie attrezzature Centro Cottura;	1.0
13	Attuazione soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica Un piano che illustri le caratteristiche dei mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti mediante la presentazione di una scheda per ogni mezzo, contenente: il titolo per cui ne ha la proprietà o il possesso; le caratteristiche tecniche: tipologia, casa costruttrice, anno di immatricolazione, destinazione ed uso per il quale è stato immatricolato, età del veicolo, normativa Euro relativa alle emissioni inquinanti ed ogni altro requisito ed elemento ritenuto utile ai fini del presente criterio di valutazione.	1.2

<b>Megeaservizi e vigilanza societa' cooperativa</b>		
Punteggio tecnico		43.9
1	Modalità organizzative, operative e di controllo del processo di produzione dei pasti La relazione dovrà prevedere una descrizione esauriente delle modalità di servizio che si intendono attuare nella preparazione dei pasti indicando, in particolare, le soluzioni gestionali che si intendono adottare per la preparazione di diete alternative per alunni allergici/intolleranti	5.4
2	Modalità organizzative, operative e di controllo del processo di distribuzione dei pasti La relazione dovrà prevedere una descrizione esauriente delle modalità del servizio di distribuzione dei pasti nei plessi scolastici in particolare indicando le soluzioni gestionali che si intendono adottare per la somministrazione dei pasti agli alunni allergici/intolleranti e le procedure di autocontrollo interno che si intendono attuare per minimizzare il rischio di somministrazione di pasti errati ad alunni con diete particolari e il rischio di contaminazione. Il piano dei trasporti dei pasti ai terminali di consumo.	5.4
3	Pulizia e Sanificazione La relazione dovrà prevedere una descrizione esauriente delle attività di pulizia e sanificazione, specificando i prodotti utilizzati.	1.6
4	Tempo di percorrenza dal centro di cottura alternativo alla sede comunale (il tempo di percorrenza verrà verificato sul sito <a href="http://www.googlemaps.it">www.googlemaps.it</a> ) Soprattutto in relazione all'Art. 1 comma 4 SCUOLA PRIMARIA lett. a. i pasti dovranno essere preparati in centro di cottura diverso da quello di somministrazione. Da 21 a 30 minuti 3 PUNTI Fino a 20 minuti 6 PUNTI	3.0
5	Gestione delle emergenze Verranno valutate le soluzioni proposte per la risoluzione di emergenze dovute all'indisponibilità del centro di cottura principale, che garantiscano la somministrazione dei pasti in un tempo non superiore a 45 minuti rispetto al confezionamento degli stessi oppure con la previsione di organizzazione del servizio tramite la modalità lunch box, qualora fosse necessario	5.6

6	Educazione alimentare e consumo consapevole: iniziative di comunicazione Descrivzione del piano educativo ideato e rivolto ai bambini, educatori ed insegnanti nel corso dell'appalto da svolgersi all'interno delle scuole circa le tematiche inerenti l'alimentazione, con descrizione dei principi ispiratori, degli argomenti trattati e della quantificazione degli incontri annuali (suddivisi per anno scolastico). Descrizione delle modalità di condivisione del piano educativo con i genitori dei bambini fruitori del servizio, con esposizione dei principi ispiratori, degli argomenti trattati e della quantificazione degli incontri annuali (suddivisi per anno scolastico).	3.6
7	Modalità di assicurazione della qualità offerta Descrivzione delle modalità di verifica, controllo e dimostrazione della veridicità dei prodotti offerti, anche nei confronti della stazione appaltante e degli utenti, anche allegando schede tecniche e materiale di certificazione della qualità delle derrate offerte. - Incremento di qualità delle derrate alimentari offerte (per l'attribuzione del punteggio sarà considerata la qualità, varietà e frequenza di somministrazione degli alimenti offerti) - PUNTI 2 - Derrate da agricoltura biologica, prodotti DOP, IGP - PUNTI 2 -Derrate a km 0 e del territorio - PUNTI 2	6.0
8	Presentazione del piano di controllo ispettivo per la qualità La relazione dovrà indicare il numero di giornate annue previste per attività di controllo ispettivo volto a garantire che siano individuate, applicate e mantenute aggiornate le opportune procedure di sicurezza, anche allegando un piano di campionamento che si intende adottare per ogni anno scolastico per i controlli analitici (chimici e microbiologici) sugli alimenti e sugli ambienti di lavoro, al fine di verificarne l'idoneità igienica.	1.6
9	Modalità di raccordo tra la Ditta e la Stazione Appaltante La relazione dovrà contenere una breve descrizione della gestione dei rapporti tra la Ditta e la Stazione appaltante con riferimento alla figura del Responsabile del Servizio.	1.5
10	Customer satisfaction Piano di rilevazione periodica della gradibilità dei pasti, con riferimento al sistema/strumenti che si intendono adottare per monitorare la soddisfazione dell'utenza finalizzato ad individuare interventi correttivi per migliorare la qualità del servizio.	1.8
11	Formazione del personale operativo Descrivzione delle modalità di realizzazione dei corsi di formazione e degli interventi di aggiornamento previsti, fornendo la descrizione completa dei programmi di formazione che si intende svolgere nel corso dell'appalto (monte ore annuale, programmi formativi, tempistica).	2.8
12	Proposte di migliorie del servizio Descrivzione delle proposte di miglioramento del servizio offerto rispetto alle attività minime previste dal capitolato speciale di appalto senza oneri aggiuntivi per il Comune o gli utenti. Esempi - Migliorie sale refettorio; - Migliorie attrezzature Centro Cottura;	3.5
13	Attuazione soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica Un piano che illustri le caratteristiche dei mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti mediante la presentazione di una scheda per ogni mezzo, contenente: il titolo per cui ne ha la proprietà o il possesso; le caratteristiche tecniche: tipologia, casa costruttrice, anno di immatricolazione, destinazione ed uso per il quale è stato immatricolato, età del veicolo, normativa Euro relativa alle emissioni inquinanti ed ogni altro requisito ed elemento ritenuto utile ai fini del presente criterio di valutazione.	2.1

In base a quanto previsto dal Bando - Disciplinare di gara, la Commissione Giudicatrice dà atto che l'operatore economico partecipante **CAMUSI TONINO & C. SNC** non ha conseguito un punteggio tecnico superiore alla soglia minima di sbarramento dei 42 punti, e pertanto, non è ammesso alla successiva fase di gara.

I lavori della Commissione giudicatrice in seduta riservata vengono chiusi alle 14:50 del 9.12.2021 previa redazione, lettura e sottoscrizione del presente verbale:

- Presidente: Arch. Enrico Bonuccelli



- Componente: Geom. Enzo Frasson



- Componente e Segretario verbalizzante: Ing. Tiziano Schiavella

