



**Oggetto: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado del Comune di Artena per la durata di cinque anni scolastici 2022/2023 – 2027/2028 – CIG 9593139CBA**

**Verbale di gara n. 2  
Seduta riservata del 13/04/2023**

L'anno duemilaventidue, il giorno tredici del mese di aprile, dalle ore 12:00 fino alle 13:30 e dalle 15:00 alle ore 17:00, presso la sede del "Consorzio I Castelli della Sapienza", sita nel comune di Valmontone (RM) in Piazza Umberto Pilozi n. 9, si è riunita la Commissione Giudicatrice nominata con Determinazione n. 48 del 23/03/2023 del Responsabile della C.U.C. così composta:

- Presidente: Arch. Enrico Bonuccelli;
- Componente: Dott.ssa Vincenza Latini;
- 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 80 (ottanta) punti tecnici, come previsto nel Disciplinare di gara;
- che per gli operatori economici, qualora non abbiano conseguito un punteggio tecnico pari e superiore alla soglia minima di sbarramento dei 40 (quaranta) punti stabilita nel Disciplinare di gara, non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

Si procede alla valutazione della documentazione presentata dagli operatori economici concorrenti:

**1. 01337360596 - BIORISTORO ITALIA S.R.L.**

#	Criterio	Punteggio
A.1	Qualità del progetto intesa come specificità, concretezza, chiarezza nella stesura del progetto esecutivo di gestione del servizio (modalità di approvvigionamento delle derrate, metodi e tecniche di cottura e di conservazione, modalità di confezionamento dei pasti) con indicazione delle modalità adottate e delle diverse fasi organizzative, contenuti delle attività e degli interventi finalizzati all'ottimizzazione delle prestazioni offerte differenziate in base alle diverse tipologie di utenza, alla distribuzione territoriale dei luoghi di consegna e consumo pasti e delle sue caratteristiche in relazione alle necessità di servizio per ciascun plesso scolastico. Il progetto dovrà tenere conto delle attuali modalità operative di confezionamento e consegna pasti nelle singole aule e della possibile evoluzione nel tempo delle modalità operative del servizio da adottarsi in corso d'opera a seguito dell'eventuale reperimento degli spazi da destinare a refettori, locali sporzionamento, ecc. (vedi, in proposito, capitolato d'appalto)	7.5 / 10
A.2	Piano dei trasporti. Tipologia, qualità e numero di veicoli e attrezzature impiegati per garantire la corretta veicolazione e consegna dei pasti. Caratteristiche dei contenitori utilizzati per la veicolazione dei pasti	2.4 / 3
B.1	Sistema di gestione della qualità aziendale (analisi delle eventuali criticità e soluzioni adottabili), criteri e modalità di verifica adottati	2.8 / 4
B.2	Modalità di verifica del grado di soddisfazione dell'utenza (proposte operative e metodologie utilizzate)	2.8 / 4
C.1	Tipologia del centro cottura proposto per la gestione del servizio con particolare riferimento all'organizzazione degli spazi, alla dotazione di macchinari e attrezzature	2.25 / 3
C.2	Distanza dal Comune di Artena (Via Filippo Prosperi, 1, calcolato con Google Maps) del centro cottura principale da utilizzare per tutta la durata dell'appalto (la mancata dichiarazione equivale a 0 punti) Oltre 30 min.: Punti 0 Tra 30 e 25 min.: Punti 2 Tra 24 e 15 min.: Punti 4 Meno di 15 min.: Punti 10	4 / 10
C.3	Modalità di verifica sul grado efficienza e sicurezza del centro di cottura e delle attrezzature impiegati con indicazione del personale eventualmente addetto alle specifiche mansioni, modalità organizzative e dei prodotti impiegati per la gestione della manutenzione ordinaria e straordinaria	1.2 / 3
D.1	Descrizione del Piano alimentare e nutrizionale proposto	3.5 / 5

D.2	Offerta di prodotti di qualità ulteriori rispetto a quelli obbligatori previsti da Capitolato Speciale (Km zero, DOP, IGP, da agricoltura biologica, prodotto tipici locali e del Lazio, ecc). L'attribuzione del punteggio sarà effettuata in base alla qualità, alla tipologia, alla frequenza del prodotto offerto	3.5 / 5
D.3	Piani di educazione alimentare proposti per gli alunni	3 / 4
E.1	Modalità di gestione di eventuali situazioni di criticità (mancanza di energia elettrica, gas o acqua) del centro cottura principale, impiego di centro cottura alternativo, nella disponibilità, documentata, e per tutta la durata dell'appalto, della ditta partecipante, situato a non più di 40 minuti di percorrenza dal Comune di Artena – Via Filippo Prospero, 1, calcolato con Google Maps - soluzioni adottabili in caso di eventuali ed improvvise necessità di riorganizzazione del servizio per prevenzione dei rischi da contagio da COVID_19	4 / 5
F.1	Descrizione delle attività di pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio (centro cottura, terminali di consegna e consumo) e dei mezzi di trasporto utilizzati	2.5 / 5
G.1	Qualità del piano formativo previsto per l'accrescimento delle competenze del personale addetto con particolare riferimento alle diverse figure professionali impegnate nello svolgimento del servizio	2.4 / 4
G.2	Qualità e quantità delle azioni intraprese dall'impresa per la tutela dei livelli occupazionali in relazione ai parametri qualitativi e quantitativi del servizio, alle sue possibili evoluzioni nonché per il benessere psicofisico dei lavoratori; soluzioni adottate per il coinvolgimento degli stessi negli obiettivi del progetto di servizio – attività di tutoraggio, affiancamento e consulenza, chiarezza e correttezza nei rapporti di lavoro e nella diffusione della conoscenza dei diritti e doveri contrattuali	3 / 6
H.1	Proposte di carattere innovativo e migliorativo della qualità del servizio (saranno particolarmente apprezzate le proposte, concretamente praticabili, tese al miglioramento delle attuali condizioni di erogazione del servizio nelle singole classi con metodi anche innovativi di somministrazione e consumo)	4 / 5
H.2	Offerta di ulteriori servizi non contemplati dal capitolato d'appalto senza aggravio di costi aggiuntivi per la stazione appaltante diretti al miglioramento della qualità del servizio e delle relazioni sociali con l'utenza (genitori degli alunni, scuola, Comune)	3.4 / 4
<b>Totale</b>		<b>52.25 / 80</b>



## 2. 02787771217 - RI.CA.SRL

#	Criterio	Punteggio
A.1	Qualità del progetto intesa come specificità, concretezza, chiarezza nella stesura del progetto esecutivo di gestione del servizio (modalità di approvvigionamento delle derrate, metodi e tecniche di cottura e di conservazione, modalità di confezionamento dei pasti) con indicazione delle modalità adottate e delle diverse fasi organizzative, contenuti delle attività e degli interventi finalizzati all'ottimizzazione delle prestazioni offerte differenziate in base alle diverse tipologie di utenza, alla distribuzione territoriale dei luoghi di consegna e consumo pasti e delle sue caratteristiche in relazione alle necessità di servizio per ciascun plesso scolastico. Il progetto dovrà tenere conto delle attuali modalità operative di confezionamento e consegna pasti nelle singole aule e della possibile evoluzione nel tempo delle modalità operative del servizio da adottarsi in corso d'opera a seguito dell'eventuale reperimento degli spazi da destinare a refettori, locali sporzionamento, ecc. (vedi, in proposito, capitolato d'appalto)	5 / 10
A.2	Piano dei trasporti. Tipologia, qualità e numero di veicoli e attrezzature impiegati per garantire la corretta veicolazione e consegna dei pasti. Caratteristiche dei contenitori utilizzati per la veicolazione dei pasti	1.95 / 3
B.1	Sistema di gestione della qualità aziendale (analisi delle eventuali criticità e soluzioni adottabili), criteri e modalità di verifica adottati	2.4 / 4
B.2	Modalità di verifica del grado di soddisfazione dell'utenza (proposte operative e metodologie utilizzate)	2.4 / 4
C.1	Tipologia del centro cottura proposto per la gestione del servizio con particolare riferimento all'organizzazione degli spazi, alla dotazione di macchinari e attrezzature	1.2 / 3
C.2	Distanza dal Comune di Artena (Via Filippo Prospero, 1, calcolato con Google Maps) del centro cottura principale da utilizzare per tutta la durata dell'appalto (la mancata dichiarazione equivale a 0 punti) Oltre 30 min.: Punti 0 Tra 30 e 25 min.: Punti 2 Tra 24 e 15 min.: Punti 4 Meno di 15 min.: Punti 10	10 / 10
C.3	Modalità di verifica sul grado efficienza e sicurezza del centro di cottura e delle attrezzature impiegati con indicazione del personale eventualmente addetto alle specifiche mansioni, modalità organizzative e dei prodotti impiegati per la gestione della manutenzione ordinaria e straordinaria	1.2 / 3
D.1	Descrizione del Piano alimentare e nutrizionale proposto	3 / 5
D.2	Offerta di prodotti di qualità ulteriori rispetto a quelli obbligatori previsti da Capitolato Speciale (Km zero, DOP, IGP, da agricoltura biologica, prodotto tipici locali e del Lazio, ecc). L'attribuzione del punteggio sarà effettuata in base alla qualità, alla tipologia, alla frequenza del prodotto offerto	3 / 5
D.3	Piani di educazione alimentare proposti per gli alunni	2.4 / 4

E.1	Modalità di gestione di eventuali situazioni di criticità (mancanza di energia elettrica, gas o acqua) del centro cottura principale, impiego di centro cottura alternativo, nella disponibilità, documentata, e per tutta la durata dell'appalto, della ditta partecipante, situato a non più di 40 minuti di percorrenza dal Comune di Artena – Via Filippo Prospero, 1, calcolato con Google Maps - soluzioni adottabili in caso di eventuali ed improvvise necessità di riorganizzazione del servizio per prevenzione dei rischi da contagio da COVID_19	2.5 / 5
F.1	Descrizione delle attività di pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio (centro cottura, terminali di consegna e consumo) e dei mezzi di trasporto utilizzati	2.5 / 5
G.1	Qualità del piano formativo previsto per l'accrescimento delle competenze del personale addetto con particolare riferimento alle diverse figure professionali impegnate nello svolgimento del servizio	2 / 4
G.2	Qualità e quantità delle azioni intraprese dall'impresa per la tutela dei livelli occupazionali in relazione ai parametri qualitativi e quantitativi del servizio, alle sue possibili evoluzioni nonché per il benessere psicofisico dei lavoratori; soluzioni adottate per il coinvolgimento degli stessi negli obiettivi del progetto di servizio – attività di tutoraggio, affiancamento e consulenza, chiarezza e correttezza nei rapporti di lavoro e nella diffusione della conoscenza dei diritti e doveri contrattuali	3.6 / 6
H.1	Proposte di carattere innovativo e migliorativo della qualità del servizio (saranno particolarmente apprezzate le proposte, concretamente praticabili, tese al miglioramento delle attuali condizioni di erogazione del servizio nelle singole classi con metodi anche innovativi di somministrazione e consumo)	3 / 5
H.2	Offerta di ulteriori servizi non contemplati dal capitolato d'appalto senza aggravio di costi aggiuntivi per la stazione appaltante diretti al miglioramento della qualità del servizio e delle relazioni sociali con l'utenza (genitori degli alunni, scuola, Comune)	2.4 / 4
<b>Totale</b>		<b>48.55 / 80</b>

In base a quanto previsto dal Disciplinare di gara, la Commissione Giudicatrice dà atto che gli operatori partecipanti hanno conseguito un punteggio tecnico superiore alla soglia minima di sbarramento dei 40 punti, e pertanto, sono ammessi alla successiva fase di gara.

I lavori della Commissione giudicatrice in seduta riservata vengono chiusi alle ore 17:00 previa redazione, lettura e sottoscrizione del presente verbale:

- Presidente: Arch. Enrico Bonuccelli 
- Componente: Dott.ssa Vincenza Latini 
- Componente e segretario verbalizzante: Ing. Tiziano Schiavella 