

UNIONE DEI COMUNI MONTANI DEL CASENTINO



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

via Roma, 203 – 52014 – Ponte a Poppi (AR) – tel. 0575 5071 fax. 0575 507230 CF/P.IVA: 02095920514

mail: cuc.ucc@casentino.toscana.it-pec: unione.casentino@postacert.toscana.it

Procedura negoziata, svolta in modalità telematica, per l'affidamento sottosoglia del servizio di gestione della mensa scolastica di Corsalone, riservato alle cooperative sociali di tipo b. - CIG 8620329886 - VERIFICA DELL'OFFERTA TECNICA – verbale

La Commissione giudicatrice della gara è nominata con determinazione n. 435 del 11/03/2021

ed è composta da:

Arch. Alessia Lanzini – commissario di gara;
Dott. Giancarlo Paggetti – commissario di gara;
Leonardo Mazzanti – commissario di gara.

Oggi 25 marzo duemilaventuno (25.03.2021) alle ore 8,35 (otto e trentacinque), in seduta riservata, causa COVID 19 tramite modalità telematica, la commissione giudicatrice si riunisce per effettuare la valutazione dell'offerta tecnica presentata dall'unico concorrente (BETADUE Cooperativa Sociale di Tipo B onlus con sede in Viale Duccio di Buoninsegna 8 - AREZZO - P.IVA: 01587640515) ammesso alla gara di cui all'oggetto. Preliminarmente tutti i membri della Commissione dichiarano di non avere cause di incompatibilità nei confronti dell'impresa ammessa all'esame e pertanto effettuano le opportune dichiarazioni di accettazione dell'incarico suddetto ai sensi dell'art. 77 del D. Lgs. n. 50/2016.

Alle ore 8,37 viene nominato, mediante estrazione, presidente della Commissione giudicatrice, l' Arch. Alessia Lanzini e si procede con la valutazione del progetto tecnico.

La Commissione dopo aver preso atto della presenza di tutti i documenti richiesti per la valutazione tecnico-qualitativa, procede alla seguente valutazione come stabilito dalla lettera di invito e di seguito riportato:

A) ORGANIZZAZIONE COMPLESSIVA DEL SERVIZIO E PROGETTO GESTIONALE	punti	coefficiente di giudizio
1) Progetti, per il futuro, di innovazione che diano risposte ai bisogni del territorio.	2,5	0,5
2) Programma di gestione tecnico – organizzativa del servizio	3,5	0,5
3) Organizzazione del personale impiegato nell'appalto in oggetto, figure professionali /monte orario di servizio /modalità turn over	7	1
4) Formazione aggiuntiva rispetto alla obbligatoria del personale impiegato	3	1
5) Inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati ai sensi della legge 381/1991	7,5	0,75
6) Qualità professionale degli operatori che saranno impiegati nell'appalto/ titoli di studio professionali ed esperienza acquisita	6	1

7) Modalità di organizzazione delle varie fasi di produzione (procedure di approvvigionamento e tracciabilità delle derrate, procedure di conservazione, preparazione e cottura dei pasti) anche in relazione alle diete speciali ed in particolare ai menù privi di glutine	5,25	0,75
8) Programma di controllo della qualità dei prodotti forniti e controllo analitico degli alimenti, degli ambienti, delle attrezzature e dell'igiene generale.	4	1
9) Chilometro zero e filiera corta	6	1
10) Destinazione del cibo non somministrato	3	1
11) Rapporto con l'utenza: <ul style="list-style-type: none"> • attività di formazione, informazione oltre quella annuale • misurazione soddisfazione utenza/gestione reclami • Piano di informazione agli utenti 	2,25	0,75
12) Piano di gestione e risoluzione delle emergenze con particolare riferimento ai casi di mancanza energia elettrica, gas e acqua, mancata consegna derrate o impossibilità di produzione pasti presso il centro di riferimento	4,5	0,75
TOTALE PUNTI lett. A	54,5	
B) QUALITA'	punti	coefficiente di giudizio
13) Possesso della certificazione di qualità per la categoria oggetto del servizio ISO 9001.2008 per categoria EA30	3	1
14) Possesso della certificazione OHSAS 18001	3	1
TOTALE PUNTI lett. B	6	
C) ULTERIORI ELEMENTI MIGLIORATIVI O SERVIZI AGGIUNTIVI (a totale carico dell'affidatario)	punti	coefficiente di giudizio
15) Offerta di ulteriori attività	2,25	0,75
16) Proposta di menu speciali per le principali festività (natale, pasqua, capodanno, carnevale, inizio/fine anno scolastico ecc...)	4	1
TOTALE PUNTI lett. C	6,25	
TOTALE VALUTAZIONE TECNICA	66,75	

Dalla valutazione effettuata, risulta il seguente complessivo punteggio tecnico qualitativo:

- totale punti: 66,75

- giudizio: molto buono

Il verbale di gara viene inviato ai Commissari di gara, nel rispetto della normativa ANTICOID19, il verbale viene trasmesso tramite e-mail a ciascun commissario per l'apposizione della propria firma.

Alle ore 11,00 si dichiara chiusa la seduta e viene fissato per il giorno 30/03/2021 alle ore 8,30, causa COVID 19, tramite procedura telematica l'apertura del plico elettronico dell'Offerta Economica; di ciò sarà data informazione al candidato tramite il sistema start.

Si dovrà inoltre procedere a rendere nota la suddetta convocazione nel sito dell'Unione dei Comuni Montani del Casentino.

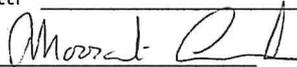
Data 25/03/2021

Il Presidente della Commissione giudicatrice

Arch. Alessia Lanzini _____

I componenti della Commissione di gara:

Dott. Giancarlo Paggetti _____

Leonardo Mazzanti 

Il segretario verbalizzante

Mariarita Rizzo 