

## 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](mailto:cuc.ucc@casentino.toscana.it)-pec: [unione.casentino@postacert.toscana.it](mailto:unione.casentino@postacert.toscana.it)

### **Affidamento del 'Servizio di mensa scolastica per la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria di Talla anni scolastici 2023/2026 riservato alle cooperative sociali di tipo "B" – CIG: 9897009631 – verbale seduta tecnica n. 1**

La Commissione giudicatrice della gara è nominata con determinazione n. 1329 del 18.07.2023

ed è composta da:

Sig.ra Rina Vagnuzzi – commissario di gara;  
Geom Angiolo Tellini – commissario di gara;  
Dott.ssa Elisa Fagiolini – commissario di gara.

Oggi 25 luglio duemilaventitre (25.07.2023) alle ore 8,45 (otto e quarantacinque), in seduta riservata, presso la sede dell'Unione di Poppi, 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 8,50 viene nominato, mediante estrazione, presidente della Commissione giudicatrice, il geom. Angiolo Tellini 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 dal disciplinare di gara e di seguito riportato:

<b>A) ORGANIZZAZIONE COMPLESSIVA DEL SERVIZIO E PROGETTO GESTIONALE</b>	<b>Punteggio MAX</b>	<b>Coeff. giudizio</b>	<b>Punteggio attribuito</b>
1) Programma di gestione tecnico – organizzativa del servizio. L'organizzazione generale che si intende dare al servizio da prestare nel rispetto della normativa vigente e delle prescrizioni minime del capitolato descrittivo prestazionale e relativi allegati.	7	0,75	5,25
2) Organizzazione del personale impiegato nell'appalto in oggetto, indicando tutte le figure professionali coinvolte.	7	0,75	5,25
3) Qualità professionale degli operatori che saranno impiegati nell'appalto, intesa come possesso di titoli di studio professionali ed esperienza acquisita, legati al settore d'intervento in cui si colloca l'oggetto dell'affidamento.	7	0,75	5,25
4) Descrizione delle modalità di approvvigionamento delle materie prime e procedure di selezione dei fornitori. Indicare organigramma della ditta adibito alla selezione con fasi e procedura di selezione, modalità e strumenti di valutazione.	4	0,50	2
5) Programma di controllo della qualità dei prodotti forniti.	5	1	5
6) Prodotti a filiera corta o a Km zero.	6	1	6

7) Prodotti a denominazione di origine protetta (DOP) o a indicazione geografica protetta (IGP) forniti al 100%:  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Parmigiano Reggiano punti 1</li> <li>• Carne Bovina punti 3</li> <li>• Olio extravergine d'oliva punti 1</li> </ul>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
8) La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali</li> <li>• Provenienza territoriale degli alimenti</li> <li>• Stagionalità degli alimenti</li> <li>• Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti</li> </ul>	<b>3</b>	<b>0,75</b>	<b>2,25</b>
9) Rilevazioni di gradimento del servizio rivolto agli utenti. L'OPERATORE ECONOMICO NON HA RISPOSTO	<b>3</b>	=====	<b>0</b>
10) Piano di gestione e risoluzione delle emergenze con particolare riferimento ai casi di: mancata erogazione di energia elettrica, gas ed acqua, mancata consegna di derrate o impossibilità di produzione dei pasti.	<b>7</b>	<b>0,75</b>	<b>5,25</b>
11) Tempo veicolazione pasti dal centro cottura alla sede scolastica di Talla interessata dal servizio	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
<b>Totale A)</b>			<b>44,25</b>
<b>B) INSERIMENTO LAVORATORI DI SOGGETTI SVANTAGGIATI AI SENSI DELLA LEGGE 381/1991</b>	<b>Punteggio MAX</b>	<b>Coeff. giudizio</b>	<b>Punteggio attribuito</b>
12) Inserimento sociale di persone svantaggiate: Adeguatezza del progetto di inserimento lavorativo alle caratteristiche dei soggetti svantaggiati da inserire specificando il numero dei soggetti e il monte ore di impiego.	<b>10</b>	<b>0,75</b>	<b>7,5</b>
13) Servizi con caratteristiche similari a quelle oggetto dell'appalto finalizzati all'inserimento lavorativo di persone svantaggiate eseguiti e/o gestiti in precedenza dal concorrente (ultimi tre anni scolastici).	<b>2</b>	<b>0,50</b>	<b>1</b>
14) Procedure e modalità di collaborazione con i servizi territoriali interessati ai fini dell'inserimento sociale di persone svantaggiate.	<b>2</b>	<b>0,50</b>	<b>1</b>
<b>Totale B)</b>			<b>9,5</b>
<b>C) QUALITA'</b>	<b>Punteggio MAX</b>	<b>Coeff. giudizio</b>	<b>Punteggio attribuito</b>
15) Possesso della certificazione di qualità per la categoria oggetto del servizio ISO 9001.2008 per categoria EA30	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
16) Possesso della certificazione EMAS o ISO 14001	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
17) Possesso della certificazione ISO 45001:2018	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Totale C)</b>			<b>6</b>

<b>D) ULTERIORI ELEMENTI MIGLIORATIVI O SERVIZI AGGIUNTIVI (a totale carico dell' affidatario)</b>	<b>Punteggio MAX</b>	<b>Coeff. giudizio</b>	<b>Punteggio attribuito</b>
18) Offerta di ulteriori attività, interventi, investimenti ed iniziative (da concordare con il Comune) finalizzati a migliorare la qualità del servizio rispetto a quanto previsto nel capitolato.	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
19) Proposta di menù speciali per le principali festività (Natale, Pasqua, Carnevale, inizio/fine anno scolastico ecc..).  Il concorrente potrà proporre dei menù speciali per le festività, nel rispetto di quanto previsto in gara in relazione a: fabbisogni, grammature, stagionalità ecc..	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>Totale D)</b>			<b>3</b>
<b>TOTALE PUNTEGGIO TECNICO</b>			<b>62,75</b>

Dalla valutazione effettuata, risulta il seguente complessivo punteggio tecnico qualitativo: 62,75

Alle ore 10,0 si dichiara chiusa la seduta e accertato che è già stata data informazione al candidato tramite il sistema start e nel sito dell'Unione dei Comuni Montani del Casentino, è fissata per lo stesso giorno (25.07.2023) alle ore 10:30, l'apertura del plico elettronico dell'Offerta Economica.

Data 25.07.2023

Il Presidente della Commissione giudicatrice  
Geom. Angiolo Tellini

I componenti della Commissione di gara:  
Dott.ssa Elisa Fagiolini

Sig.ra Rina Vagnuzzi

Il segretario verbalizzante  
Mariarita Rizzo

