

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

Affidamento del Servizio di mensa scolastica di Chiusi della Verna e Corezzo Anni scolastici 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027 con possibilità di rinnovo per ulteriori tre anni scolastici e/o proroga per un anno- Verbale seduta tecnica

La Commissione giudicatrice della gara è nominata con determinazione n. 933 del 14.06.2024 ed è composta da:

Sig. ra Simona Guerrini – commissario di gara;
Dott.ssa Gessica Matteucci – commissario di gara;
Dott Patrizio Paoletti – commissario di gara;

Oggi 25.06.2024 (venticinque giugno duemilaventiquattro) alle ore 10:06 (dieci e sei minuti) in collegamento con l'Unione dei Comuni Montani del Casentino, la Commissione giudicatrice ha ricevuto mediante collegamento da remoto la busta contenente l'offerta tecnica e in seduta riservata, presso la sede del Comune di Chiusi della Verna, effettua la valutazione dell'offerta tecnica presentata dall'unico concorrente (Vallesanta Cooperativa di Comunità) 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 10:30 viene nominato presidente della Commissione giudicatrice il dott. Patrizio Paoletti 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:



	Criteria di Valutazione	Punteggio massimo	Coefficiente giudizio	Punteggio attribuito	Punteggio con riparametrizzazione
a)	Organizzazione del servizio				
a 1)	La Commissione terrà conto delle modalità di organizzazione e gestione del servizio proposte rispetto alle attività richieste dal Capitolato e la coerenza complessiva dell'Offerta Tecnica.	12	0,80	9,6	12
a 2)	La Commissione valuterà il piano di pulizia e sanificazione, la validità ed efficacia del Piano di Autocontrollo ed eventuali proposte innovative in merito.	6	0,80	4,8	6
a 3)	La Commissione valuterà la proposta d'informatizzazione del servizio e le modalità di comunicazione all'utenza	6	1	6	6
b)	Organizzazione del personale La Commissione terrà conto delle modalità organizzazione e gestione del personale proposte, sia	5	0,80	4	5



<p>quello assegnato al servizio (preparazione pasti, pulizia, manutenzioni, ecc.) che quello in disponibilità per le sostituzioni, che si intende impiegare. Saranno valutati: qualifica, esperienza per il tipo di prestazioni oggetto di appalto e professionalità acquisita e il monte ore complessivo, nonché l'entità e la distribuzione dell'organico dichiarato in funzione delle figure direttive ed operative e della coerenza con il servizio richiesto e con quanto dichiarato nell'offerta tecnica.</p>				
<p>c) Preparazione diete speciali</p> <p>La Commissione terrà conto del monte ore complessivo del personale dedicato alla preparazione delle diete speciali (assenza di glutine, vegetariane, x motivi religiosi, ecc.) e delle procedure di preparazione e distribuzione descritte nell'Offerta</p>	5	0,80	4	5



	Tecnica, in coerenza con i requisiti.				
e)	<p>Gestione delle emergenze</p> <p>La Commissione valuterà il programma di gestione delle emergenze nel breve e nel lungo periodo e l'efficacia delle procedure che il concorrente propone di attivare in caso di criticità derivanti sia da cause strutturali/impianistiche, sia da variazioni, non programmate, delle attività scolastiche, che possono compromettere il normale svolgimento del servizio.</p>	4	0,70	2,80	4
f)	<p>Caratteristiche derrate alimentari Proposte</p>				
f. 1)	<p>Carne bovina</p> <p>L'operatore economico dovrà indicare la percentuale di carne bovina che intende offrire non inferiore rispetto al 50% in peso previsto dai CAM in vigore stabilito come standard minimo. Al concorrente che offre una percentuale di carne</p>	5			5




Handwritten signatures in blue ink

<p>proveniente da produzione biologica pari al 50% verrà attribuito un punteggio pari a 0. L'attribuzione del punteggio per tutte le altre offerte verrà effettuata tramite l'applicazione della seguente formula: $4 * V(a) / i$ Dove V(a) è calcolato con il rapporto Ra/Rmax Ra = offerta da valutare Rmax = offerta migliore.</p>				
<p>Carne suina</p> <p>L'operatore economico dovrà indicare la percentuale di carne suina che intende offrire non inferiore rispetto al 30% in peso previsto dai CAM in vigore stabilito come standard minimo. Al concorrente che offre una percentuale di carne proveniente da produzione biologica pari al 30% verrà attribuito un punteggio pari a 0.</p>	4			4



Handwritten signature and initials in blue ink.

	<p>L'attribuzione del punteggio per tutte le altre offerte verrà effettuata tramite l'applicazione della seguente formula: $4 * V(a) i$ Dove $V(a) i$ è calcolato con il rapporto $Ra/Rmax$ Ra = offerta da valutare $Rmax$ = offerta migliore.</p>				
<p>f. 3)</p>	<p>Carne avicola</p> <p>L'operatore economico dovrà indicare la percentuale di carne avicola che intende offrire non inferiore rispetto al 30% in peso previsto dai CAM in vigore stabilito come standard minimo. Al concorrente che offre una percentuale di carne proveniente da produzione biologica pari al 30% verrà attribuito un punteggio pari a 0. L'attribuzione del punteggio per tutte le altre offerte verrà effettuata tramite</p>	<p>5</p>			<p>5</p> 




<p>l'applicazione della seguente formula: $5 * V(a) i$ Dove $V(a) i$ è calcolato con il rapporto $Ra/Rmax$ Ra = offerta da valutare Rmax = offerta migliore.</p>				
<p>f. 4) Pelati, polpa e passata di pomodoro L'operatore economico dovrà indicare la percentuale di pelati, polpa e passata di pomodoro biologici che intende offrire non inferiore rispetto al 70% in peso previsto dai CAM in vigore e stabilito come standard minimo. Al concorrente che offre una percentuale di biologico pari al 70% verrà attribuito un punteggio pari a 0. L'attribuzione del punteggio per tutte le altre offerte verrà effettuata tramite l'applicazione della seguente formula: $3 * V(a) i$ Dove $V(a) i$ è calcolato con il</p>	3			3



	<p>rapporto Ra/Rmax Ra = offerta da valutare Rmax = offerta migliore</p>				
f. 5)	<p>Prodotti da "sistemi di produzione integrata", IGP DOP e STG e tipici e tradizionali L'operatore economico dovrà indicare il numero dei prodotti da "sistemi di produzione integrata", IGP DOP e STG e tipici e tradizionali che intende offrire. Al concorrente verrà attribuito un punto per ogni prodotto offerto da "sistemi di produzione integrata" e di prodotti tipici IGP, DOP e STG e di prodotti tipici che risultino menzionati nel menù in aggiunta a quelli già richiesti dalle tabelle merceologiche.</p>	3			7
f. 6)	<p>Alimenti a "filiera corta" e a "chilometro zero" Per prodotti di filiera corta si</p>	8			8



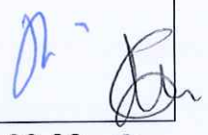
<p>intendono i prodotti che il Centro di Produzione pasti acquista direttamente dal produttore o in alternativa da una piattaforma di distribuzione che si rifornisce da un produttore locale il cui luogo di produzione si trovi nel raggio di 100 Km (raggio calcolato dai confini del territorio dell'Unione dei comuni del Casentino) o il cui luogo di produzione si trovi in Toscana, purché sia unica intermediaria tra produttore e Centro di Produzione pasti.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito al concorrente che offrirà, per lo svolgimento del servizio, il maggior numero di tipologie di prodotti a filiera corta, che risultino menzionati nel menù.</p> <p>Ai fini dell'attribuzione e del punteggio occorre che il prodotto a filiera corta sia</p>				
---	--	--	--	---

<p>inserito nel menù e quindi utilizzato nella preparazione dei pasti. Al fine delle determinazioni dei quantitativi dei prodotti offerti a filiera corta per la carne, i latticini, la frutta, la verdura e l'olio saranno conteggiate le singole varietà offerte relative ad ogni categoria di prodotti.</p> <p><u>Al concorrente verrà attribuito un punto per ogni prodotto offerto.</u></p> <p>Es. L'offerta di prodotti a filiera corta di pollo, spinaci, mozzarella, mela e pera è conteggiata come pari a 5 prodotti offerti come filiera corta.</p> <p><i>Categoria prodotti:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Carne • Latticini • Frutta • Verdura • Olio 				
<p>g) Proposte migliorative La Commissione valuterà proposte migliorative e la loro ricaduta sull'organizzazione e sulla qualità del</p>	6	0,80	4,80	6



Handwritten signatures in blue ink.

	servizio				
Dalla	<p>Possesso del concorrente di certificazioni di qualità</p> <p>Il concorrente riceverà 1 punto per ognuna delle seguenti certificazioni, se posseduta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ISO 9001 - ISO 14001 o EMAS - ISO 22000 Sistema di gestione per la sicurezza alimentar e - ISO 45001 Sistema di gestione salute e sicurezza sul lavoro <p>In caso di partecipazion e come RTI, la certificazione deve essere posseduta da ciascun membro dell'RTI.</p> <p>In caso di partecipazion e di consorzi la certificazione dovrà essere posseduta dalle consorziate indicate come esecutrici.</p>	3			4
	h)				




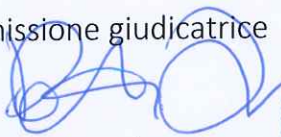
valutazione effettuata, risulta il seguente complessivo punteggio tecnico qualitativo: 80,00 per effetto della riparametrazione dovuta alla presenza di un solo operatore economico.



Alle ore 12,30 si dichiara chiusa la seduta e accertato che è stata data informazione al candidato tramite il sistema start e nel sito dell'Unione dei Comuni Montani del Casentino e fissata per il giorno seguente (26.06.2024) alle ore 12:00 l'apertura del plico elettronico dell'Offerta Economica.

Data 25.06.2024

Il Presidente della Commissione giudicatrice
Dott. Patrizio Paoletti



I componenti della Commissione di gara:

Dott.ssa Gessica Matteucci

Sig. ra Simona Guerrini

