

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

verbale di gara

seduta della commissione giudicatrice 01 luglio 2025

procedura aperta - svolta in modalità telematica - per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per i plessi del comune di poppi, riservata alle cooperative sociali di tipo b ex art. 1, comma 1, lett. b della l. 381/1991. verbale seduta tecnica

premessi che:

- nella piattaforma start, alla data di scadenza del bando di gara fissata per il giorno 24/06/2025 alle ore 11,00 risulta pervenuta a sistema n. 1 (una) offerta presentata da:
 - Margherita+ società cooperativa sociale, con sede legale in Terranuova Bracciolini (Ar), 52028 via prima strada lungarno 145, c.f. 01808010514, e p.i. 01808010514

Con determinazione 1143 del 24.06.2025 è stata nominata per l'espletamento della procedura di gara in oggetto, ai sensi dell'art. 93 del D.lgs. 36/2023, la seguente commissione giudicatrice:

Dr.ssa Siria Ceccarelli – Resp. area amministrativa contabile, cultura, scuola, turismo del Comune di Poppi (Presidente)

Dr.ssa Alessia Busi – Funzionario assegnato al servizio Cultura – Biblioteca (Membro)

Dr.ssa Daniela Nocentini – resp. Servizi socio assistenziali e CRED dell'Unione di Comuni Montani del Casentino (Membro)

In data 01 luglio 2025 alle ore 09:30, in presenza e in seduta riservata si è riunita la commissione giudicatrice per la valutazione dell'offerta tecnica.

Alle ore 09,45 è stata aperta la busta con l'offerta tecnica pervenuta tramite portale START, la dr.ssa Ceccarelli Siria ha provveduto a salvare ed inviare l'elaborato agli altri membri della commissione in modo che potessero seguire la lettura della documentazione.

I membri della commissione hanno proceduto alla lettura dell'elaborato tecnico analizzando le parti e assegnando il seguente punteggio secondo i criteri di valutazione tecnica inseriti nel disciplinare di gara.

A – OFFERTA TECNICA (max 70 punti)

La valutazione dell'offerta tecnica presentata dall'operatore economico è effettuata in relazione ai seguenti criteri e sub criteri:

CRITERIO A) QUALITA' DEL PROGETTO DI INSERIMENTO LAVORATIVO E DELL'ORGANIZZAZIONE DELLA COOPERATIVA (Max 26 punti)

N°	Criterio / Sub-criterio	Descrizione del criterio/sub criterio e sub punteggi	Punteggi max	Punteggio attribuito
A.1)	Progetto per l'inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati idonei al servizio		18	
A.1.1)	Soggetti appartenenti alle categorie svantaggiate.	Numero dei soggetti appartenenti alle categorie svantaggiate di cui si prevede l'inserimento, con indicazione del monte ore complessivo di impiego, del numero complessivo di giorni lavorativi impiegati, delle mansioni e delle condizioni contrattuali che verranno applicate.	4	4
A.1.2)	Qualità, continuità e personalizzazione del programma terapeutico.	Saranno valutate la qualità, la continuità e la personalizzazione del programma terapeutico e di inserimento sociale delle persone svantaggiate di cui si prevede l'inserimento. Il concorrente dovrà fornire l'indicazione del numero di unità, della qualifica e dell'esperienza del personale che verrà incaricato di assicurare l'inserimento lavorativo e il recupero sociale delle persone svantaggiate. Sarà valutata altresì la metodologia che verrà seguita nel processo di accompagnamento delle persone svantaggiate inserite durante lo svolgimento del	6	6

		<p>lavoro.</p> <p><i>L'esperienza sarà valutata con l'esame dei curricula presentati in allegato all'offerta tecnica (le pagine dei curricula non saranno calcolati nel computo totale delle pagine consentite per la relazione tecnica).</i></p>		
A.1.3)	Metodologia della collocazione delle persone svantaggiate.	Il concorrente dovrà descrivere la metodologia che verrà applicata nella selezione e nella collocazione delle persone svantaggiate.	3	3
A.1.4)	Percorsi formativi dedicati alle persone svantaggiate.	Saranno valutati i percorsi formativi dedicati alle persone svantaggiate per assicurare un efficace inserimento lavorativo.	3	3
A.1.6)	Raccordi con esperienze realizzate.	Il concorrente dovrà illustrare i raccordi tra il progetto di inserimento che presenta con le eventuali esperienze propeedeutiche precedentemente realizzate.	2	2
A.2)	Programma di gestione tecnico-organizzativa del servizio e personale impiegato		5	
		<p>Il fornitore dovrà fornire un quadro d'insieme del servizio in termini di organizzazione dello stesso e del personale impiegato, specificando in particolare l'organico non rientrante nella categoria dei "lavoratori svantaggiati" di cui disporrà in corso di esecuzione del servizio, precisando numero, mansioni, livello e monte-ore.</p> <p>L'organico complessivamente offerto dovrà garantire l'esecuzione del servizio a regola d'arte, nel rispetto della dotazione minima di personale di cui all'art. 17 del capitolato e prevedere almeno le unità professionali minime e le figure del responsabile coordinatore del servizio e del dietista previste agli artt. 27 e 28 del capitolato.</p> <p>Il fornitore dovrà descrivere la metodologia con cui svolgerà il servizio.</p> <p>Per l'utilizzo dei mezzi di trasporto dovranno essere indicati, riportando nella relazione almeno le seguenti informazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.</p> <p>Il concorrente deve descrivere le modalità con cui saranno svolte le pulizie, soffermandosi in particolare sulle cautele che saranno adottate per garantire la sanificazione dei luoghi di lavoro ed evitare le contaminazioni crociate.</p> <p>N.B. Le modalità di effettuazione delle pulizie e di dosaggio dei prodotti utilizzati deve essere conforme a quanto</p>	5	5

		<p>previsto dai CAM per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura dei prodotti per l'igiene.</p> <p>L'assegnazione del punteggio terrà conto dell'organizzazione del servizio, dell'organico che si intende impiegare e di eventuali unità professionali aggiuntive, del monte ore previsto, dei mansionari e delle attività programmate riferite a tutto il personale</p>		
A.3)	Programma di controllo della qualità rispetto agli obiettivi da perseguire (inserimento lavorativo, gestione tecnico-organizzativa).		3	
		<p>Il concorrente deve indicare il sistema di autocontrollo che intende adottare per garantire la corretta applicazione delle procedure di esecuzione del servizio, il conseguimento degli obiettivi specifici del progetto attinenti all'inserimento di persone svantaggiate, nonché la qualità delle prestazioni rese.</p> <p>Il concorrente in particolare deve indicare le procedure di controllo sia delle prestazioni (autocontrollo qualità) che delle presenze e degli orari sui vari posti di lavoro (autocontrollo organizzativo) che potranno essere eseguite in modo continuativo (quotidiano) o con cadenza periodica.</p>	3	3

CRITERIO B) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO (Max 26 punti)

Sub criteri		Modalità di valutazione	Max punti	Punteggio attribuito
B.1	Procedure di produzione del pasto	<p>La Commissione terrà conto delle 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.</p>	8	8

B.2	Professionalità delle figure specialistiche impiegate	<p>Il concorrente dovrà inserire all'interno della propria offerta tecnica il CV del direttore responsabile del servizio (coordinatore) e il CV del dietista, che dovranno possedere almeno le caratteristiche di cui all'art. 28 del capitolato.</p> <p>Saranno valutate le qualifiche e le esperienze professionali del personale impiegato in funzione delle attività che dovranno svolgere, nel rispetto delle prescrizioni minime previste dal capitolato d.p. e tecnico:</p> <ul style="list-style-type: none"> – direttore responsabile del servizio (coordinatore): max punti 3. – dietista: max punti 3. <p><i>Le pagine dei curricula non saranno calcolate nel computo totale delle pagine consentite per la relazione tecnica.</i></p>	5	3,75
B.3	Gestione delle emergenze operative	<p>La Commissione terrà conto della efficacia delle Modalità di gestione di situazioni "critiche" /emergenze in caso di guasti o altri inconvenienti che possono compromettere il normale svolgimento del servizio.</p>	3	3
B.4	Iniziative di comunicazione ed educazione alimentare rivolte ai bambini, ai genitori e agli insegnanti.	<p>La Commissione terrà conto della qualità del progetto/iniziativa proposta, privilegiando i progetti a sostegno di particolari aspetti per la promozione di sane scelte alimentari e di contrasto allo spreco indicando i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi</p>	4	4

		<p>ed i contenuti della comunicazione.</p> <p>Saranno valutati anche i progetti sulla sostenibilità ambientale del servizio al personale docente ed A.T.A., di progettazione partecipata con gli attori coinvolti (bambini in primis).</p>		
B.5	<i>Piano di informazione agli utenti</i>	<p>Il concorrente deve descrivere il Piano di Informazione agli utenti che intende attuare.</p> <p>Devono essere descritti chiaramente i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi e i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.</p>	3	3
B.6	<i>Merende e rinfreschi gratuiti in occasioni di festività (Halloween - Natale - Carnevale - Pasqua - fine anno).</i>	<p>Il concorrente dovrà descrivere la tipologia di pasto in relazione alla festività.</p> <p>Saranno valutate le tipologie di merende e rinfreschi offerti.</p>	3	3

CRITERIO C) - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI (Punti max 18)

	<i>Sub criteri</i>	Modalità di valutazione	Max punti	Punteggio attribuito
C.1	Frutta, ortaggi, legumi, cereali da	L'operatore economico dovrà indicare la percentuale di frutta, ortaggi, legumi,	5	5

	produzione biologica.	<p>cereali biologici che intende offrire non inferiore rispetto al 50% in peso previsto dai CAM in vigore.</p> <p>Al concorrente che offre una percentuale di biologico 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: ___ * V (a) i Dove V(a)i è calcolato con il rapporto Ra/Rmax Ra = offerta da valutare Rmax = offerta migliore.</p>		
C.2	Carne bovina proveniente da produzione biologica	<p>L'operatore economico dovrà indicare la percentuale di carne bovina proveniente da produzione biologica che intende offrire non inferiore rispetto al 50% in peso previsto dai CAM in vigore.</p> <p>Al concorrente che offre una percentuale di carne 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: ___ * V (a) i Dove V(a)i è calcolato con il rapporto Ra/Rmax Ra = offerta da valutare Rmax = offerta migliore.</p>	3	5
C.3	Carne suina proveniente da produzione biologica	<p>L'operatore economico dovrà indicare la percentuale di carne suina proveniente da produzione biologica che intende offrire non inferiore rispetto al 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente come previsto dai CAM in vigore.</p> <p>Al concorrente che offre una percentuale di carne suina proveniente da produzione</p>	2	2

		<p>biologica pari al 10 % verrà attribuito un punteggio pari a 0.</p> <p>L'attribuzione del punteggio per tutte le altre offerte verrà effettuata tramite l'applicazione della seguente formula:</p> <p>___ * V (a) i</p> <p>Dove V(a)i è calcolato con il rapporto Ra/Rmax</p> <p>Ra = offerta da valutare</p> <p>Rmax = offerta migliore</p>		
C.4	Carne avicola proveniente da produzione biologica	<p>L'operatore economico dovrà indicare la percentuale di carne avicola proveniente da produzione biologica che intende offrire non inferiore rispetto al 20% in peso previsto dai CAM in vigore.</p> <p>Al concorrente che offre una percentuale di carne proveniente da produzione biologica pari al 20 % verrà attribuito un punteggio pari a 0.</p> <p>L'attribuzione del punteggio per tutte le altre offerte verrà effettuata tramite l'applicazione della seguente formula:</p> <p>___ * V (a) i</p> <p>Dove V(a)i è calcolato con il rapporto Ra/Rmax</p> <p>Ra = offerta da valutare</p> <p>Rmax = offerta migliore</p>	2	2
C.5	<p>Alimenti a filiera corta che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali.</p> <p><u>Categoria prodotti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Carne ➤ Latticini ➤ Frutta ➤ Verdura ➤ Olio 	<p>Per prodotti di filiera corta si intendono i prodotti acquistati direttamente dal produttore o in alternativa da un fornitore che si rifornisce da un produttore locale nel rispetto dei CAM vigenti.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito al concorrente che offrirà, per lo svolgimento del servizio, il maggior numero di tipi di prodotti a filiera corta, che risultino menzionati nel menù in aggiunta a quelli già richiesti dalle tabelle merceologiche.</p> <p>Ai fini dell'attribuzione del punteggio occorre che il prodotto a filiera corta sia inserito nel menù e quindi utilizzato nella preparazione dei pasti.</p> <p>Al fine delle determinazioni dei quantitativi dei prodotti</p>	6	5

		<p>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>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>Al concorrente verrà attribuito un punto per ogni prodotto offerto.</p>		
--	--	---	--	--

Il totale del punteggio assegnato all'offerta tecnica è di 70 punti.

La seduta di valutazione dell'offerta tecnica si è conclusa alle ore 11,15.

01 luglio 2025

La commissione

Dott.ssa Siria Ceccarelli - Presidente

Dott.ssa Alessia Busi – membro di commissione

Dott.ssa Daniela Nocentini – membro di commissione