

Pubblicato sul profilo del committente www.provincia.treviso.it in data 17.09.2021

STAZIONE UNICA APPALTANTE - AREA BENI E SERVIZI

VERBALE N. 3 DEL 31.08.2021

APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER ANZIANI OSPITI DELLE STRUTTURE DELLA CASA DI RIPOSO "GINO E PIERINA MARANI" - I.P.A.B. DI VILLORBA (TV) PER IL PERIODO DAL 01.11.2021 AL 31.10.2024

CIG: 88221257DA

Visti i verbali n. 1 e n. 2 entrambi del 09.08.2021, relativi alle sedute della procedura aperta di cui al Bando di Gara prot. n. 40.771 del 09.07.2021, finalizzata all'affidamento del servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale per anziani ospiti delle strutture della Casa di Riposo "Gino e Pierina Marani" I.P.A.B. di Villorba (TV) per il periodo dal 01.11.2021 al 31.10.2024, approvato con Determina n. 115 del 08.07.2021 del medesimo Ente.

L'anno 2021 (duemilaventuno), in questo giorno di martedì 31 (trentuno) del mese di agosto alle ore 10:05, in collegamento videoconferenza SKYPE dalla sala gare, si procede, in seduta riservata, alle operazioni di gara.

E' presente la Commissione giudicatrice nominata, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte, con atto del Coordinatore della SUA Area beni e Servizi - prot. n. 46.833 del 06.08.2021, i cui componenti hanno dichiarato il possesso dei requisiti previsti dagli articoli 77, commi 4, 5 e 6, e 42 comma 2 del D.Lgs 50/2016 e così composta:

- Ing. Elia Prearo - Responsabile Area Tecnica, Qualità e Sicurezza c/o Casa di Riposo "Gino e Pierina Marani" - I.P.A.B. di Villorba (TV), Presidente;
- Dott.ssa Martina Negro - Coordinatore di Nucleo c/o Casa di Riposo "Gino e Pierina Marani" - I.P.A.B. di Villorba (TV), componente;
- Sig.ra Antonella Tonellato - Responsabile Area Servizi Sociali e Territoriali c/o Casa di Riposo "Gino e Pierina Marani" - I.P.A.B. di Villorba (TV), componente;
- Dott.ssa Gianna Di Tos - Responsabile P.O. del Settore Affari Legali, Contratti, Provveditorato e Stazione Appaltante, Sistemi Informatici, segretario verbalizzante;
- Dott.ssa Annalisa Zago o Dott. ssa Mara Bertoldo, segretario verbalizzante supplente;

A seguito del fenomeno epidemiologico da COVID-19 si precisa che la seduta si svolge mediante collegamento in videoconferenza: tutti i membri della Commissione ed il Segretario verbalizzante sono in grado di assistere alle operazioni di gara mediante condivisione dello schermo e dei documenti di gara e di esprimere valutazioni condivisibili da tutti.

Richiamate le condizioni generali di svolgimento della gara prestabilite nel Disciplinare di Gara, il Presidente ricorda che la Commissione procederà alla valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica come indicato al punto 18 (offerta tecnica punteggio massimo 80/100 e offerta economica punteggio massimo 20/100) e all'assegnazione dei relativi punteggi in base ai criteri di valutazione, ai

criteri motivazionali / lista scelte e secondo i metodi di attribuzione dei coefficienti e formule punteggio indicati ai punti 18.1, 18.2, 18.3 e 18.4 del Disciplinare, come riportati nelle sottostanti tabelle.

Il Presidente ricorda altresì che ogni Commissario provvede, in base ai criteri motivazionali indicati per ciascuno degli elementi qualitativi, ad attribuire discrezionalmente un coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti parametri:

Eccellente	1
Ottimo	0,9
Molto buono	0,8
Buono	0,7
Discreto	0,6
Sufficiente	0,5
Quasi sufficiente	0,4
Insufficiente	0,3
Molto Insufficiente	0,2
Gravemente Insufficiente	0,1
Non valutabile	0

I Commissari potranno esprimere anche coefficienti intermedi centesimali, qualora la proposta sia valutata intermedia tra i parametri sopra indicati.

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	LA COMMISSIONE GIUDICATRICE ATTRIBUIRÀ I COEFFICIENTI SULLA BASE DEI SEGUENTI CRITERI MOTIVAZIONALI / LISTA SCELTE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<u>Organizzazione del servizio</u> , ovvero modalità operative che si intendono adottare per l'espletamento del servizio così come richiesto all'art. 6 del CSA.	<i>Completezza, chiarezza, efficienza delle procedure indicate</i>	3		
2	<u>Organizzazione del personale</u> Sviluppo della turnazione settimanale con evidenza del livello di inquadramento contrattuale e monte ore operativo. Per lo staff di supporto indicare figura, inquadramento contrattuale e monte ore operativo mensile in sede del committente	<i>Completezza, chiarezza, efficienza della turnazione proposta al fine di garantire il servizio</i>	8		
3	<u>Sostituzione del personale assente, modalità di contenimento del turn over, verifica del lavoro svolto</u>	<i>Adeguatezza delle soluzioni organizzative e gestionali</i>	3		

De Simone *De Simone* *De Simone* *De Simone*

	dichiarato.	UNI CEI EN ISO 50001:2011 (certificazione ambientale)	Punti 0,5			
		EMAS (certificazione ambientale)	Punti 0,5			
7	<p><u>Piano degli approvvigionamenti</u></p> <p>Descrivere le procedure di approvvigionamento, indicando in modo particolare i criteri di selezione dei fornitori e l'eventuale possesso di certificazioni di qualità da parte degli stessi.</p> <p>Per ciascuna tipologia di prodotti biologici di cui all'art. 7 del CSA (es. "frutta, ortaggi, legumi, cereali") dovrà essere indicata la % di utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e chilometro zero, secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.03.2020 (200 km).</p>	<p><i><u>Completezza, chiarezza, efficienza delle procedure indicate</u></i></p>	8			
8	<p><u>Menù e prontuario dietetico</u></p> <p>Modalità di gestione dei menù.</p> <p>Proposta dettagliata di prontuario dietetico, presenza di menù a tema con relative frequenze, diete speciali, schede tecniche complete degli alimenti che si utilizzeranno per l'effettuazione del servizio contenuti almeno l'indicazione del produttore/trasformatore dei marchi di produzione, principali caratteristiche chimico-fisiche distintive che consentano una valutazione qualitativa alla commissione giudicatrice come richiesto all'art. 8 del CSA.</p>	<p><i><u>varietà, appetibilità, modularità delle ricette offerte nel menù</u></i></p>	10			
9	<p><u>Pesce di allevamento</u></p> <p>Somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, dunque con l'etichetta di cui al regolamento (ce) n. 2018/848.</p>	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			
10	<p><u>Reperimento pane e prodotti da forno utilizzando la filiera corta</u></p>	Fuori del territorio provinciale	Punti 0			3



4	<p>Formazione del personale</p> <p>Formazione generale e specifica ai sensi del d.lgs. 81/08 e all'Accordo Stato Regioni e s.m.i. La formazione deve essere specifica per l'Ente e i luoghi di lavori; valutazione del numero di cuochi impiegati e loro esperienza lavorativa.</p> <p>All'aggiudicatario, <u>prima dell'inizio del servizio</u>, verrà chiesto di produrre la documentazione comprovante la formazione svolta dal personale ovvero l'iscrizione ai relativi corsi e la tempistica.</p>	<p><i>Completezza e chiarezza della formazione proposta al fine di garantire il rispetto della normativa vigente</i></p>		3		
5	<p>Distanza del centro di cottura alternativo utilizzato per la produzione dei pasti dalla sede del committente</p> <p>All'aggiudicatario, <u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u>, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede del committente, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p> <p>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</p>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			3
		Tra 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 10 e 19 km	Punti 2			
		Meno di 10 km	Punti 3			
6	<p>Possesso di certificazioni riferite al centro di cottura alternativo utilizzato per la produzione dei pasti</p> <p>In caso di RTI, il punteggio verrà assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione.</p> <p>All'aggiudicatario, <u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u>, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto</p>	nessuna	Punti 0			3
		UNI EN ISO 22000 (sistema di gestione per la sicurezza alimentare)	Punti 0,5			
		I.S.O. 22005:2008 (rintracciabilità nelle filiere agroalimentari)	Punti 0,5			
		Certificazione SA 8000	Punti 0,5			
		UNI EN ISO 14001 (certificazione ambientale)	Punti 0,5			

	<p>Trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio comunale o provinciale di svolgimento del servizio, con acquisto diretto dal produttore o prodotti in centri di panificazione presenti presso il centro di cottura.</p> <p>All'aggiudicatario, <u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u>, verra' richiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la corrispondenza a quanto offerto.</p>	<p>Dentro il territorio provinciale</p>	Punti 1,5			
		<p>Presso il centro di cottura</p>	Punti 3			
11	<p><u>Impegno a soddisfare l'intero fabbisogno della tipologia "pelati, polpa e passata di pomodoro" con prodotti biologici provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale (legge n. 141/2015) e/o da aziende iscritte nella rete del lavoro agricolo di qualità (legge n. 91/2014, art. 6)</u></p> <p>All'aggiudicatario, <u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u>, verrà chiesto di produrre dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante contenente l'impegno assunto (elenco dei fornitori e indicazione delle relative caratteristiche soggettive: iscrizione nella rete LAQ o agricoltura sociale). Inoltre, dovranno essere allegati i contratti preliminari con i potenziali subfornitori i quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva.</p>	<p>NO</p>	Punti 0			3
		<p>SI</p>	Punti 3			
12	<p><u>Utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e con minori consumi energetici</u></p> <p>Elenco veicoli utilizzati per il trasporto dei pasti così come richiesto all'art. 12 del CSA</p> <p>All'aggiudicatario, <u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u>, verrà chiesto la produzione della copia della carta di</p>	<p>NO</p>	Punti 0			3
		<p>SI</p>	Punti 3			



	<p>circolazione dei veicoli che verranno utilizzati al fine di accertare costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto</p>				
13	<p><u>Procedura informatizzata per prenotazione e rendicontazione pasti</u></p> <p>Il piano dovrà prevedere come l'aggiudicatario intende gestire l'informatizzazione della prenotazione dei pasti, la formazione del personale del committente che utilizzerà il sistema e la modalità di rendicontazione</p>	<p><i>Chiarezza del sistema operativo fornito, facilità di accesso, completezza delle informazioni date in sede di rendicontazione</i></p>	3		
14	<p><u>Piano di gestione imprevisti ed emergenze</u></p> <p>Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, ovvero guasti tecnici o altra evenienza che potrebbero compromettere la funzionalità del servizio, ovvero</p> <ul style="list-style-type: none"> - acquisto delle derrate; - attivazione del centro di cottura di emergenza per la preparazione e cottura dei pasti 	<p><i>Completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento</i></p>	5		
15	<p><u>Misure di gestione per la riduzione dei rifiuti prodotti</u></p> <p>Dovranno essere descritte le misure di gestione ambientale del servizio volte alla riduzione dei rifiuti prodotti, nonché le modalità di verifica di tali misure.</p>	<p><i>Numero di soluzioni descritte, coerenza, verificabilità in sede di esecuzione contrattuale, efficacia (prevenzione rifiuti e riduzione altri impatti ambientali)</i></p>	4		
16	<p><u>Locali ed attrezzature</u></p> <p>Dovrà essere esplicitato il piano di gestione e manutenzione dei locali e delle attrezzature, la tipologia delle stoviglie proposte con fornitura e modalità di reintegro delle attrezzature.</p>	<p><i>Completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento</i></p>	5		
17	<p><u>Azioni di monitoraggio, valutazione e controllo della qualità del servizio</u></p>	<p><i>Accuratezza delle procedure di verifica, di controllo della qualità e</i></p>	5		

Francesco N. 10

Luca Lucarelli

Flavia Piron

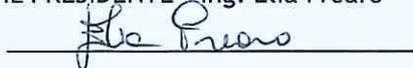
	Descrivere le azioni che si intende mettere in atto per la rilevazione del gradimento del servizio, gli strumenti che si intendono utilizzare e le metodologie di analisi del gradimento, la frequenza delle rilevazioni e le conseguenti azioni correttive (feedback) che si intende adottare.	<i>degli strumenti di rilevazione della soddisfazione dell'utenza e efficacia delle azioni correttive, tempistica di intervento</i>			
18	Migliorie del servizio Dovranno essere descritte in elenco le migliorie che la ditta intende attuare, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Ente, rispetto a quanto richiesto nel capitolato, con tempistiche di realizzazione.	<i>Completezza della proposta, efficacia, fattibilità, interesse per il committente</i>	5		
	Totale		62	0	18

Copia del Disciplinare di gara, del Capitolato Speciale e delle offerte tecniche dei concorrenti sono a disposizione di ciascun componente la Commissione giudicatrice: i Commissari si confrontano sulla valutazione delle relazioni tecniche formulate dalle concorrenti in gara.

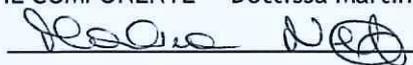
Alle ore 10:50, il Presidente dichiara chiusa la seduta riservata e convoca per il giorno 03.09.2021 alle ore 12:00 una seduta riservata per completare le attività di esame e valutazione delle relazioni tecniche.

Di quanto sopra si è redatto il presente verbale che viene sottoscritto dai componenti della Commissione giudicatrice, qui di seguito ed a margine degli altri fogli.

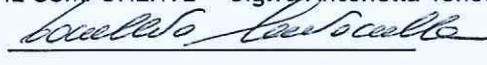
IL PRESIDENTE - Ing. Elia Prearo



IL COMPONENTE - Dott.ssa Martina Negro



IL COMPONENTE - Sig.ra Antonella Tonellato



IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE - Dott.ssa Gianna Di Tos

