

**COMUNE DI PALAZZOLO DELLO STELLA – PROCEDURA AI SENSI DELL'ART. 60 DEL D.LGS. 50/2016 E S.M.I. PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO. PERIODO DAL 01.09.2020 AL 30.06.2023 CON OPZIONE DI RINNOVO PER IL PERIODO DAL 01.07.2023 AL 30.06.2025. CIG: 823779075B**

### **VERBALE DI VALUTAZIONE DELLA BUSTA TECNICA**

**L'anno 2020 il giorno 25 agosto alle ore 14.40**, presso il Comune di Latisana, sito in piazza Indipendenza n. 74 a Latisana, si svolge la seduta di insediamento della Commissione Giudicatrice per la valutazione della documentazione contenuta nella Busta Tecnica relativa al procedimento di gara di che trattasi, esperita mediante caricamento di RDO nella piattaforma di e-procurement eAppalti FVG

La Commissione, nominata con determinazione del Responsabile della C.U.C. dell'U.T.I. Riviera bassa Friulana n. 62 del 24/08/2020 è così composta:

- Presidente: Dott.ssa Grazie Portale
- Membro: Dott.ssa Manuela Mauro
- Membro: Dott.ssa Claudia Stefanutti

L'ing. Cristina Maconi, responsabile dell'Istruttoria e segretario verbalizzante della Commissione, su mandato del RUP di gara Dott.ssa Luisa Cantarutti, alle ore 14.46 procede al congelamento della valutazione amministrativa e all'apertura del plico telematico contenente la documentazione tecnica relativa alla procedura di che trattasi in presenza della Commissione Giudicatrice.

Il seguente operatore economico è stato ammesso alla fase successiva della procedura:

**1. SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA**

La Commissione rileva dal portale eAppalti FVG che la firma elettronica sui documenti caricati è stata correttamente verificata.

La Commissione procede pertanto alla valutazione dell'offerta.

Stante l'esito della valutazione della busta tecnica per la procedura di gara in oggetto, l'Operatore Economico SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA è ammesso dalla Commissione Giudicatrice alla fase successiva della procedura.

La seduta viene chiusa alle ore 17.27.

---

#### **SERVIZIO: CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA**

UNIONE TERRITORIALE INTERCOMUNALE  
**RIVIERA BASSA FRIULANA – RIVIERE BASSE FURLANE**  
Piazza Indipendenza, 74 – 33053 Latisana (UD)

---

Latisana, li 25/08/2020

**Per la Commissione Giudicatrice**

---

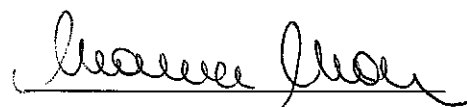
Il Presidente della  
Commissione  
Dott.ssa Grazie Portale



---

I Commissari

Dott.ssa Manuela Mauro



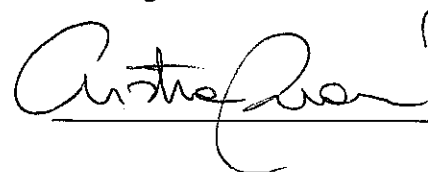
---

Dott.ssa Claudia Stefanutti



---

Ing. Cristina Maconi  
Segretario Verbalizzante



---

---

**SERVIZIO: CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA**

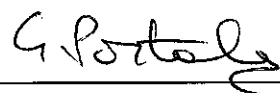
Tel 0431 525 192/193  
P.IVA 02863780306  
C.F. 02863780306

Email [cuc@rivierabassafriulana.utifvg.it](mailto:cuc@rivierabassafriulana.utifvg.it)  
PEC: [uti.rivierabassafriulana@certgov.fvg.it](mailto:uti.rivierabassafriulana@certgov.fvg.it)  
web: [www.rivierabassafriulana.utifvg.it](http://www.rivierabassafriulana.utifvg.it)

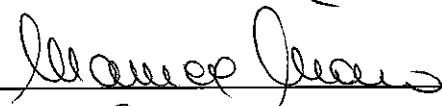
COMUNE DI PALAZZOLO DELLO STELLA – PROCEDURA AI SENSI DELL'ART. 60 DEL D.LGS. 50/2016 E S.M.I. PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO.  
 PERIODO DAL 01.09.2020 AL 30.06.2023 CON OPZIONE DI RINNOVO PER IL PERIODO DAL 01.07.2023 AL 30.06.2025. CIG: 823779075B

OPERATORE ECONOMICO: SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA								
	CRITERI E SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	Punteggi massimi attribuibili	Coefficienti dott.ssa Portale	Coefficienti dott.ssa Mauro	Coefficienti sig.ra Stefanutti	Motivazioni	Media dei coefficienti assegnati	Punteggio assegnato
<b>A</b>	<b>OFFERTA TECNICA</b>	<i>Fino a 70</i>						
A.1	<p><b>Piano di comunicazione del servizio</b>                      Il concorrente deve presentare un progetto tecnico composto al massimo da 2 facciate formato A4, formato carattere 12, nel quale siano descritte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la tipologia di informazioni relative ai prodotti alimentari impiegati e alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e ai menù adottati;</li> <li>- la tipologia di informazioni relative alle modalità di organizzazione del servizio erogato nelle scuole del territorio;</li> <li>- le modalità con cui si intende divulgare e rendere accessibili tali documenti;</li> <li>- altre iniziative di informazione e promozione del servizio di ristorazione scolastica.</li> </ul> <p>Saranno premiate le proposte che evidenzino le iniziative di maggiore efficacia per conseguire le finalità sopra descritte, precisandone modalità e tempi di realizzazione.</p>	5	0,6	0,4	0,4	La proposta è rispondente alle esigenze dell'Ente, così come il grado di fattibilità delle soluzioni prospettate. Sufficiente il grado di personalizzazione del servizio.	0,467	2,333
A.2	<p><b>Formazione del personale</b>                      Il concorrente deve presentare un progetto tecnico composto al massimo da 3 facciate formato A4, formato carattere 12, nel quale sia descritto il percorso formativo per il periodo dell'appalto previsto per tutti gli operatori del servizio di ristorazione scolastica distinguendo tra quelli obbligatori e quelli facoltativi, in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro, sistemi di gestione della qualità certificato da ente accreditato, igiene alimentare, procedure operative e di autocontrollo, gestione delle diete speciali e relativi pericoli, utilizzo delle attrezzature.</p> <p>Saranno premiate le proposte che dopo aver descritto in maniera dettagliata:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☑ le materie trattate, il calendario, la quantità di ore e le modalità di realizzazione di corsi a favore delle differenti professionalità impiegate nel servizio (cuochi, aiuto cuochi, addetti distribuzione, ecc.);</li> <li>☑ le misure adottate per permettere la verifica dell'effettiva realizzazione dei corsi nelle modalità e tempi proposti (modalità trasmissione dati all'ente);</li> </ul> <p>evidenzino maggiore efficacia nel miglioramento delle professionalità impegnate nell'appalto e conseguente positiva ricaduta sul servizio erogato.</p>	5	0,4	0,4	0,4	La proposta è rispondente alle esigenze dell'Ente in merito a: materie trattate, calendario, quantità di ore e misure di verifica. Sufficiente la modalità di realizzazione.	0,400	2,000
A.3	<p><b>Approvvigionamento a km zero</b>                      Approvvigionamento dei prodotti alimentari biologici, tipici, tradizionali, Dop, Igp, Stg presso fornitori aventi sede o unità tecnica produttiva nella Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia.                      Per ogni prodotto offerto andrà specificato il fornitore.</p>	10		7,5		Non assegnato il punteggio alle categorie "Tutta la frutta" e "Tutta la verdura e gli ortaggi" in quanto indicate solo le tipologie "kiwi e mele" per la frutta, mentre per le verdure mancano alcune referenze (Esempio: carote). Non attribuito il punteggio per la categoria "Passata di pomodoro e pom. Pelati" in quanto dichiarato "prodotto espresso presso il centro cottura", e come tale non assimilabile a unità tecnica produttiva.		7,500
A.4	<p><b>Prodotti biologici</b>                      Per l'offerta dei prodotti biologici specificati a fianco verranno assegnati i relativi punteggi.                      I prodotti dovranno essere utilizzati nella preparazione dei pasti veicolati e nelle forniture di derrate alimentari.</p>	10		7,5		Non assegnato il punteggio alle categorie "Tutta la frutta" e "Tutta la verdura e gli ortaggi" in quanto indicate solo le tipologie "kiwi e mele" per la frutta, mentre per le verdure mancano alcune referenze (Esempio: carote). Non attribuito il punteggio per la categoria "Passata di pomodoro e pom. Pelati" in quanto dichiarato "prodotto espresso presso il centro cottura", e come tale non assimilabile a unità tecnica produttiva.		7,500
A.5	<p><b>Tempo di trasporto dei pasti veicolati dal centro cottura al plesso scolastico</b>                      Tempo di percorrenza dal centro cottura al Plesso Scolastico di Palazzolo dello Stella. Il calcolo verrà effettuato utilizzando il sito <a href="http://www.viamichelin.it">www.viamichelin.it</a>, applicazione "Percorsi", scegliendo il percorso più rapido (tempo).</p>	12		2		Rilevati tempi di percorrenza oltre i 20 minuti.		2,000

Dott.ssa Grazia Portale



Dott.ssa Manuela Mauro

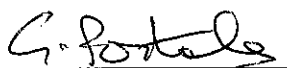


Dott.ssa Claudia Stefanutti




COMUNE DI PALAZZOLO DELLO STELLA – PROCEDURA AI SENSI DELL'ART. 60 DEL D.LGS. 50/2016 E S.M.I. PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO.  
 PERIODO DAL 01.09.2020 AL 30.06.2023 CON OPZIONE DI RINNOVO PER IL PERIODO DAL 01.07.2023 AL 30.06.2025. CIG: 823779075B

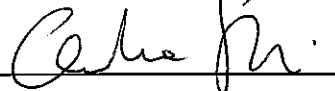
OPERATORE ECONOMICO: SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA								
	CRITERI E SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	Punteggi massimi attribuibili	Coefficienti dott.ssa Portale	Coefficienti dott.ssa Mauro	Coefficienti sig.ra Stefanutti	Motivazioni	Media dei coefficienti assegnati	Punteggio assegnato
<b>A</b>	<b>OFFERTA TECNICA</b>	<i>Fino a 70</i>						
A.6	<b>Possesso di certificazioni</b> Saranno premiati i concorrenti che dimostrino il possesso di una o più certificazioni di gestione di sistema emesse da enti accreditati e secondo le norme vigenti nei seguenti settori: possesso di certificazione del sistema di qualità aziendale relativo all'attività oggetto della gara, (conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001); gestione per la salute e sicurezza sul lavoro (OHSAS 18001); gestione per la sicurezza alimentare (ISO 22000); rintracciabilità della filiera agroalimentare (ISO 22005); sistem di gestione della responsabilità sociale d'impresa (SA8000). Le certificazioni dovranno essere prodotte in originale o in copia autenticata, anche mediante dichiarazione di conformità all'originale resa ai sensi dell'art. 19 del D.P.R. 445/2000.	5		5		Rilevato il possesso di n. 5 certificazioni in corso di validità.		5,000
A.7	<b>Interventi di miglioramento attrezzature</b> Il concorrente deve presentare un progetto tecnico descrittivo composto al massimo da 2 facciate formato A4, formato carattere 12, di servizi aggiuntivi/migliorie in cui siano descritti gli interventi proposti per il miglioramento delle attrezzature e del refettorio, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione comunale, nell'intesa che dette attrezzature rimarranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale al termine dell'appalto.	5	0,2	0,2	0,4	La proposta è parzialmente rispondente alle esigenze dell'Ente in merito al miglioramento gestionale. Insufficiente la proposta per il miglioramento delle attrezzature.	0,267	1,333
A.8	<b>Gestione di un sistema informatico per la rilevazione giornaliera presenze/buoni pasto</b> Il concorrente deve presentare un progetto tecnico descrittivo composto al massimo da 2 facciate formato A4, formato carattere 12, di servizi aggiuntivi/migliorie in cui siano descritti gli interventi gestione di un sistema informatico per la rilevazione giornaliera delle presenze, nonché per l'iscrizione al servizio e la riscossione delle tariffe a carico dell'utenza e la gestione degli insoluti.	10	0,8	0,8	0,8	La proposta è pienamente rispondente alle esigenze dell'Ente; si apprezza la chiarezza espositiva, la concretezza e l'innovazione delle soluzioni.	0,800	8,000
A.9	<b>Interventi a sostegno iniziative e manifestazioni dell'Ente</b> Il concorrente deve indicare l'entità dell'eventuale sostegno alle iniziative di natura sociale, ricreativa, culturale, promosse dall'Amministrazione Comunale sotto forma di fornitura gratuita di derrate alimentari e/o rinfreschi con sistema di catering, con indicazione del valore equivalente al sostegno offerto.	8		8		Indicati € 4.000,00 (IVA esclusa) a sostegno di iniziative e manifestazioni dell'Ente		8,000
<b>TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA</b>								<b>43,667</b>

Dott.ssa Grazia Portale 

---

Dott.ssa Manuela Mauro 

---

Dott.ssa Claudia Stefanutti 

---