



**COMUNE DI GRAVELLONA LOMELLINA**  
**( Prov. di PAVIA )**

**Verbale di gara procedura aperta per l'affidamento del servizio di mensa scolastica nelle scuole dell'infanzia e primaria dal 01.01.2022 al 30.06.2025**

**SEDUTA RISERVATA**

**Data 01.12.2021 – Ore 10.00**

**LA COMMISSIONE GIUDICATRICE**

nominata con determinazione n. 109 in data 01.12.2021 del responsabile del servizio Visco Dr. Maurizio – segretario comunale - e composta dai signori:

1. Geom. Bordin Silvia – responsabile del servizio tecnico - Presidente;
2. D.ssa Volpi Elena – responsabile del servizio finanziario - componente;
3. Sig. Trevisan Andrea – istruttore contabile – componente/verbalizzante,

si è riunita presso l'ufficio di segreteria per procedere all'aggiudicazione dell'appalto del servizio indicato in epigrafe.

Si richiama, in tutto il suo contenuto, il report di gara della piattaforma di intermediazione di Regione Lombardia "Aria" di Sintel in data 26.11.2021, riguardante l'esame della documentazione amministrativa e l'apertura della busta telematica "B- documentazione tecnica";

Il Presidente della Commissione Giudicatrice dispone di proseguire nelle operazioni di gara ed in particolare nella valutazione della documentazione tecnica contenuta nella busta telematica "B" per ciascuna delle imprese ammesse.

La Commissione, prosegue poi in seduta riservata nelle operazioni di gara ed in particolare nella valutazione della documentazione tecnica contenuta nella busta virtuale "B" per ciascuna delle imprese ammesse.

La Commissione conformemente ai criteri ed alle modalità di aggiudicazione, prende atto delle modalità procedurali e valutative, stabilite nel punto 15.4 del disciplinare di gara a cui si atterrà per la formazione dei giudizi e l'attribuzione dei punteggi delle offerte pervenute, relativamente ai fattori ponderali soggetti a valutazione tecnico-discrezionale.

In particolare, la Commissione procede alla lettura delle relazioni di tutte le imprese offerenti.

La Commissione procede ad un'approfondita, puntuale e dettagliata analisi, anche comparativa, dei contenuti delle relazioni e su di esse viene sviluppata un'attenta discussione tra i componenti della commissione al termine della quale gli stessi unanimemente esprimono le seguenti valutazioni ed attribuzione di giudizi:

**CONCORRENTE VOLPI PIETRO S.R.L.**

<b>a. Elementi tecnici, gestionali e qualitativi dell'offerta</b>			
<b>a.1. Elementi tecnici/gestionali relativi al servizio.</b>	<b>Punti</b>	<b>Media dei coefficienti</b>	<b>Punteggio</b>
<b>a.1.1. organizzazione del servizio</b>			
a.1.1.1 modalità operative per la conservazione delle materie prime, la preparazione, la cottura, la distribuzione, il lavaggio e la sanificazione. Verranno prese in considerazione con particolare attenzione le indicazioni pratico operative evidenziate	<b>8</b>	<b>0,8</b>	<b>6,4</b>
a.1.1.2. descrizione del centro cottura dedicato al servizio e tipologia di pasti prodotti	<b>10</b>	<b>0,9</b>	<b>9</b>
a.1.1.3 gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio (modalità di sostituzione del personale, emergenze legate all'approvvigionamento delle materie prime, alla fornitura di luce, acqua, gas, al malfunzionamento delle attrezzature, alla perdita dei pasti, al malfunzionamento dei sistemi di gestione informatizzata, alla salubrità degli alimenti)	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>6</b>
<b>a.1.2. organizzazione del personale</b>			
a.1.2.1. piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale	<b>6</b>	<b>0,9</b>	<b>5,4</b>
a.1.2.2. piano di formazione ed aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	<b>6</b>	<b>0,7</b>	<b>4,2</b>
a.1.2.3 numero totale di personale impiegato presso i singoli refettori	<b>4</b>	<b>0,9</b>	<b>3,6</b>
<b>a.1.3 descrizione e pianificazione sistemi di controllo qualità e sicurezza</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
<b>a.2. Elementi qualitativi relativi al servizio.</b>	<b>Punti</b>	<b>Media dei coefficienti</b>	<b>Punteggio</b>
<b>a.2.1. Qualità delle derrate alimentari</b>			
a.2.1.1. modalità di selezione e controllo dei fornitori. La proposta dovrà evidenziare: i criteri di selezione e valutazione dei fornitori impiegati, le modalità di gestione dei reclami e delle non conformità di prodotto/processo, con relative azioni preventive/correttive, il rapporto che intercorre con i fornitori (rapporto diretto, piattaforma di proprietà esterna, ecc.) e i sistemi di controllo delle forniture	<b>8</b>	<b>0,8</b>	<b>6,4</b>
a.2.1.2. presenza di fornitori certificati	<b>3</b>	<b>0,8</b>	<b>2,4</b>
a.2.1.3 frequenza degli approvvigionamenti	<b>3</b>	<b>0,9</b>	<b>2,7</b>

<b>a.2.2. migliorie</b>			
a.2.2.1. proposte idonee a rilevare e migliorare il gradimento del servizio	4	0,9	3,6
a.2.2.2. igiene e comfort degli ambienti	3	0,9	2,7
a.2.2.3 gestione informatizzate delle utenze con rilevazione giornaliera degli utenti che usufruiscono del pasto, tenuta del registro informatico giornaliero degli utenti presenti in mensa (su piattaforma fornita dall'aggiudicatario) ed effettuazione delle operazioni di riscontro tra le presenze risultanti dal registro e i pasti prenotati/erogati con pagamento anticipato dei pasti a mezzo PagoPa	3	1	3
a.2.2.4 allestimento, con fornitura arredi, dei locali refettorio della scuola primaria	3	1	3
a.2.2.5 presentazione di un progetto per la verifica annuale del grado di soddisfazione dell'utenza (Customer Satisfaction)	2	0,9	1,8
a.2.2.6. altre proposte volte al miglioramento dell'attuale servizio	3	0,5	1,5
<b>a.2.3 piano di educazione alimentare</b>			
a.2.3.1. iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione delle modalità di coinvolgimento dell'utenza	4	1	4
a.2.3.2. strumenti di informazione rivolti agli utenti	4	1	4

#### CONCORRENTE SODEXO S.P.A.

<b>a. Elementi tecnici, gestionali e qualitativi dell'offerta</b>			
<b>a.1. Elementi tecnici/gestionali relativi al servizio.</b>			
	<b>Punti</b>	<b>Media dei coefficienti</b>	<b>Punteggio</b>
<b>a.1.1. organizzazione del servizio</b>			
a.1.1.1 modalità operative per la conservazione delle materie prime, la preparazione, la cottura, la distribuzione, il lavaggio e la sanificazione. Verranno prese in considerazione con particolare attenzione le indicazioni pratico operative evidenziate	8	0,9	7,2
a.1.1.2. descrizione del centro cottura dedicato al servizio e tipologia di pasti prodotti	10	0,8	8
a.1.1.3 gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio (modalità di sostituzione del personale, emergenze legate all'approvvigionamento delle materie prime, alla fornitura di luce, acqua, gas, al malfunzionamento delle attrezzature, alla perdita dei pasti, al malfunzionamento dei sistemi di gestione informatizzata, alla salubrità degli alimenti)	6	1	6

<b>a.1.2. organizzazione del personale</b>			
a.1.2.1. piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale	6	0,9	5,4
a.1.2.2. piano di formazione ed aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	6	1	6
a.1.2.3 numero totale di personale impiegato presso i singoli refettori	4	0,8	3,2

<b>a.1.3 descrizione e pianificazione sistemi di controllo qualità e sicurezza</b>	5	1	5
--	---	---	---

<b>a.2. Elementi qualitativi relativi al servizio.</b>	<b>Punti</b>	<b>Media dei coefficienti</b>	<b>Punteggio</b>
<b>a.2.1. Qualità delle derrate alimentari</b>			
a.2.1.1. modalità di selezione e controllo dei fornitori. La proposta dovrà evidenziare: i criteri di selezione e valutazione dei fornitori impiegati, le modalità di gestione dei reclami e delle non conformità di prodotto/processo, con relative azioni preventive/correttive, il rapporto che intercorre con i fornitori (rapporto diretto, piattaforma di proprietà esterna, ecc.) e i sistemi di controllo delle forniture	8	0,8	6,4
a.2.1.2. presenza di fornitori certificati	3	0,8	2,4
a.2.1.3 frequenza degli approvvigionamenti	3	1	3
<b>a.2.2. migliorie</b>			
a.2.2.1. proposte idonee a rilevare e migliorare il gradimento del servizio	4	0,9	3,6
a.2.2.2. igiene e comfort degli ambienti	3	0,9	2,7
a.2.2.3 gestione informatizzate delle utenze con rilevazione giornaliera degli utenti che usufruiscono del pasto, tenuta del registro informatico giornaliero degli utenti presenti in mensa (su piattaforma fornita dall'aggiudicatario) ed effettuazione delle operazioni di riscontro tra le presenze risultanti dal registro e i pasti prenotati/erogati con pagamento anticipato dei pasti a mezzo PagoPa	3	1	3
a.2.2.4 allestimento, con fornitura arredi, dei locali refettorio della scuola primaria	3	0,9	2,7
a.2.2.5 presentazione di un progetto per la verifica annuale del grado di soddisfazione dell'utenza (Customer Satisfaction)	2	0,9	1,8
a.2.2.6. altre proposte volte al miglioramento dell'attuale servizio	3	1	3
<b>a.2.3 piano di educazione alimentare</b>			
a.2.3.1. iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione delle modalità di coinvolgimento dell'utenza	4	1	4
a.2.3.2. strumenti di informazione rivolti agli utenti	4	1	4

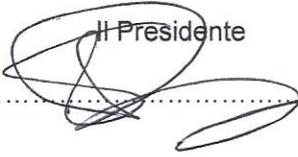
La Commissione Giudicatrice, in osservanza di quanto previsto dal disciplinare di gara, procede alla somma dei punteggi con il risultato che segue:

N.	Impresa concorrente	Punteggio
1	VOLPI PIETRO S.R.L.	74,70
2	SODEXO S.P.A.	77,40

La Commissione prende atto di aver concluso la valutazione di tutti i parametri costituenti l'offerta tecnica contenuti nelle buste "B" presentate dalle ditte offerenti, così come previsto dal punto 15 del disciplinare di gara.

Alle ore 12.00 il Presidente dichiara chiusa la seduta riservata ed aggiorna la Commissione per il giorno 03.12.2021 ore 10.30 per il proseguo delle operazioni di gara in seduta pubblica.

Il Presidente



I Componenti

