



COMUNITÀ RIVIERA FRIULANA

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

COMUNE DI SAN GIORGIO DI NOGARO – PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DELLE SCUOLE CITTADINE E I SERVIZI EDUCATIVI – CIG 99241893D7.

VERBALE DI VALUTAZIONE DELLA BUSTA TECNICA

L’anno 2023 il giorno 27 Luglio alle ore 08:30, presso il Comune di Latisana, si svolge la seduta di insediamento della Commissione Giudicatrice per la valutazione della documentazione contenuta nella busta tecnica relativa al procedimento di gara in oggetto, esperita mediante caricamento di RDO nella piattaforma di e-procurement regionale eAppaltivg.

La Commissione, nominata con determinazione del Responsabile della C.U.C. della Comunità Riviera Friulana n. 193 del 26/07/2023 è così composta:

- Presidente – MARIANGELA MICULAN;
- Componente esperto – MARCO FAVOT;
- Componente esperto – CLAUDIA STEFANUTTI;

Svolge la funzione di segretario verbalizzante il Geom. Matteo Biason

Il RUP di gara Dott. Nicola Simeoni, alla presenza della Commissione Giudicatrice, alle ore 08:54 procede all’apertura del plico telematico contenente la documentazione tecnica relativa alla procedura in oggetto.

Il seguente operatore economico è stato ammesso alla fase successiva della procedura come da verbale di valutazione della busta amministrativa approvato con determinazione n. 191 del 20/07/2023:

- SODEXO ITALIA S.P.A. - P.IVA 00805950158;

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

La Commissione giudicatrice si ritira in seduta riservata alle ore 09:00 e inizia la valutazione dell’offerta ricevuta tramite il portale.

Alla conclusione della valutazione, il RUP di gara, alla presenza della Commissione Giudicatrice, inserisce la valutazione dell’offerta tecnica all’interno del portale eAppalti, come da tabella di valutazione allegata al presente verbale, ed ammette l’operatore economico di cui sopra alla fase successiva di valutazione.

Il RUP di gara prende atto che il punteggio ottenuto dall’operatore economico SODEXO ITALIA S.P.A. - P.IVA 00805950158 è superiore alla soglia di sbarramento di 45 punti e pertanto viene ammesso alla fase successiva di valutazione dell’offerta economica.

La Commissione conclude la seduta riservata di valutazione della busta tecnica alle ore 13:04.



COMUNITÀ RIVIERA FRIULANA

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

Letto, confermato e sottoscritto.

Per la Commissione Giudicatrice

F.to Il Presidente della
Commissione
Mariangela Miculan

F.to I Commissari

Marco Favot

Claudia Stefanutti

F.to Segretario Verbalizzante

Matteo Biason

DETTAGLIO Cartella di Gara

Codice Cartella di Gara	Descrizione Cartella di Gara
tender_35301	SAN GIORGIO DI NOGARO – CONCESSIONE RISTORAZIONE SCOLASTICA

Impostazioni

Codice RDO	Oggetto	Descrizione
rfq_51731	COMUNE DI SAN GIORGIO DI NOGARO – PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DELLE SCUOLE CITTADINE E I SERVIZI EDUCATIVI – CIG 99241893D7	L'oggetto della concessione riguarda il servizio di ristorazione scolastica in favore degli alunni e del personale scolastico avente diritto al pasto, frequentanti la scuola dell'infanzia e primaria statale site nel Comune di San Giorgio di Nogaro. Per maggiori dettagli sulle attività del servizio si rimanda all'articolo 3 del Capitolato speciale d' appalto.

Accesso Fornitore	Modalità consultazione buste	Livello Ordinamento	Livello di Aggiudicazione attuale
RDO per tutti (offerta richiesta)	In busta chiusa (apertura sequenziale)	Globale	

Busta Amministrativa	Busta Tecnica	Busta Economica
Sì Servizio ESPD Disponibile	Sì	Sì

Strategia di ordinamento delle Offerte	Strategia Busta Economica	Stato RDO
Miglior Punteggio	Vince il prezzo più basso	Valutazione Tecnica

Massimo Punteggio Tecnico	Punteggio assegnato al Prezzo Migliore
80	20

Valore RDO	Valuta:	
228.000	€	

ATTRIBUTI RDO

Tipologia RdO

RdO Standard

RIEPILOGO RISPOSTE

Numero dgli Operatori Economici Invitati:	5
Numero dgli Operatori Economici che hanno rifiutato l'invito:	0
Numero di operarori economici esclusi in fase di Ricognizione offerte:	0
Numero dgli Operatori Economici ammessi alle fasi successive di valutazione:	1

Verbale creato da: Area Verbale, il: 27/07/2023 13:02

Numero di operatori economici esclusi in fase di Valutazione 0

Amministrativa:

Numero dgli Operatori Economici esclusi in fase di Valutazione 0

Tecnica:

Numero dgli Operatori Economici esclusi in fase di Valutazione 0

Economica:

APERTURA BUSTA TECNICA

Busta Tecnica Aperta

27/07/2023 08:54

Busta Tecnica Aperta da

NICOLA SIMEONI

Commissione Apertura Buste

F.to Il Presidente della
Commissione
Mariangela Miculan

F.tp I Commissari
Marco Favot

Claudia Stefanutti

F.to Segretario Verbalizzante
Matteo Biason

COMUNE DI SAN GIORGIO DI NOGARO – PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DELLE SCUOLE CITTADINE E I SERVIZI EDUCATIVI – CIG 99241893D7.											
OPERATORE ECONOMICO: SODEXO ITALIA S.P.A. con sede in Via Fratelli Gracchi 36 - 20092 Cinisello Balsamo (MI) – c.f. e p.iva 00805980158											
CRITERIO		SUB CRITERIO		Punteggi massimi attribuibili	Presidente - Miculan	Commissario - Favot	Commissario - Stefanutti	Media dei coefficienti assegnati	Punteggio prima della riparametrazione	Coefficiente riparametrato	Punteggio assegnato
1	Modello organizzativo	1.1	Metodologie di organizzazione e gestione del servizio nel suo complesso. Il concorrente dovrà descrivere l'organizzazione complessiva del servizio.	10	0,8	0,8	0,8	0,80	8,00	1,00	10,00
		1.2	Misure operative per garantire la regolare esecuzione del servizio in situazioni di emergenza Il concorrente dovrà evidenziare l'organizzazione del servizio nelle situazioni di emergenza.	5	0,6	0,6	0,6	0,60	3,00	1,00	5,00
2	Qualità nella produzione dei pasti	2.1	Il concorrente descriva il processo produttivo con particolare riguardo al ricevimento merci, controlli delle stesse, piano di rintracciabilità, stoccaggio e conservazione, lavorazione delle materie prime e tecniche di cottura.	10	0,6	0,6	0,6	0,60	6,00	1,00	10,00
		2.2	Il concorrente descriva il personale impiegato con organigramma e mansioni richieste. Descriva inoltre l'impiego del personale in ciascuna cucina ed illustri le modalità di formazione del personale a seconda della qualifica.	5	0,4	0,4	0,4	0,40	2,00	1,00	5,00
3	Qualità nel trasporto dei pasti	3.1	Veicolazione dei pasti Il concorrente descriva le modalità di trasporto per garantire le migliori tempistiche intercorrenti tra l'inizio del confezionamento, la consegna e la somministrazione	4	0,8	0,8	0,8	0,80	3,20	1,00	4,00
		3.2	Mezzi impiegati Il concorrente descriva gli automezzi utilizzati e descriva le modalità di gestione di criticità improvvise dovute a guasti.	6	1,0	1,0	1,0	1,00	6,00	1,00	6,00
4	Qualità nella distribuzione dei pasti	4.1	Schema organizzativo della fase di somministrazione dei pasti. Il concorrente descriva le modalità di somministrazione dei pasti elaborando un organigramma distinto per ogni scuola, con evidenza delle unità impiegate e delle loro qualifiche, descrizione delle mansioni svolte e delle ore di servizio prestate	10	0,6	0,6	0,6	0,60	6,00	1,00	10,00
		4.2	Piano formativo del personale addetto Il concorrente descriva il piano di formazione del personale addetto alla distribuzione.	5	0,4	0,4	0,4	0,40	2,00	1,00	5,00
5	Aspetti merceologici e fornitori	5.1	Il concorrente descriva le percentuali di prodotti biologici, Aqua, IGP, DOP, DOCG, aggiuntive rispetto a quelle previste dal capitolato.	10	0,8	0,8	0,8	0,80	8,00	1,00	10,00
		5.2	Piano per l’approvvigionamento: Il concorrente descriva il piano per garantire l’approvvigionamento mediante filiera corta, stagionalità e Km 0, fornendo se possibile i contratti stipulati con fornitori.	5	0,6	0,6	0,6	0,60	3,00	1,00	5,00
6	Gestione delle eccedenze	6.1	Piano di prevenzione degli sprechi: Il concorrente descriva un piano che illustri le modalità di riduzione degli sprechi	3	0,4	0,4	0,4	0,40	1,20	1,00	3,00
		6.2	Somministrazione questionari per la prevenzione degli sprechi: Il concorrente descriva le modalità prevenzione degli sprechi attraverso attività di reporting	2	0,6	0,6	0,6	0,60	1,20	1,00	2,00
		6.3	Piano di utilizzo delle eccedenze: Il concorrente descriva il piano di recupero e riutilizzo dei generi alimentari sotto il profilo di fasi e tempi, evidenziando in particolare i seguenti aspetti: - recupero e riutilizzo del cibo integro e non consumato; - accordi esistenti con organizzazioni di cui all’art. 13 della L. 166/2016 “Disposizioni concernenti la donazione e distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione dei sprechi”; - soluzioni per evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo.	3	0,6	0,6	0,6	0,60	1,80	1,00	3,00

COMUNE DI SAN GIORGIO DI NOGARO – PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DELLE SCUOLE CITTADINE E I SERVIZI EDUCATIVI – CIG 99241893D7.														
OPERATORE ECONOMICO: SODEXO ITALIA S.P.A. con sede in Via Fratelli Gracchi 36 - 20092 Cinisello Balsamo (MI) – c.f. e p.iva 00805980158														
CRITERIO		SUB CRITERIO				Punteggi massimi attribuibili	Presidente - Miculan	Commissario - Favot	Commissario - Stefanutti	Media dei coefficienti assegnati	Punteggio prima della riparametrazione	Coefficiente riparametrato	Punteggio assegnato	
		6.4	Piano per la raccolta di eccedenze dalla sala mensa per l'alimentazione di animali in canili e gattili.				2	0,6	0,6	0,6	0,60	1,20	1,00	2,00
F.to Presidente della Commissione Giudicatrice - Miculan											52,60		80,00	
F.to Membro della Commissione Giudicatrice - Favot														
F.to Membro della Commissione Giudicatrice - Stefanutti														