



CITTÀ di AULLA



COMUNE di CARRARA



COMUNE di MONTIGNOSO

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

**SERVIZI COMPLEMENTARI DI SUPPORTO ALLA GESTIONE DELLE MENSE SCOLASTICHE DEL
COMUNE DI AULLA (N. GARA 7197430, CIG 7625188831).**

VERBALE DI GARA N.3

L'anno DUEMILADICIOTTO, il giorno 18 del mese di OTTOBRE (18/10/2018) alle ore 14.00, in Aulla, presso la sede del Comune (Piazza Gramsci), in seduta riservata, si riunisce la Commissione giudicatrice nominata con determinazione del Dirigente del Settore Affari Generali e Personale del Comune di Carrara (C.U.C.) n. 818/2018, composta dai seguenti Signori:

- 1) Dott.ssa Emilia Giambutti, Istruttore direttivo Amministrativo, cat. D1, del Comune di Villafranca in Lunigiana, in qualità di Presidente;
- 2) Dott.ssa Luciana Micheletti, Dirigente del Settore 4° Settore del Comune di Aulla, in qualità di Componente;
- 3) Dott. Alessandro Domenichelli, Funzionario, cat. D3, del 3° Settore del Comune di Aulla, in qualità di Componente;

PREMESSO CHE hanno partecipato e sono stati ammessi i seguenti concorrenti:

- 1) ALIOTH SOC. COOP. SOCIALE ONLUS
- 2) COOPERATIVA SOCIALE STELLA AZZURRA
- 3) CRISTOFORO SOCIETA' COOPERATIVA ONLUS
- 4) MA.RIS. COOPERATIVA SOCIALE

SI DA' ATTO CHE nella seduta odierna la Commissione procederà all'esame delle offerte tecniche presentate; a tal fine, si dà lettura dei criteri di valutazione approvati con determinazione del dirigente del 4° Settore Servizi alla Città del Comune di Aulla n. 1091 del 28/08/2018.

A. Progetto di gestione del servizio articolato in: A1. Organizzazione del servizio Punti da 0 a 6 A. 2 Modalità e tempi di sostituzione del personale assente Punti da 0 a 3 A3. Modalità di coordinamento e supervisione del servizio, con particolare	Max punti 25
---	--------------

<p>riferimento alle attività che saranno svolte dal referente tecnico organizzativo ed esplicita indicazione delle ore di presenza mensili di tale figura in ciascuna mensa Punti da 0 a 10</p> <p>A4. Sistema aziendale di verifica e di controllo delle attività oggetto del presente affidamento: metodologia, frequenza, raccolta dati e reportistica Punti da 0 a 3</p> <p>A5. Sistema di verifica periodica del grado di soddisfazione degli utenti Punti da 0 a 3</p>	
<p>B. Servizi aggiuntivi (senza alcun onere finanziario per Il Comune) Il concorrente potrà indicare un numero massimo di servizi aggiuntivi pari a 3 (tre). Per ciascun servizio aggiuntivo proposto sarà assegnato un punteggio da 0 a 6 sulla base della consistenza e coerenza con il servizio e del valore finanziario</p>	Max punti 18
<p>C. Qualifiche ed esperienza del coordinatore tecnico-organizzativo Punti da 0 a 4</p>	Max punti 4
<p>D. Formazione del personale. Dovrà essere indicata la formazione in programma nel periodo di affidamento del servizio e relativa al solo personale utilizzato nel servizio, con indicazione dei temi formativi e del numero di ore di formazione per ciascun dipendente Punti da 0 a 5</p>	Max punti 5
<p>E. Piano di pulizia e sanificazione nelle cucine e nei refettori, con indicazione dei tempi e delle modalità Punti da 0 a 5</p>	Max punti 5
<p>F) Tipologia e numero delle attrezzature che saranno messe a disposizione del servizio, senza alcun onere finanziario per il Comune (escluso quanto già a carico della Ditta aggiudicataria in base al capitolato) Punti da 0 a 8</p>	Max punti 8
<p>G) Soluzioni e procedure per la gestione degli aspetti inerenti la sicurezza e la salute delle persone sui luoghi di lavoro Punti da 0 a 5</p>	Max punti 5

L'OFFERTA TECNICA dovrà essere articolata in sezioni, una per ogni criterio di valutazione (A1.....A4, B, C,G).

L'offerta tecnica dovrà essere sintetica, chiara ed esaustiva; dovrà essere redatta su fogli formato A4 e non potrà superare, nel suo complesso le 5 pagine, formato Arial 12, interlinea 1.

Relativamente a ciascun criterio, ciascun commissario attribuisce un coefficiente tra quelli riportati nella tabella sottostante

Giudizio	coefficienti
Ottimo	1
Buono	0,8
Sufficiente	0,6
Insufficiente	0,3
Non valutabile	0

Il punteggio è dato dalla seguente formula: $p = mc * \text{punteggio massimo attribuibile}$
dove mc = media aritmetica dei coefficienti corrispondenti al giudizio espresso da ciascun

commissario

LA COMMISSIONE PROCEDE ALLA VALUTAZIONE DELLE OFFERTE ed all'unanimità esprime i giudizi sotto specificati:

A – PROGETTO DI GESTIONE DEL SERVIZIO, ARTICOLATO IN:

A1 Organizzazione del servizio

Alioth – Giudizio: Insufficiente in quanto l'offerta non è articolata per ogni criterio di valutazione (A1.....A5 ecc), come invece richiesto in sede di gara e non risulta per nulla chiara l'organizzazione del servizio.

Cristoforo – Giudizio: Buono in quanto il progetto presentato appare coerente con le esigenze dei plessi scolastici dell'ente e con quanto richiesto in sede di gara. La relazione si concentra sul garantire una certa flessibilità nello svolgimento del servizio e su un buon grado di interazione con il personale comunale. Particolare attenzione è dedicata ai vitti speciali e al riassorbimento del personale della gestione uscente.

Ma.Ris - Giudizio: Buono in quanto il progetto presentato appare coerente con le esigenze dei plessi scolastici dell'ente e con quanto richiesto in sede di gara con una articolazione puntuale dello svolgimento del servizio di ciascun operatore.

Stella Azzurra – Giudizio: Insufficiente in quanto nulla è riportato riguardo l'organizzazione del servizio e l'articolazione oraria sui diversi plessi. L'allegato B riporta esclusivamente l'organigramma della cooperativa sociale.

A2 Modalità e tempi di sostituzione del personale assente

Alioth – Giudizio: Buono in quanto, pur non articolando l'offerta per ogni criterio di valutazione, si comprende che per esigenze maturate da situazioni improvvise e non programmate le sostituzioni vengono garantite in 10 minuti.

Cristoforo – Giudizio: Sufficiente in quanto per esigenze maturate da situazioni improvvise e non programmate le sostituzioni vengono garantite in 45 minuti.

Ma. Ris – Giudizio: Sufficiente in quanto per esigenze maturate da situazioni improvvise e non programmate le sostituzioni vengono garantite in 60 minuti.

Stella Azzurra – Giudizio: Buono in quanto per esigenze maturate da situazioni improvvise e non programmate le sostituzioni vengono garantite in 15 minuti.

A3 Modalità di coordinamento e supervisione del servizio, con particolare riferimento alle attività che saranno svolte dal referente tecnico organizzativo ed esplicita indicazione delle ore di presenza mensili di tale figura in ciascuna mensa.

Alioth – Giudizio: Insufficiente in quanto l'offerta non è articolata per ogni criterio di valutazione (A1.....A5 ecc) e non risultano per nulla chiare le modalità di coordinamento e supervisione del servizio.

Cristoforo – Giudizio: Sufficiente in quanto l'offerta prevede una differente articolazione della presenza mensile del referente tecnico organizzativo nella fase di start up, consolidamento e regime, per cui la media di presenza è di circa 7,5 ore per ciascuna mensa.

Ma.Ris – Giudizio: Sufficiente in quanto l'offerta prevede una presenza del coordinatore mensile per ogni mensa di 4,5 ore (18 ore mensili complessive).

Stella Azzurra – Giudizio: Ottimo in quanto l'offerta prevede la presenza del coordinatore presso ogni plesso per almeno 1.5 ore al giorno.

A4 Sistema di verifica e di controllo delle attività oggetto del presente affidamento: metodologia, frequenza, raccolta dati e reportistica

Alioth – Giudizio: Insufficiente in quanto l'offerta non è articolata per ogni criterio di valutazione (A1.....A5 ecc) e non risultano per nulla chiare le modalità di coordinamento e supervisione del servizio.

Cristoforo – Giudizio: Buono in quanto la cooperativa organizza sia audit interni, su base quotidiana dagli operatori, su base mensile dal Coordinatore tecnico operativo e su base annuale da parte dell'ufficio qualità, sia audit esterni, da parte di una ditta per i tamponi ambientali.

Ma.Ris – Giudizio: Buono in quanto la cooperativa organizza audit interni in prima istanza da parte del personale operativo e in seguito, settimanalmente, da parte dei coordinatori, in modo da rilevare gli scostamenti rispetto le procedure previste dalle certificazioni possedute.

Stella Azzurra – Giudizio: Sufficiente in quanto non vengono indicate le modalità di verifica e controllo e viene solo evidenziata la possibilità da parte dell'Ente di controlli in qualsiasi momento e di una flessibilità della cooperativa a rispondere alle esigenze che si dovessero manifestare.

A5 Sistema di verifica periodica del grado di soddisfazione degli utenti

Alioth - Giudizio: Buono

La verifica del grado di soddisfazione degli utenti proposta dal concorrente viene giudicata buona in quanto innovativa nella formulazione e da effettuarsi con cadenza mensile. Potrebbe risultare non sufficientemente efficace in quanto rivolta a tutti i cittadini e non mirata alle persone interessate al servizio.

Cristoforo - Giudizio: Sufficiente

La verifica del grado di soddisfazione degli utenti proposta dal concorrente viene giudicata sufficiente in quanto rivolta al solo personale docente

Ma.Ris. - Giudizio: Buono

La verifica del grado di soddisfazione degli utenti proposta dal concorrente viene giudicata buona in quanto rivolta ai bambini, alle famiglie ed al personale docente quindi ad una platea ampia e interessata al servizio.

Stella azzurra - Giudizio: Insufficiente in quanto non viene descritta alcuna proposta concreta di verifica del grado di soddisfazione degli utenti

B - SERVIZI AGGIUNTIVI

Allot - Il concorrente propone i seguenti servizi aggiuntivi: 1) fornitura di un defibrillatore 2) effettuazione di una pulizia di fondo ad inizio appalto 3) effettuazione di igienizzazione dell'area cucina a 100° ogni mese.

In relazione alla consistenza, alla coerenza con il servizio mensa ed al valore finanziario, i servizi aggiuntivi proposti vengono così valutati: 1) Giudizio: Sufficiente in quanto, anche se di utilità per l'Ente, è poco coerente con il servizio mensa; 2) Giudizio: Insufficiente in quanto il valore aggiunto apportato

dal servizio proposto è valutato poco rilevante; 3) Giudizio: Sufficiente in relazione al valore aggiunto apportato dal servizio proposto.

Cristoforo- Il concorrente propone i seguenti servizi aggiuntivi : 1) iniziative di comunicazione ed educazione alimentare 2) effettuazione di pulizie di primavera 3) cuoco volante, messa a disposizione di un cuoco per un totale di 100h.

In relazione alla consistenza, alla coerenza con il servizio mensa ed al valore finanziario, i servizi aggiuntivi proposti vengono così valutati: 1) Giudizio: Sufficiente in quanto poco coerente con il servizio mensa; 2) Giudizio: Insufficiente in quanto il valore aggiunto apportato dal servizio proposto è valutato poco rilevante; 3) Giudizio: Ottimo in quanto coerente con il servizio mensa e di utilità per l'Ente

Ma.Ris - Il concorrente propone i seguenti servizi aggiuntivi: 1) n. 5 ore settimanali di servizio aggiuntive 2) progetto di educazione alimentare 3) fornitura di una lavastoviglie.

In relazione alla consistenza, alla coerenza con il servizio mensa ed al valore finanziario, i servizi aggiuntivi proposti vengono così valutati: 1) Giudizio: Ottimo in quanto coerente con il servizio mensa e di utilità per l'Ente; 2) Giudizio: Sufficiente in quanto poco coerente con il servizio mensa; 3) Giudizio: Insufficiente in quanto trattasi di lavastoviglie assolutamente inadatta alle esigenze di una mensa.

Stella azzurra - Il concorrente propone i seguenti servizi aggiuntivi : 1) Sistemazione delle aree a verde antistanti e retrostanti le scuole 2) fornitura e posa in opera di giochi per bambini

In relazione alla consistenza, alla coerenza con il servizio mensa ed al valore finanziario, i servizi aggiuntivi proposti vengono così valutati: 1) Giudizio: Sufficiente in quanto il servizio proposto, anche se di utilità per l'Ente, è poco coerente con il servizio mensa; 2) Giudizio: Sufficiente in quanto la fornitura proposta, anche se di utilità per l'Ente, è poco coerente con il servizio mensa;

C – QUALIFICHE ED ESPERIENZA DEL COORDINATORE TECNICO ORGANIZZATIVO

Alioth – Giudizio: Buono. Le qualifiche e l'esperienza del coordinatore sono aderenti ai compiti che il medesimo dovrà svolgere e pertanto rispondenti a quanto richiesto dall'ente.

Cristoforo – Giudizio: Buono. Le qualifiche e l'esperienza del coordinatore sono aderenti ai compiti che il medesimo dovrà svolgere e pertanto rispondenti a quanto richiesto dall'ente.

Ma.Ris- Giudizio: Buono. Le qualifiche e l'esperienza del coordinatore sono aderenti ai compiti che il medesimo dovrà svolgere e pertanto rispondenti a quanto richiesto dall'ente.

Stella Azzurra – Giudizio: Sufficiente. La figura proposta non possiede qualifiche specifiche e non vengono indicate esperienze formative significative per il profilo di che trattasi. Si individua la figura come responsabile di alcune mense scolastiche che la Ditta ha gestito o ha in gestione.

D – FORMAZIONE DEL PERSONALE

Alioth – Giudizio: Buono. Il monte ore complessivo dedicato alla formazione è di 60 ore. La formazione prevista copre un'ampia gamma di tematiche, comprendenti la prevenzione del rischio e la sicurezza sui luoghi di lavoro, le procedure di primo soccorso ed, in particolare, corso specifico per l'uso del defibrillatore, corso sulle intolleranze ed allergie alimentari, corsi di mantenimento HCCP.

Cristoforo – Giudizio: Buono. Il monte ore complessivo dedicato alla formazione è di 53 ore. I temi formativi sono ben evidenziati in moduli che comprendono sia la formazione obbligatoria, includendo la formazione per il trattamento dei celiaci, e la formazione relativa alla privacy che deve essere prevista in aderenza al Regolamento UE 679/2016, in vigore dal 25 maggio 2018.

Ma. Ris – Giudizio: Buono. Il monte ore complessivo è di 56 ore di formazione per ogni operatore destinato al servizio oggetto di gara. I temi formativi sono ben evidenziati in 6 moduli che

comprendono: la formazione ex D.lgs 82/2008 (sicurezza sui luoghi di lavoro), la formazione per gli addetti alla somministrazione, la formazione tecnica per addetti alle pulizie, la gestione dei rifiuti, la gestione delle emergenze.

Stella Azzura – Giudizio: Sufficiente. La Ditta indica 5 corsi per un totale di 22 ore di formazione /anno pro capite. Si tratta di corsi obbligatori in base a norme di legge per i quali e' previsto aggiornamento periodico.

E – PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE NELLE CUCINE E NEI REFETTORI

Allioth – Giudizio: Buono. Sono ben evidenziate, per il complesso delle attività di pulizia e sanificazione, da effettuare in relazione a attrezzature, locali, arredi, la frequenza dei trattamenti, le procedure da eseguire, le attrezzature di supporto, la verifica e controllo da parte degli operatori.

Cristoforo – Giudizio: Buono. Sono ben evidenziate, per il complesso delle attività di pulizia e sanificazione, da effettuare in relazione a attrezzature, locali, arredi, la frequenza dei trattamenti, le procedure da eseguire, le attrezzature di supporto, la verifica e controllo da parte degli operatori.

Ma.Ris– Giudizio: Sufficiente. Il piano di lavoro presentato per le 4 mense dell'ente prevede le principali tipologie di intervento da effettuarsi, individuando indicatori di produttività mq/ora – punti /ora, senza per altro definire la frequenza dei trattamenti, le procedure da eseguire, la verifica e il controllo da parte degli operatori.

Stella Azzura – Giudizio: Insufficiente. Il Piano descrivere come si effettuano le attività di pulizia, detersione, disinfezione, lavaggio e con quali strumenti/attrezzature, prevedendo una generica cadenza giornaliera.

F – TIPOLOGIA E NUMERO DELLE ATTREZZATURE CHE SARANNO MESSE A DISPOSIZIONE DEL SERVIZIO, SENZA ALCUN ONERE FINANZIARIO PER IL COMUNE

Allioth – Giudizio: Non valutabile . La Ditta non ha risposto al punto F.

Cristoforo – Giudizio: Sufficiente in considerazione del numero e della tipologia di attrezzature messe a disposizione (4 carrelli mini trolley wet, tovaglie incerate). Inoltre viene genericamente indicata la messa a disposizione, in base a necessità puntuali, di attrezzature specifiche disponibili presso la sede della Ditta a Pontassieve.

Ma.Ris – Giudizio: Buono in considerazione del numero e della tipologia di attrezzature messe a disposizione (aspirapolvere, monospazzola, pulitore a vapore, lavapavimenti lavasciuga).

Stella Azzura – Giudizio: Sufficiente in considerazione del numero e della tipologia di attrezzature messe a disposizione (sei carrelli Duo Mop, lavasciuga).

G – SOLUZIONI E PROCEDURE PER LA GESTIONE DEGLI ASPETTO INERENTI LA SICUREZZA E LA SALUTE DELLE PERSONE SUI LUOGHI DI LAVORO

Allioth - Giudizio: Non valutabile in quanto nell'offerta tecnica del concorrente non è esplicitato nulla circa il criterio di valutazione G

Cristoforo, MA.RIS, Stella Azzura - Giudizio: sufficiente
Le soluzioni e procedure proposte dal concorrente per la sicurezza e salute sui luoghi di lavoro sono ritenute sufficienti in relazione al tipo di mansioni che dovranno essere svolte dal personale della Ditta aggiudicataria.

SI PROCEDE ALL'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO, sulla base del giudizio formulato:


	ALIOTH	CRISTOFORO	MA.RIS	S.AZZURRA
A1. Organizzazione del servizio Punti da 0 a 6	1,8	4,8	4,8	1,8
A. 2 Modalità e tempi di sostituzione del personale assente Punti da 0 a 3	2,4	1,8	1,8	2,4
A3. Modalità di coordinamento e supervisione del servizio, con particolare riferimento alle attività che saranno svolte dal referente tecnico organizzativo ed esplicita indicazione delle ore di presenza mensili di tale figura in ciascuna mensa Punti da 0 a 10	3	6	6	10
A4. Sistema aziendale di verifica e di controllo delle attività oggetto del presente affidamento: metodologia, frequenza, raccolta dati e reportistica Punti da 0 a 3	0,9	2,4	2,4	1,8
A5. Sistema di verifica periodica del grado di soddisfazione degli utenti Punti da 0 a 3	2,4	1,8	2,4	0,9
B. Servizi aggiuntivi 1 Punti da 0 a 6	3,6	3,6	6	3,6
B. Servizi aggiuntivi 2 Punti da 0 a 6	1,8	1,8	3,6	3,6
B. Servizi aggiuntivi 3 Punti da 0 a 6	3,6	6	1,8	0
C. Qualifiche ed esperienza del coordinatore tecnico-organizzativo Punti da 0 a 4	3,2	3,2	3,2	2,4
D. Formazione del personale. Dovrà essere indicata la formazione in programma nel periodo di affidamento del servizio e relativa al solo personale utilizzato nel servizio, con indicazione dei temi formativi e del numero di ore di formazione per ciascun dipendente Punti da 0 a 5	4	4	4	3
E. Piano di pulizia e sanificazione nelle cucine e nei refettori, con indicazione dei tempi e delle modalità Punti da 0 a 5	4	4	3	1,5
F) Tipologia e numero delle attrezzature che saranno messe a disposizione del servizio, senza alcun onere finanziario per il Comune (escluso quanto già a carico della Ditta aggiudicataria in base al capitolato) Punti da 0 a 8	0	4,8	6,4	4,8
G) Soluzioni e procedure per la gestione degli aspetti inerenti la sicurezza e la salute delle persone sui luoghi di lavoro Punti da 0 a 5	0	3	3	3
TOTALE PUNTEGGIO	30,7	47,2	48,4	38,8

La seduta si conclude alle ore 17.30.

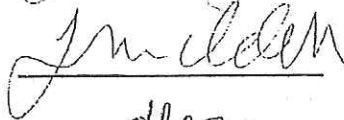
Letto, confermato e sottoscritto.

La Commissione giudicatrice:

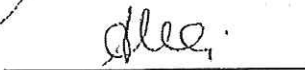
Dott.ssa Emilia Giambutti



Dott.ssa Luciana Micheletti



Dott. Alessandro Domenichelli



La segretaria verbalizzante:

Dott.ssa Michela Benedini

