COMMISSIONE GIUDICATRICE

OGGETTO DELLA GARA: ID.4373. Accordo quadro per la concessione del servizio di ristorazione scolastica dei Comuni di Bogliasco, Pieve Ligure, Recco e Sori. Appalto verde. CIG 863527565B.

VERBALE SEDUTA RISERVATA DEL 21 MAGGIO 2021

□□□□□□□□□□□

L'anno duemilaventuno, il giorno 21 del mese di Maggio alle ore 9.10, presso la Sala Gare al terzo piano della sede centrale della Città Metropolitana di Genova, in Genova Piazzale Mazzini 2, si riunisce la Commissione giudicatrice, all'uopo incaricata con Atto Dirigenziale n. 981 del 11 Maggio 2021 della Direzione Servizi Generali, Scuole e Governance della Città Metropolitana di Genova, e sono pertanto presenti:

- Dott.ssa Romina Ciaccia – con funzioni di presidente della commissione;
- Dott.ssa Elisa Bacigalupo – con funzioni di Commissario in qualità di membro esperto;
- Dott.ssa Roberta Rosasco – con funzioni di Commissario in qualità di membro esperto.

La Commissione prosegue in parallelo a esaminare le offerte tecniche, che sono state stampate a cura dell'Ufficio Soggetto Aggregatore, per singoli elementi di valutazione, calcolando successivamente i punteggi finali.

La Commissione dà inizio ai lavori di esame collegiale delle offerte tecniche presentate dagli operatori economici ammessi alla procedura, sulla base dei criteri indicati nel Progetto Offerta.

La Commissione esamina il sub-elemento ***(a.2) Descrizione delle modalità di rapporto con i committenti***, secondo quanto indicato nel Progetto Offerta, par. 8.1 Relazione metodologica, ovvero:
Il concorrente deve indicare le modalità di rapporto con i committenti, con particolare riferimento alle prassi e ai tempi di ricezione/presa in carico ed evasione delle segnalazioni e delle richieste presentate dai committenti stessi.

Di seguito sono riportati le motivazioni di sintesi e i coefficienti assegnati alle offerte:

Plico 1	DUSSMANN SERVICE SRL

Profilo medio.

Il concorrente prevede una centrale operativa presso gli "uffici della filiale scolastica" tuttavia non è chiaro di quali uffici si stia parlando e tale previsione non sembra tenere conto della presenza di più plessi e della necessità di assenso della dirigenza scolastica in merito. Il concorrente enumera le azioni di controllo e reportistica di cui si occupa la centrale operativa e individua le proprie figure suddivise per competenza verso l'Amministrazione Comunale. Il concorrente si impegna a garantire la reperibilità di ciascun ruolo 7 giorni su 7 e 24 ore su 24, festivi inclusi. Il concorrente prevede riunioni live con la scuola per presentare personale e servizio, con la commissione mensa e riunioni mensili con il committente per la verifica e programmazione del servizio. Il concorrente non dettaglia "*prassi e ai tempi di ricezione/presa in carico ed evasione delle segnalazioni e delle richieste presentate dai committenti*".

La proposta risulta sufficiente.

Coefficiente assegnato: 0,55

Plico 2	E.P. SPA

Profilo basso.

Il concorrente si impegna a rendere reperibili i propri referenti sia via cellulare sia via e-mail. Il concorrente descrive esclusivamente un sistema di autocontrollo dell'azione, che comprende la ricezione di reclami e non conformità su moduli appositi, e le modalità di intervento per correggere l'azione anche per evitare analoghe situazioni in futuro.

La proposta risulta insufficiente.

Coefficiente assegnato: 0,50

Plico 3	GLOBAL SERVICE SRL

Profilo medio alto.

Il concorrente individua quali interlocutori l'Amministrazione Comunale, la scuola e la direzione didattica, la commissione mensa, la ASL. Si impegna a presentare alla commissione mensa il servizio che verrà fornito. Verranno installate presso i plessi scolastici cassette dei suggerimenti. Propone incontri trimestrali con l'Amministrazione Comunale (frequenza che in fase di avvio sembra insufficiente) e trimestrali con la commissione mensa. Verrà abilitato un

numero verde verso tutti gli interlocutori individuati. Il concorrente utilizza un software on line che contiene informazioni in merito alla struttura fisica dell'ente, alla tipologia di pasti disponibili, ai menù, ai calendari, alle prenotazioni, ai consumi e stampe di report e controllo. Il concorrente non dettaglia "*prassi e ai tempi di ricezione/presa in carico ed evasione delle segnalazioni e delle richieste presentate dai committenti*".

La proposta risulta adeguata.

Coefficiente assegnato: 0,71

Plico 4	LA CASCINA GLOBAL SERVICE SRL

Profilo Medio

Il concorrente descrive, anche in forma tabellare, i ruoli interni in riferimento ai contenuti di cui si occupano verso l'Amministrazione Comunale e la direzione didattica, prevede tavoli di partnership con il Committente a cadenza bisettimanale in fase di avvio del servizio (frequenza che sembra eccessiva) e bimestrale in seguito, prevede l'utilizzo di un cruscotto informatico contenente tutto il materiale documentale riguardate il servizio.

La proposta risulta sufficiente.

Coefficiente assegnato: 0,60

Plico 5	VOLPI PIETRO SRL

Profilo basso.

Il concorrente si rende reperibile anche al sabato. In tale sezione il concorrente descrive le funzioni del Responsabile Unico del Contratto non facendo tuttavia riferimento al rapporto con il committente, se non in termini di dichiarata generica disponibilità al rapporto con i diversi Comuni.

La proposta risulta insufficiente.

Coefficiente assegnato: 0,50

Plico 6	SODEXO - CIRFOOD

Profilo medio alto.

Il concorrente garantisce la reperibilità quotidiana mediante cellulare ed indica il personale referente per mansione, che affiancherà il referente unico del contratto. Prevede la stesura di report degli incontri con l'Amministrazione Comunale. Sembra superfluo l'impegno a relazionare gli incontri con la Commissione Mensa considerato che l'Amministrazione Comunale già ne fa parte. Si impegna a presentare alla Commissione Mensa i contenuti dell'offerta tecnica. La nutrizionista verrà messa a disposizione anche per contatti diretti con i genitori. Il concorrente dettaglia i diversi tipi di non conformità e le proprie modalità per il superamento delle stesse.

La proposta risulta adeguata.

Coefficiente assegnato: 0,71

La Commissione esamina il sub-elemento ***(a.3) Piano di veicolazione***, secondo quanto indicato nel Progetto Offerta, par. 8.1 Relazione metodologica, ovvero:
Il concorrente deve indicare le modalità di confezionamento, trasporto e distribuzione di pasti e merende, nonché i tempi di consegna e caratteristiche dei mezzi utilizzati. Il concorrente deve inoltre produrre (in allegato all'offerta tecnica) una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni:
- la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati;
- la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.
In alternativa potrà fornire una dichiarazione di impegno ad acquistare, entro 30 giorni dall'aggiudicazione definitiva, mezzi con le caratteristiche di cui sopra.

Di seguito sono riportati le motivazioni di sintesi e i coefficienti assegnati alle offerte:

Plico 1	DUSSMANN SERVICE SRL

Profilo basso.

Il concorrente presenta un piano di confezionamento che prevede di utilizzare esclusivamente mezzi elettrici. Non è chiaro quanto proposto nel caso in cui il Comune non fosse in grado di garantire lo spazio per l'installazione della colonnina. La tipologia di auto prescelta non sembra sufficiente a garantire la capienza necessaria al trasporto di tutti i pasti nei tempi dovuti, nemmeno in caso di fornitura di 5 mezzi, e dalla scheda tecnica fornita non si evince la possibilità di allestimento dei mezzi per le finalità di cui al servizio (struttura isotermica rinforzata, interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, ...).

La proposta risulta insufficiente.

Coefficiente assegnato: 0,31

Plico 2	E.P. SPA

Profilo alto.

Il concorrente presenta un piano di confezionamento e trasporto ben articolato, strutturato utilizzando i dati forniti da google maps. Saranno utilizzati quattro mezzi elettrici (Renault Kangoo Max, Citroen Berlingo Van Full Electric, Nissan ENV 200) già in dotazione del concorrente. Si rende disponibile a noleggiare mezzi nuovi se necessario. In offerta vengono indicate le targhe e in allegato vengono presentate le carte di circolazione.

La proposta risulta ottima.

Coefficiente assegnato: 1

Plico 3	GLOBAL SERVICE SRL

Profilo alto.

Il concorrente prevede l'utilizzo di quattro mezzi elettrici Renault Kangoo Maxi Z.E. Ice Flex, già in dotazione. Il piano trasporto e consegna è estremamente articolato, con la stampa dei percorsi estratta da google maps, che dà certezza di chilometraggi e tempistiche previste.

La proposta risulta ottima.

Coefficiente assegnato: 1

Plico 4	LA CASCINA GLOBAL SERVICE SRL

Profilo Medio

Il concorrente si impegna ad acquistare due Doblò Cargo Euro 6 per i quali non è chiara l'alimentazione, una Panda van ibrida e un Porter elettrico. Il concorrente dichiara altresì di disporre di 17 mezzi sul territorio. Il piano di confezionamento e trasporto risulta adeguato.

La proposta nel complesso risulta sufficiente

Coefficiente assegnato: 0,60

Plico 5	VOLPI PIETRO SRL

Profilo inadeguato.

Il concorrente si impegna ad utilizzare un mezzo elettrico ed un mezzo ibrido e a installare una colonnina di ricarica per le esigenze di servizio. Due soli mezzi di trasporto risultano insufficienti a garantire le consegne nelle tempistiche previste. Nell'offerta compare una previsione di pasti per gli anziani che non risponde a richieste da capitolato.

La proposta risulta inadeguata.

Coefficiente assegnato: 0,10

Plico 6	SODEXO - CIRFOOD

Profilo basso.

Il concorrente propone l'utilizzo di un ecociclo van (che sembra poco conciliabile con le necessità di allestimento richieste, la struttura dei territori interessati e la necessità di garantire tempi di consegna rapidi) e di tre Fiat Doblò a metano. Il piano di confezionamento, trasporto e consegna risulta sufficiente.

Nel complesso la proposta risulta insufficiente.

Coefficiente assegnato: 0,31

La Commissione esamina il sub-elemento ***(a.4) Gestione delle emergenze***, secondo quanto indicato nel Progetto Offerta, par. 8.1 Relazione metodologica, ovvero:
Il concorrente deve indicare il piano di emergenza che si impegna ad attuare ai fini della continuità del servizio a fronte di situazioni straordinarie prevedibili e non. Deve essere dimostrato che le strutture alternative eventualmente utilizzate siano tali da garantire le stesse potenzialità produttive e la stessa qualità dei centri originari. Fermo restando l'obbligatorietà prevista dal capitolato, che prevede che il concessionario si doti di un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti ai macchinari, sarà valutata la varietà delle possibili emergenze astrattamente verificabili e le risorse individuate per affrontarli, le modalità di fronteggiamento di eventuali emergenze contemporanee, le tempistiche di intervento previste e i protocolli adottati.

Di seguito sono riportati le motivazioni di sintesi e i coefficienti assegnati alle offerte:

Plico 1	DUSSMANN SERVICE SRL

Profilo alto.

Il concorrente propone un adeguato dettaglio delle emergenze e delle soluzioni da adottare nonché dei soggetti che interverranno. Buona la disponibilità di tre cisterne di acqua su ruote e

di un gruppo elettrogeno che consentono di preparare il menù previsto anche in caso di disservizi. Viene prevista la modalità di prenotazione e registrazione pasti in caso di mancato funzionamento di linee telefoniche o assenza di corrente elettrica.

La proposta risulta molto adeguata.

Coefficiente assegnato: 0,91

Plico 2	E.P. SPA

Profilo medio alto.

Il concorrente propone un adeguato dettaglio delle emergenze e delle soluzioni da adottare nonché dei soggetti che interverranno.

La proposta risulta adeguata ma non particolarmente innovativa.

Coefficiente assegnato: 0,75

Plico 3	GLOBAL SERVICE SRL

Profilo alto.

Il concorrente propone un adeguato dettaglio delle emergenze e delle soluzioni da adottare nonché dei soggetti che interverranno, fatta eccezione per la assenza di gas che non è contemplata. Innovativa la proposta di una cucina mobile e buona la disponibilità di una cisterna mobile e di un generatore elettrico che consentono di preparare il menù previsto.

La proposta risulta molto adeguata.

Coefficiente assegnato: 0,91

Plico 4	LA CASCINA GLOBAL SERVICE SRL

Profilo Medio alto

Il concorrente propone un adeguato dettaglio delle emergenze e delle soluzioni da adottare nonché dei soggetti che interverranno. Innovativa la proposta di una Kitchen Mobile.

La proposta risulta molto adeguata.

Coefficiente assegnato: 0,85

Plico 5	VOLPI PIETRO SRL

Profilo medio.

Il concorrente indica una generica capacità di intervento entro 10 minuti dall'evento. Nel prospetto di dettaglio delle emergenze e modalità di intervento le tempistiche contraddicono i 10 minuti dichiarati precedentemente. Gli interventi proposti in caso di emergenza risultano sufficienti.

La proposta risulta sufficiente.

Coefficiente assegnato: 0,51

Plico 6	SODEXO - CIRFOOD

Profilo medio alto.

Il concorrente è dotato di un proprio responsabile di manutenzione in grado di intervenire in caso di necessità e si avvale di contratti di collaborazione per gli elettrodomestici in grado di intervenire entro 4 ore. Il concorrente dettaglia le diverse tipologie di emergenze e le modalità di risoluzione delle stesse adeguate.

La proposta risulta adeguata ma non particolarmente innovativa.

Coefficiente assegnato: 0,75

La Commissione esamina il sub-elemento ***(b.1) Personale impiegato,*** secondo quanto indicato nel Progetto Offerta, par. 8.1 Relazione metodologica, ovvero:
Il concorrente deve indicare il personale impiegato, mansioni, ore contrattuali e piano di formazione. Il concorrente deve illustrare la dotazione quantitativa e qualitativa del personale dedicato per l'esecuzione del servizio (compresi dietista/dietologo e Referente Unico Contrattuale), definendo la forza lavoro impiegata per ogni centro di cottura e refettorio, con indicazione di:
-figure professionali;
-qualifiche e competenze e mansioni attribuite;
-numero addetti;
-numero ore per ciascun addetto;
-piano di sostituzione in caso di assenza.
Inoltre, il concorrente deve prevedere il piano della formazione che intende attuare, indicando la tipologia del tema trattato e il numero delle ore distinte per anno e per ciascun operatore. Il piano di formazione deve rispettare quanto indicato al punto C.a.8 dei CAM, secondo le modalità indicate all'articolo 24 dei Capitolato Speciale d'Oneri.

Di seguito sono riportati le motivazioni di sintesi e i coefficienti assegnati alle offerte:

Plico 1	DUSSMANN SERVICE SRL

Profilo medio.

Il concorrente descrive la propria organizzazione interna, indicando il livello degli operatori ma non l'esperienza. Prevede un piano sostituzioni mediante personale impiegato su altri servizi senza precisare come questa azione non vada ad inficiare questi altri servizi. Sono previste alla settimana 6 ore per RUC e 15 ore per la dietista e un totale di 522,5 ore per gli operatori di servizio. Il monte ore degli operatori di servizio risulta appena sufficiente. Il piano di formazione risulta adeguato sia quantitativamente sia qualitativamente. Il piano di formazione risulta sufficiente.

La proposta risulta sufficiente.

Coefficiente assegnato: 0,65

Plico 2	E.P. SPA

Profilo inadeguato.

Il concorrente indica le figure che impiegherà sul servizio dettagliando il livello per ogni mansione senza indicare l'esperienza. Sono previste la settimana 10 ore per RUC e 10 ore per la dietista. Risulta carente l'offerta quantitativa delle ore lavoro assegnate al personale di servizio (486,5 ore totali la settimana). Il concorrente in offerta descrive genericamente la formazione che intende attuare. Da tale descrizione non si sono potuti estrapolare chiaramente i contenuti richiesti (monte ore annuo per figura professionale e tipologia del tema trattato). Non è stato valutato il piano di formazione in allegato in quanto avrebbe dovuto essere incluso nel progetto offerta e non negli allegati.

La proposta risulta inadeguata.

Coefficiente assegnato: 0,30

Plico 3	GLOBAL SERVICE SRL

Profilo basso

Il concorrente indica le figure interne addette al servizio senza tuttavia citare la dietista, specifica gli incarichi ai fini delle norme sulla sicurezza sui luoghi di lavoro, non dettaglia l'esperienza delle mansioni previste. Non viene dettagliato il piano delle sostituzioni che tuttavia era previsto nella sezione (a.4) e risultava adeguato. Sono previste la settimana 40 ore per RUC ma non si comprende se siano quelle dedicate in modo esclusivo al servizio, nel qual caso sarebbero eccessive. Il monte ore lavoro del personale di servizio risulta buono (545 ore totali la settimana). Non è stato valutato il piano di formazione in allegato in quanto avrebbe dovuto essere incluso nel progetto offerta e non negli allegati.

La proposta risulta insufficiente.

Coefficiente assegnato: 0,50

Plico 4	LA CASCINA GLOBAL SERVICE SRL

Profilo medio alto

Il concorrente descrive la sua organizzazione interna senza dettagliare l'esperienza delle mansioni previste. Prevede un piano adeguato di sostituzione in caso di assenza programmata o imprevista. Sommando le ore del Referente Unico Contrattuale indicate per ciascun plesso risulta un totale di 55 ore settimanali (che viola le disposizioni normative sul lavoro) e 40 ore per la dietista che risultano eccessive. Il monte ore lavoro del personale di servizio risulta sufficiente (532 ore totali la settimana). Il piano di formazione risulta adeguato sia quantitativamente sia qualitativamente.

La proposta risulta adeguata.

Coefficiente assegnato: 0,75

Plico 5	VOLPI PIETRO SRL

Profilo medio.

Il concorrente descrive il personale assegnato allegando i titoli di studio e indicando i livelli contrattuali. Prevede un incaricato in loco che svolgerà attività di back office per 5 ore settimanali. Sono previste la settimana 20 ore per RUC e 20 ore per la dietista. Il monte ore lavoro del personale di servizio risulta appena sufficiente (518,5 ore totali la settimana).

Il concorrente indica il prospetto ore di formazione distinguendo quella obbligatoria da quella ulteriore. Il numero di ore è adeguato ma non è stato valutato il piano di formazione in allegato in quanto avrebbe dovuto essere incluso nel progetto offerta e non negli allegati.

La proposta risulta sufficiente

Coefficiente assegnato: 0,51

Plico 6	SODEXO - CIRFOOD

Profilo medio alto.

Il concorrente articola la sua dotazione di personale, indicando l'esperienza e la qualifica per ciascuna mansione. E' previsto un piano di sostituzioni adeguato. Sono previste la settimana 5 ore per RUC e 2 ore per la dietista, che appaiono quantitativamente insufficienti per far fronte alle esigenze di tutti i Comuni. Il monte ore lavoro del personale di servizio risulta buono (564 ore totali la settimana). Il piano di formazione risulta adeguato sia quantitativamente sia qualitativamente.

La proposta risulta adeguata.

Coefficiente assegnato: 0,81

La copia cartacea della documentazione tecnica resta custodita presso uno degli armadi della Sala Gare la cui chiave è nella disponibilità dell'Ufficio Soggetto Aggregatore della Direzione Servizi Generali, Scuole e Governance, ciò a garanzia dell'integrità e della riservatezza dei plichi.

La Commissione alle ore 18.30 dichiara terminata la seduta riservata e ne dispone la prosecuzione, per la valutazione delle offerte, alle ore 9.00 del giorno 28/05/2021.

Letto, confermato e sottoscritto.

il Presidente:

Dott.ssa Romina Ciaccia _____

i Commissari:

Dott.ssa Elisa Bacigalupo _____

Dott.ssa Roberta Rosasco _____