COMMISSIONE GIUDICATRICE
VERBALE SEDUTA RISERVATA DEL 9 maggio 2023

OGGETTO: ID.4555. ACCORDO QUADRO PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E COLLETTIVA PER I COMUNI DI BUSALLA, CERANESI, RONCO SCRIVIA, SANT'OLCESE, SERRA RICCO', VALBREVENNA, CAMPOMORONE E REZZOAGLIO – APPALTO VERDE – CIG 9602233D55.

****

L'anno duemilaventitré, il giorno 9 del mese di maggio alle ore 14:00, in collegamento via webex, si riunisce la Commissione giudicatrice, all'uopo incaricata con Atto del RUP n. 802 del 07 aprile 2023 del Servizio Stazione Unica Appaltante della Città Metropolitana di Genova, composta da:

- Marta Guglielmi – Dirigente del Servizio Istruzione, Pari Opportunità e Sviluppo Sociale della Città Metropolitana di Genova, in qualità di Presidente;
- Cristina Cian – Funzionario Tecnico dei Servizi socio – educativi e culturali del Comune di Genova, in qualità di membro esperto;
- Paola Donati – Responsabile dei Servizi di Ristorazione Scolastica del Comune di Genova, in qualità di membro esperto

La Commissione prosegue all'esame delle offerte tecniche presentate dagli operatori economici ammessi alla procedura secondo i criteri indicati nel Disciplinare di gara.

Si procede ad esaminare le singole offerte seguendo l'ordine alfabetico degli operatori in relazione alla **Sezione B Organizzazione del personale** con riferimento al seguente sub-criterio:

(b.1) *Personale impiegato (8 p.ti)*
Il concorrente deve indicare il personale che intende impiegare, mansioni, ore contrattuali e piano di formazione.
Il concorrente deve illustrare la dotazione quantitativa e qualitativa del personale da adibire all'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;
Inoltre, il concorrente deve prevedere il piano della formazione che intende attuare, indicando la tipologia del tema trattato, il numero delle ore distinte per anno e per ciascun operatore e le tempistiche rispetto al'avvio dell'attività.
Il piano di formazione indicare quanto offerto **in aggiunta** rispetto a quanto indicato al punto C.a.8 dei CAM, secondo le modalità definite all'articolo 29 dei Capitolato Speciale d'Oneri.
Saranno valutate positivamente le soluzioni proposte che garantiscano in concreto la miglior organizzazione del servizio ed il suo svolgimento a cura di personale che abbia ricevuto la formazione qualitativamente e quantitativamente più significativa.
La relazione, di lunghezza non superiore a 10 facciate, è redatta in carattere Times New Roman, in corpo 12, con interlinea singola

Si riporta il livello di giudizio, con il coefficiente assegnato all'elemento (b.1) dell'offerta per il quale è previsto un valore ponderale di 8 con le motivazioni di sintesi:

1. CIRFOOD S.C.

Profilo medio alto. **Coefficiente assegnato: 0,55**

La Commissione rileva che il concorrente ha indicato la dotazione quantitativa e qualitativa del

personale non contestualizzata all'esecuzione del servizio con un'offerta del piano della formazione conforme alla normativa.

2. CNS-CONSORZIO NAZIONALE SERVIZI

Profilo medio alto. Coefficiente assegnato: 0,60

La Commissione rileva che il concorrente ha indicato il personale da adibire all'esecuzione del servizio, definendo la forza lavoro impiegata per ogni centro di cottura e refettorio con offerta del piano della formazione conforme alla normativa.

3. DUSSMANN SERVICE SRL

Profilo medio alto. Coefficiente assegnato: 0,70

La Commissione rileva che il concorrente ha indicato puntualmente la dotazione quantitativa e qualitativa del personale da adibire all'esecuzione del servizio, definendo la forza lavoro impiegata per ogni centro di cottura e refettorio con un'offerta del piano della formazione dettagliata con la programmazione iniziale e degli anni successivi.

4. EURORISTORAZIONE SRL

Profilo medio alto . Coefficiente assegnato: 0,70

La Commissione rileva che il concorrente ha indicato puntualmente la dotazione quantitativa e qualitativa del personale da adibire all'esecuzione del servizio, definendo la forza lavoro impiegata per ogni centro di cottura e refettorio con un'offerta del piano della formazione completa con particolare attenzione ai neo assunti, prevedendo, in aggiunta, una formazione per gli enti committenti.

5. VIVENDA

Profilo medio alto Coefficiente assegnato: 0,75

La Commissione rileva che il concorrente ha indicato puntualmente la dotazione quantitativa e qualitativa del personale da adibire all'esecuzione del servizio, definendo la forza lavoro impiegata per ogni centro di cottura e refettorio con un'offerta del piano della formazione completa e dettagliata prevedendo, in aggiunta, una formazione per gli enti committenti ed associazioni.

6. VOLPI PIETRO S.R.L

Profilo medio alto. Coefficiente assegnato: 0,55

La Commissione rileva che il concorrente ha indicato la dotazione quantitativa e qualitativa del personale da adibire all'esecuzione del servizio, definendo in modo adeguato la forza lavoro impiegata per ogni centro di cottura e refettorio con un'offerta del piano della formazione in cui non specifica il volume complesso. Si rileva che non risultano riportati i dati dell'organico del centro cottura di Valbrevenna e la formazione obbligatoria per le misure antincendio.

****

Si prosegue con la valutazione del seguente sub-criterio:

(b.2) ***Efficienza dei tempi e dei turni di lavoro*** *(4 p.ti)*
Il concorrente dovrà descrivere i tempi e i turni di lavoro suddivisi nelle varie fasi operative anche al fine di garantire la continuità del servizio.
In particolare dovrà illustrare:
- l'articolazione dei turni e il numero delle unità di personale presenti in ciascuna fascia oraria;
- un piano organizzativo descrittivo da cui risultino gli strumenti individuati per garantire la continuità del servizio;
- effettiva presenza del personale, con predisposizione di un adeguato meccanismo di sostituzioni per ferie, malattie, congedi e motivi non prevedibili (eventi eccezionali) in generale tali da non comportare riduzione del contingente di personale preposto.
Saranno valutate positivamente le soluzioni proposte che garantiscano la continuità del servizio.

Si riporta il livello di giudizio, con il coefficiente assegnato all'elemento (b.2) dell'offerta per il quale è previsto un valore ponderale di 4 con le motivazioni di sintesi:

1. CIRFOOD S.C.

Profilo medio alto . **Coefficiente assegnato: 0,60**

La Commissione rileva che il concorrente ha descritto in modo esaustivo i tempi e i turni di lavoro garantendo la continuità del servizio con utilizzo di squadra jolly di emergenza.

2. CNS-CONSORZIO NAZIONALE SERVIZI

Profilo medio alto . **Coefficiente assegnato: 0,60**

La Commissione rileva che il concorrente ha descritto in modo esaustivo i tempi e i turni di lavoro garantendo la continuità del servizio con utilizzo di squadra jolly di emergenza.

3. DUSSMANN SERVICE SRL

Profilo medio alto . **Coefficiente assegnato: 0,60**

La Commissione rileva che il concorrente ha descritto in modo esaustivo i tempi e i turni di lavoro garantendo la continuità del servizio con utilizzo di squadra jolly di emergenza.

4. EURORISTORAZIONE SRL

Profilo medio alto. **Coefficiente assegnato: 0,60**

La Commissione rileva che il concorrente ha descritto in modo esaustivo i tempi e i turni di lavoro garantendo la continuità del servizio con utilizzo squadra jolly di emergenza.

5. VIVENDA

Profilo medio alto . **Coefficiente assegnato: 0,60**

La Commissione rileva che il concorrente ha descritto in modo esaustivo i tempi e i turni di lavoro garantendo la continuità del servizio con utilizzo di squadra jolly di emergenza.

6. VOLPI PIETRO S.R.L

Profilo medio alto. **Coefficiente assegnato: 0,60**
La Commissione rileva che il concorrente ha descritto in modo esaustivo i tempi e i turni di lavoro garantendo la continuità del servizio con utilizzo di squadra jolly di emergenza .

Terminata alle ore 18:30 la seduta riservata viene fissata per il giorno 10 maggio alle ore 16:00 un incontro, tramite piattaforma webex, per procedere alla riparametrazione dei punteggi attribuiti ai singoli criteri come indicato nei documenti di gara.

Letto, confermato e sottoscritto.

(Presidente)

F.to Marta Guglielmi

(Commissari)

F.to Cristina Cian

F.to Paola Donati