



COMUNE DI PIANEZZA
Città Metropolitana di Torino

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – CIG 9241059B1F.

Verbale n. 1

APERTURA ED ESAME DELL'OFFERTA TECNICA

L'anno 2022, il giorno 7 del mese di luglio, alle ore 9,30 in Pianezza, nell'Ufficio del Responsabile del Settore Servizi alla Persona del Palazzo Comunale, Piazza Leumann n. 1, si riunisce la Commissione Giudicatrice, nominata con determinazione del Responsabile del Settore Servizi alla Persona n. 267 del 04/07/2022, così composta:

- Dott.ssa Stefania Guiffre, Responsabile del Settore Affari Generali dell'Ente – in qualità di Presidente;
- Dott. Luca Gronchi, consulente dietista del Comune di Pianezza - in qualità di Commissario;
- Sig.ra Claudia Malandrino, Responsabile del Servizio Economato dell'Ente - in qualità di Commissario.

La funzione di segretario verbalizzante viene svolta dal Responsabile del Settore Servizi alla Persona dott. Gianluca Guardabascio, nominato con lo stesso provvedimento.

Premesso che:

- con la Determinazione del Responsabile del Settore Servizi alla Persona n. 210 del 06/05/2022 veniva indetta una gara a procedura aperta da svolgersi su piattaforma telematica di e-procurement SINTEL di Regione Lombardia, per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per le scuole statali dell'infanzia, primarie e scuola dell'infanzia estiva comunale per il biennio scolastico 2022/2023 e 2023/2024 (per il periodo 01/09/2022 – 31/07/2024), dando atto che si sarebbe proceduto all'aggiudicazione pur in presenza di una sola offerta purché valida ed ammissibile;
- con lo stesso provvedimento venivano contestualmente approvati gli atti di gara e si dava atto che, trattandosi di appalto a rilevanza comunitaria in relazione alle soglie previste dall'art. 35 comma 1), lettera d), del D. Lgs. 50/2016, la scelta del contraente sarebbe avvenuta con procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 50/2016, con l'applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, da determinarsi sulla base degli elementi e dei punteggi riportati analiticamente nel relativo disciplinare di gara e di seguito indicati:

OFFERTA TECNICA: MAX 70 PUNTI

L'offerta tecnica si basa sulla valutazione di elementi come di seguito delineati:

- 1) una relazione per la valutazione dell'organizzazione e qualità aziendale con particolare riferimento a:
 - Adeguamento strutturale del centro di cottura;
 - Sistema per la rintracciabilità dei prodotti;
 - Modalità di gestione delle diete speciali;
 - Piano di emergenza;
- 2) documentazione per la valutazione dell'impatto ambientale nella gestione del servizio;
- 3) documentazione per la valutazione delle caratteristiche e origine dei prodotti;
- 4) documentazione per la valutazione del progetto di comunicazione;

5) documentazione per la valutazione della vicinanza del centro di cottura rispetto alla localizzazione delle scuole sul territorio comunale.

OFFERTA ECONOMICA: MAX 30 PUNTI

L'offerta economica deve essere formulata mediante indicazione del ribasso percentuale offerto sul prezzo unitario per il singolo pasto di € 5,34, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge.

ACCERTATO CHE

- le pubblicazioni del bando di gara e relativo estratto prescritte dalle norme vigenti sono state regolarmente effettuate e precisamente: sulla GUUE, sulla GURI, su due quotidiani a diffusione nazionale e su due a diffusione locale, sull'Albo Pretorio e sul sito internet comunale (profilo committente);
- con determinazione del Responsabile del Settore Servizi alla Persona n. 266 del 01/07/2022, a seguito della verifica della documentazione amministrativa, venivano ammessi alla gara gli operatori economici All Food S.p.A. e Euroristorazione S.r.l.

TUTTO CIÒ PREMESSO

Il RUP alle ore 9:48 accede con le proprie credenziali alla piattaforma telematica di e-procurement SINTEL di Regione Lombardia.

Successivamente, la Commissione provvede all'apertura della Busta B "Offerta tecnica" provvedendo alla stampa della documentazione ivi contenuta ai fini dell'assegnazione del relativo punteggio.

Successivamente la Commissione procede alle operazioni relative alla valutazione dell'offerta tecnica.

Preliminarmente il Presidente ricorda che:

- l'aggiudicazione della procedura avverrà sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. 50/2016, valutato sulla base dei seguenti punteggi massimi assegnabili:
 - ✓ Elemento qualità – Offerta tecnica: Max 70 punti;
 - ✓ Elemento prezzo – Offerta economica: Max 30 punti;
- l'offerta tecnica e le condizioni proposte dall'offerente saranno oggetto di giudizio tecnico, sulla base degli elementi di valutazione previsti dall'art. 24 "Criteri di aggiudicazione" del disciplinare di gara di seguito elencati:

Parametri	Punteggi parziali e criteri di valutazione	Punteggio Totale
ORGANIZZAZIONE E QUALITÀ AZIENDALE		28
Adeguatezza strutturale centro cottura	Max 7 punti	
Sistema per la rintracciabilità dei prodotti	Max 7 punti	
Modalità di gestione delle diete speciali	Max 7 punti	
Piano di emergenza	Max 7 punti	
MEZZI DI TRASPORTO - IMPATTO AMBIENTALE NELLA GESTIONE		8

DEL SERVIZIO (CAM – CRITERIO C.B.2)		
<p>Allegare una relazione nella quale vengano puntualmente indicati l'elenco di tutti i mezzi di trasporto impiegati per la veicolazione dei pasti con la descrizione del tipo di veicolo, nome del costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale, l'anno solare dal quale intende utilizzarli, la targa se già disponibile.</p> <p>CRITERIO DI ASSEGNAZIONE</p> <p>Il punteggio sarà attribuito considerando il rapporto percentuale tra il numero dei mezzi di trasporto a minor impatto (ES. elettrica, ibrida ...) impiegati nel servizio ed il numero totale di quelli impiegati nel servizio stesso</p>	Max 8 punti	8
CARATTERISTICHE E ORIGINE DEI PRODOTTI		16
<p>a) Fornitura di prodotti biologici da chilometro zero e/o filiera corta (CAM - criterio C.b.1) fra le seguenti categorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ortaggi, frutta • cereali e legumi • prodotti lattiero-caseari • carne, derivati della carne uova • olio • passate e conserve di pomodoro 	<p>Max 10 punti</p> <p>il punteggio verrà attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da Km 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività con riferimento ai criteri (quantità e specifiche) indicati nei CAM vigenti – criterio C.b.1.</p>	10
<p>b) Fornitura di prodotti da acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio (CAM - criterio C.b.5)</p>	<p>Max 6 punti</p> <p>Dichiarazione nella quale si attesti l'impegno assunto.</p>	6
PROGETTO DI COMUNICAZIONE		8
<p>Progetto che contempli iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto (CAM – criterio C.b.3)</p>	<p>Max 8 punti</p> <p>Il progetto verrà valutato in base all'adeguatezza, realizzabilità e innovatività dello stesso e alla</p>	8

	modalità di comunicazione descritta e delle informazioni che si intendono veicolare.	
VICINANZA DEL CENTRO DI COTTURA RISPETTO ALLA LOCALIZZAZIONE DELLE SCUOLE SUL TERRITORIO COMUNALE		10
Da 0 a 4 Km	10 punti	
Da 4,1 Km a 8 Km	8 punti	
Da 8,1 Km a 12 Km	6 punti	
Da 12,1 Km a 16 Km	4 punti	
Da 16,1 Km a 20 Km	2 punti	

Ogni commissario, in base ai criteri motivazionali indicati per ciascuno degli elementi qualitativi, attribuisce discrezionalmente un coefficiente variabile da zero ad uno sulla base dei seguenti parametri:

Non valutabile	Coefficiente pari a 0
Gravemente insufficiente	Coefficiente pari a 0,2
Insufficiente	Coefficiente pari a 0,4
Sufficiente	Coefficiente pari a 0,6
Buono	Coefficiente pari a 0,75
Distinto	Coefficiente pari a 0,9
Ottimo	Coefficiente pari a 1

Ciascun commissario potrà esprimere anche coefficienti intermedi centesimali, qualora la proposta sia valutata intermedia tra i parametri sopra indicati.

Nella definizione dei coefficienti si deve tenere conto di due cifre decimali dopo la virgola, con arrotondamento del secondo decimale all'unità superiore se il terzo decimale è maggiore o uguale a cinque, ovvero senza arrotondamento se il terzo decimale è inferiore a cinque.

La sommatoria dei punteggi dei singoli criteri determina il punteggio complessivamente conseguito da ciascun concorrente in relazione all'offerta tecnica complessiva.

Si procede quindi all'esame della offerta tecnica presentata dall'operatore economico **All Food S.p.A.**

In relazione all'offerta tecnica presentata la Commissione di gara esprime la propria valutazione sui criteri e sub-criteri sopra esposti, assegnando, come stabilito dall'art. 24 del disciplinare di gara un coefficiente di apprezzamento tenendo conto dei parametri motivazionali precedentemente indicati come di seguito dettagliato:

ORGANIZZAZIONE E QUALITÀ AZIENDALE	28	GUIFFRE	GRONCHI	MALANDRINO
Adeguatezza strutturale centro cottura	7	1	1	1
Sistema per la rintracciabilità dei prodotti	7	1	1	1
Modalità di gestione delle diete speciali	7	1	1	1
Piano di emergenza	7	0,9	0,9	0,9
MEZZI DI TRASPORTO - IMPATTO AMBIENTALE NELLA GESTIONE DEL SERVIZIO (CAM – CRITERIO C.B.2)	8			
Allegare una relazione nella quale vengano puntualmente indicati l'elenco di tutti i mezzi di trasporto impiegati per la veicolazione dei pasti con la descrizione del tipo di veicolo, nome del costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale, l'anno solare dal quale intende utilizzarli, la targa se già disponibile. CRITERIO DI ASSEGNAZIONE Il punteggio sarà attribuito considerando il rapporto percentuale tra il numero dei mezzi di trasporto a minor impatto (ES. elettrica, ibrida ...) impiegati nel servizio ed il numero totale di quelli impiegati nel servizio stesso	8	1	1	1
CARATTERISTICHE E ORIGINE DEI PRODOTTI	16			
a) Fornitura di prodotti biologici da chilometro zero e/o filiera corta (CAM - criterio C.b.1) fra le seguenti categorie: • ortaggi, frutta	10	1	1	1

<ul style="list-style-type: none"> • cereali e legumi • prodotti lattiero-caseari • carne, derivati della carne uova <ul style="list-style-type: none"> • olio • passate e conserve di pomodoro 				
b) Fornitura di prodotti da acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio (CAM - criterio C.b.5)	6	1	1	1
PROGETTO DI COMUNICAZIONE	8			
Progetto che contempli iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto (CAM – criterio C.b.3)		1	1	1
VICINANZA DEL CENTRO DI COTTURA RISPETTO ALLA LOCALIZZAZIONE DELLE SCUOLE SUL TERRITORIO COMUNALE	10			
Da 0 a 4 Km	10			
Da 4,1 Km a 8 Km	8			
Da 8,1 Km a 12 Km	6			
Da 12,1 Km a 16 Km	4			
Da 16,1 Km a 20 Km	2	1	1	1

Successivamente all'attribuzione dei singoli punteggi da parte dei commissari, si procede al calcolo della media aritmetica dei suddetti coefficienti (punteggi assegnati/n. commissari di gara), la media aritmetica è moltiplicata per il punteggio massimo attribuibile per ogni singolo criterio evidenziando quanto segue:

ORGANIZZAZIONE E QUALITÀ AZIENDALE	PUNTEGGIO TOTALE
Adeguatezza strutturale centro cottura	7
Sistema per la rintracciabilità dei prodotti	7
Modalità di gestione delle diete speciali	7
Piano di emergenza	6,3
MEZZI DI TRASPORTO - IMPATTO AMBIENTALE NELLA GESTIONE DEL SERVIZIO (CAM – CRITERIO C.B.2)	8

CARATTERISTICHE E ORIGINE DEI PRODOTTI	
a) Fornitura di prodotti biologici da chilometro zero e/o filiera corta (CAM - criterio C.b.1) fra le seguenti categorie: <ul style="list-style-type: none"> • ortaggi, frutta • cereali e legumi • prodotti lattiero-caseari • carne, derivati della carne uova <ul style="list-style-type: none"> • olio • passate e conserve di pomodoro 	10
b) Fornitura di prodotti da acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio (CAM - criterio C.b.5)	6
PROGETTO DI COMUNICAZIONE	8
VICINANZA DEL CENTRO DI COTTURA RISPETTO ALLA LOCALIZZAZIONE DELLE SCUOLE SUL TERRITORIO COMUNALE	2
TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	61,3

All'operatore economico All Food S.p.A. viene assegnato un punteggio totale per l'offerta tecnica pari a **61,3** su 70 punti totali.

Si procede successivamente all'esame della offerta tecnica presentata dall'operatore economico **EURORISTORAZIONE S.r.l.**

In relazione all'offerta tecnica presentata la Commissione di gara esprime la propria valutazione sui criteri e sub-criteri sopra esposti, assegnando, come stabilito dall'art. 24 del disciplinare di gara un coefficiente di apprezzamento tenendo conto dei parametri motivazionali precedentemente indicati come di seguito dettagliato:

ORGANIZZAZIONE E QUALITÀ AZIENDALE	28	GUIFFRE	GRONCHI	MALANDRINO
Adeguatezza strutturale centro cottura	7	0,9	0,9	0,9
Sistema per la rintracciabilità dei prodotti	7	0,75	0,75	0,75
Modalità di gestione delle diete speciali	7	0,9	0,9	0,9
Piano di emergenza	7	1	1	1
MEZZI DI TRASPORTO - IMPATTO AMBIENTALE NELLA GESTIONE DEL SERVIZIO (CAM - CRITERIO C.B.2)	8			
Allegare una relazione nella quale vengano puntualmente indicati l'elenco di tutti i	8			

mezzi di trasporto impiegati per la veicolazione dei pasti con la descrizione del tipo di veicolo, nome del costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale, l'anno solare dal quale intende utilizzarli, la targa se già disponibile. CRITERIO DI ASSEGNAZIONE Il punteggio sarà attribuito considerando il rapporto percentuale tra il numero dei mezzi di trasporto a minor impatto (ES. elettrica, ibrida ...) impiegati nel servizio ed il numero totale di quelli impiegati nel servizio stesso				
CARATTERISTICHE E ORIGINE DEI PRODOTTI	16			
a) Fornitura di prodotti biologici da chilometro zero e/o filiera corta (CAM - criterio C.b.1) fra le seguenti categorie: <ul style="list-style-type: none"> • ortaggi, frutta • cereali e legumi • prodotti lattiero-caseari • carne, derivati della carne uova • olio • passate e conserve di pomodoro 	10			
b) Fornitura di prodotti da acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio (CAM - criterio C.b.5)	6			
PROGETTO DI COMUNICAZIONE	8			
Progetto che contempli iniziative di comunicazione				

efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto (CAM – criterio C.b.3)				
VICINANZA DEL CENTRO DI COTTURA RISPETTO ALLA LOCALIZZAZIONE DELLE SCUOLE SUL TERRITORIO COMUNALE	10			
Da 0 a 4 Km	10			
Da 4,1 Km a 8 Km	8			
Da 8,1 Km a 12 Km	6			
Da 12,1 Km a 16 Km	4			
Da 16,1 Km a 20 Km	2			

Il Presidente da atto della chiusura della seduta alle ore 13:00 con esame solo del punto relativo alla “organizzazione e qualità aziendale” dell’offerta tecnica dell’operatore economico Euroristorazione S.r.l., rinviando la ripresa dei lavori alle ore 9:30 del 08/07/2022 per la conclusione della valutazione dell’offerta tecnica del suddetto operatore e successiva apertura della busta contenente l’offerta economica.

Di quanto precede è redatto il presente verbale che si compone di n. 9 pagine compresa la presente, che viene letto e sottoscritto per accettazione e conferma dal Presidente e dai componenti come segue:

IL PRESIDENTE Dott.ssa Stefania GUIFFRE _____

I COMPONENTI Dott. Luca GRONCHI _____

Sig.ra Claudia MALANDRINO _____

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

Dott. Gianluca GUARDABASCIO _____