



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. 2

CHIUSURA ESAME DELL'OFFERTA TECNICA E APERTURA BUSTA OFFERTA ECONOMICA

L'anno 2022, il giorno 8 del mese di luglio, alle ore 10:00 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

La Commissione procede alle conclusioni delle operazioni relative alla valutazione dell'offerta tecnica della Euroristorazione S.r.l..

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.

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 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	0,9	0,9	0,9
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	0,9	0,9	0,9
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	1	1	1
Da 12,1 Km a 16 Km	4			
Da 16,1 Km a 20 Km	2			

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	6,3
Sistema per la rintracciabilità dei prodotti	5,25
Modalità di gestione delle diete speciali	6,3
Piano di emergenza	7
MEZZI DI TRASPORTO - IMPATTO AMBIENTALE NELLA GESTIONE DEL SERVIZIO (CAM – CRITERIO C.B.2)	7,20
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 	9
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	6
TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	61,05

All'operatore economico Euroristorazione S.r.l. viene assegnato un punteggio totale per l'offerta tecnica pari a **61,05** su 70 punti totali.

Il RUP provvede all'inserimento dei dati relativi al punteggio tecnico sulla piattaforma telematica di e-procurement SINTEL di Regione Lombardia, al fine della redazione della graduatoria, così come previsto dal sistema.

Le operazioni relative alla fase di attribuzione del punteggio relativo all'offerta tecnica si concludono alle ore 11:45.

Alle ore 11:50 dello stesso giorno, la Commissione, come sopra nominata, alla presenza di tutti i suoi componenti, dichiara aperta la seduta pubblica virtuale relativa all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica.

Preliminarmente il Presidente ricorda che:

per l'elemento prezzo – Offerta economica la Commissione ha a disposizione max 30 punti;
 - l'attribuzione del punteggio dell'offerta economica verrà assegnato sulla base della seguente formula: $X = (P1 * 30)$: PO prevista nel disciplinare di gara

