



COMUNE DI SOGLIANO CAVOUR

Prov. di Lecce
Piazza A.Diaz - 73010 Sogliano Cavour -



RDO – MEPA SERVIZI “ALIMENTI, RISTORAZIONE E BUONI PASTO – CATEGORIA RISTORAZIONE SCOLASTICA”

PROCEDURA: TELEMATICA APERTA AI SENSI DELL'ART. 60 DEL D. LGS N. 50/2016 RIVOLTA A TUTTI GLI OPERATORI ISCRITTI NELLA CATEGORIA DI RIFERIMENTO

CRITERIO: QUALITÀ/PREZZO AI SENSI DELL'ART. 95 C.3 DEL D.LGS. N.50/2016

OGGETTO: APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA - DUE ANNI SCOLASTICI 2019/2020-2020/2021-

VERBALE N. 1 - SEDUTA RISERVATA

ESAME OFFERTE TECNICHE

L'anno duemila 2019 il giorno 30 (trenta) del mese di settembre alle ore 16:00 presso la sede del Comune di Sogliano Cavour sita in Piazza Diaz si riunisce, in seduta riservata, la commissione di aggiudicazione nominata giusta determinazione dirigenziale R.G. n. 359 del 30/09/2019 per procedere l'esame delle offerte tecniche dei concorrenti ammessi.

Sono presenti:

- **Dott. Pietro Rosafio** (*sovra ordinato del Comune di Sogliano Cavour con funzioni di Presidente*);
- **Dott.ssa Giulia Campa** (*funzionario amministrativo interno al Comune di Sogliano Cavour con funzioni di componente*);
- **Ing. Paola Gemma** (*funzionario tecnico interno al Comune di Sogliano Cavour*);
- **Dott.ssa Mirella Rosaria Guida** (*funzionario amministrativo interno al Comune di Sogliano Cavour con funzioni di segretario verbalizzante*);

Il Presidente constata la presenza di tutti i componenti ivi compreso quello con funzioni di Segretario verbalizzante insedia la Commissione e dichiara validamente aperta la seduta.

I Commissari prendono atto delle offerte pervenute come da elenco dei concorrenti partecipanti contenuto agli atti d'ufficio. In relazione alla ragione sociale degli stessi, procedono alla sottoscrizione delle dichiarazioni di incompatibilità confermando di non versare in situazioni di incompatibilità né tra loro né in alcuna delle incompatibilità ex art. 35 lettera e) del dlgs 165/2001 e ss.mm.ii. ed ossia di non essere componenti dell'organo di direzione politica dell'amministrazione, di non ricoprire cariche politiche e di non essere rappresentanti sindacali o designati dalle confederazioni ed organizzazioni sindacali o dalle associazioni professionali. Inoltre, ai sensi dell'art. 35-bis del citato d.lgs 165/2001 e ss.mm.ii., dichiarano di non essere stati condannati, anche con sentenza non passata in giudicato, per i reati previsti nel capo I del titolo II del libro secondo del codice penale. I singoli componenti della Commissione, sotto propria personale responsabilità, dichiarano altresì espressamente che non ricorre alcuna delle condizioni di incompatibilità di cui al dlgs 50/2016 come meglio descritte nella dichiarazione allegata al presente verbale.

Verificata la propria regolarità la Commissione procede dando atto che:

- il Bando di gara di che trattasi è stato pubblicato sulla GURI n. 101 del 28/08/2019 ed in particolare sul sito istituzionale ed all'albo pretorio on line dell'Ente;



- la relativa RDO n. 2376549 è stata pubblicata sulla piattaforma telematica www.acquistiinretepa.it categoria Servizi “*alimenti, ristorazione e buoni pasto – categoria ristorazione scolastica*” in data 28/08/2019, aperta a tutti gli operatori economici ivi iscritti;
- con determinazione dirigenziale R.G. N. 338 del 13/09/2019 il disciplinare di gara (norme integrative al Bando) veniva rettificato per la presenza di alcuni errori materiali/refusi, ferma restando ogni altra disposizione contenuta negli atti di gara; pertanto, la Commissione provvede con la lettura e presa d'atto dello stesso;
- il termine di scadenza delle offerte era stato inizialmente fissato il giorno 16/09/2019 ore 10:00 e, per l'effetto della succitata rettifica, è stato disposto il differimento del termine di ricezione delle offerte al giorno 18 Settembre 2019 ore 10:00; conseguentemente, è stata posticipata anche la prima seduta dal 16/09/2019 ore 10:00 al 18/09/2019 ore 12:00.

Vista in particolare la documentazione di gara compreso il disciplinare di gara rettificato, la Commissione riporta di seguito gli elementi essenziali della *lex specialis* di gara che costituiranno i binari sui quali effettuare la propria valutazione.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi massimi:

	Punteggio massimo
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
Totale	100

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi

N	CRITERIO		SUB CRITERI	SUB PUNTEGGI
1	Sistema organizzativo del servizio	Max 18	1.a. Piano di scelta, approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari; 1.b Piano e modalità di preparazione e cottura dei pasti, con evidenziazione del numero e qualifica del personale impiegato, monte ore giornaliero, capacità ed esperienza nel settore della ristorazione collettiva, livello di professionalità (nel rispetto di quanto previsto nel CSA); 1.c Piano di organizzazione del personale e organigramma; 1.d Piano di pulizia e sanificazione dei locali e smaltimento dei rifiuti	<u>Max 5</u> <u>max 6</u> <u>max 2</u> <u>max 4</u>
2	Azioni per la salvaguardia della “green economy” ex art. 34 D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. -	Max 10	2.a Utilizzo di piatti/vassoi/posate e bicchieri monouso in materiale biodegradabile/compostabile 2.b Utilizzo piatti/vassoi/posate e bicchieri monouso materiale non biodegradabile/compostabile 2.c Utilizzo di bottigliette d'acqua in materiale biodegradabile/compostabile	<u>Punti 5</u> <u>Punti 2</u> <u>Punti 5</u>



			2.d Utilizzo di bottigliette d'acqua in materiale non biodegradabile/compostabile	<u>Punti 2</u>
3	Alimenti — Utilizzo ogni qualvolta l'alimento compaia nel Menu, come stabilito nelle tabelle allegata al CSA, di uno o più tra i seguenti prodotti biologici o Dop o IGP: farina, riso, legumi, olio extravergine, patate, verdura di stagione.	Max 8	Verranno assegnati p. 2 per ogni categoria di prodotti biologici, dop o igp offerta	<u>Max 8</u>
4	Alimenti a filiera corta (cioè che abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina e alla tavola. I punteggi saranno assegnati per ogni singola categoria in proporzione alla distanza intercorrente tra la sede del centro cottura comunale e quella della ditta fornitrice che l'appaltatore avrà cura di indicare nell'offerta, fino alla distanza massima di 20 km. Non sarà assegnato punteggio alcuno per le ditte fornitrici con sede distante oltre i citati 20 km	Max 5	Verrà assegnato 1 (uno) punto per ogni prodotto a filiera corta tra i seguenti: Carne; Frutta e verdura; olio extra vergine di oliva; pane e derivati; mozzarelle — latticini — formaggi. Si specifica che il riferimento è alla categoria del prodotto, di conseguenza viene assegnato p. 1 per categoria.	<u>Max 5</u>
5	Iniziativa a favore dell'utenza	Max 10	Fornitura di pasti gratuiti giornalieri per alunni appartenenti a nuclei familiari in stato di bisogno verrà assegnato 1 punto per ogni pasto	<u>max10</u>
6	Piano di utilizzo delle eccedenze alimentari: sarà valutata la previsione di un piano di monitoraggio dei cibi prodotti e NON utilizzati, con indicazione di modalità di recupero per scopi assistenziali di generi alimentari non consumati.	Max 10		<u>max10</u>
7	Riutilizzo dei rifiuti organici: verrà preso in considerazione l'utilizzo di compostiere o altre formule di reimpiego dei residui organici che non comportino smaltimento in discarica.	Max 3		<u>Max 3</u>
8	Progetto di educazione alimentare rivolto all'utenza (saranno oggetto di valutazione progetti, iniziative, attività in materia di: a) educazione alimentare volti alla prevenzione di malattie legate all'obesità infantile, patologie cardiovascolari ed eventuali altre; b) di economia ed ecologia domestica per rendere l'utente consapevole degli sprechi di cibo, acqua ed energia e dei loro impatti ambientali)	Max 2	1 punto per ogni iniziativa programmata, che va dettagliatamente descritta con particolare riferimento a modi e tempi di svolgimento della stessa.	<u>Max 2</u>

Handwritten signature and initials

9	<p>Progetto per la gestione informatizzata del Servizio di refezione scolastica ivi compresa la gestione dei pagamenti, anche mediante convenzionamento con esercizi commerciali del territorio. Il sistema informatico dovrà essere installato, reso operativo e mantenuto dall'aggiudicatario con oneri a proprio carico, ivi compresa l'assistenza tecnica e la disponibilità di almeno n. 1 unità che fornisca collaborazione continuativa diretta all'Ufficio comunale. Il progetto sarà valutato in relazione a: - sistema efficace e semplice per gli utenti; - funzionalità/affidabilità del software; - accessibilità e fruibilità per le famiglie del sistema di pagamento; - efficacia e tempistica per il Comune di rilevazione costante del sistema di pagamento pasti e gestione irregolarità/ritardi nei pagamenti; - rendicontazione giornaliera e mensile dei pasti somministrati in Ciascuna scuola.</p>	Max 4	Max 4
---	--	-------	-------

Per quanto concerne gli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale, questo è assegnato sulla base del metodo di attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario secondo la seguente scala di valori (con possibilità attribuzione di coefficienti intermedi in caso di giudizi intermedi):

Giudizio	Esempio di valori	Criterio di giudizio della proposta/del miglioramento
Ottimo	1,00	ragionevolmente esclusa la possibilità di soluzioni migliori
Distinto	0,70	aspetti positivi elevati o buona rispondenza alle aspettative
Buono	0,50	aspetti positivi evidenti ma inferiori a soluzioni ottimali
Sufficiente	0,30	Appena sufficiente
Insufficiente	0,00	nessuna proposta o miglioramento irrilevante

Con riferimento agli elementi cui è assegnato un punteggio quantitativo, vale a dire un punteggio il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica, è attribuito un coefficiente, variabile tra zero e uno, sulla base del metodo di interpolazione lineare.

Agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare, vale a dire un punteggio fisso e predefinito che sarà attribuito o non attribuito in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

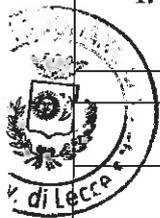
Il Presidente, preso di quanto sopra, precisa che per il criterio n. 1 "sistema organizzativo del servizio", il massimo punteggio attribuibile è 17 e non 18 come indicato nel disciplinare di gara, tanto poiché la sommatoria dei relativi sub punteggi di dettaglio è 17. Così come indicato nel citato disciplinare, la gara sarà ritenuta valida anche in presenza di una sola offerta ammissibile, che sarà comunque oggetto di valutazione da parte della commissione di gara. In ogni caso, anche in presenza di una sola offerta valida, le offerte che non raggiungeranno un punteggio minimo di **42 nel "Merito Tecnico"** non saranno ritenute idonee ai fini dell'aggiudicazione della presente gara.

Per ciascun elemento di valutazione ci si riporta integralmente ai criteri e/o parametri metodologici/motivazionali o, laddove inseriti, ai sub criteri di ciascun elemento di valutazione indicati nel disciplinare di gara.

La Commissione procede, quindi, ad un approfondita, puntuale e dettagliata analisi dell'offerta tecnica proposta dal concorrente La Fenice srl e, dopo un'attenta discussione tra i componenti, gli stessi assegnano i punteggi discrezionali/tabellari di seguito riportati dando atto che non si è verificata l'ipotesi di assegnazione di punteggi di carattere quantitativo:

Handwritten signature





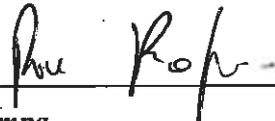
Elementi di valutazione	Comm. 1	Comm. 2	Comm. 3	Media Comm.	Punt. max	Punt. assegnato
1. Sistema organizzativo del servizio						
1.a	0,70	0,70	0,70	0,70	5	3,5
1.b	0,70	0,70	0,70	0,70	6	4,2
1.c	0,70	0,70	0,70	0,70	2	1,4
1.d	0,70	0,70	0,70	0,70	4	2,8
2. Azioni per la salvaguardia della "green economy" ex art. 34 D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.	10	10	10	10	10	10
3. Alimenti — Utilizzo ogni qualvolta l'alimento compaia nel Menu, come stabilito nelle tabelle allegate al CSA, di uno o più tra i seguenti prodotti biologici o Dop o IGP: farina, riso, legumi, olio extravergine, patate, verdura di stagione.	8	8	8	8	8	8
4. Alimenti a filiera cortaomissis	5	5	5	5	5	5
5. Iniziative a favore dell'utenza	10	10	10	10	10	10
6. Piano di utilizzo delle eccedenze alimentari...omissis	0,50	0,50	0,50	0,50	10	5
7. Riutilizzo dei rifiuti organici...omissis	0,70	0,70	0,70	0,70	3	2,1
8. Progetto di educazione alimentare rivolto all'utenza...omissis	2	2	2	2	2	2
9. Progetto per la gestione informatizzata del Servizio di refezione scolastica ivi compresa la gestione dei pagamenti, anche mediante convenzionamento con esercizi commerciali del territorio....omissis	0,70	0,70	0,70	0,70	4	2,8
TOTALE						56,8

to p/b
Carlo
Raf

La Commissione si convoca, per la prosecuzione delle operazioni di gara, il giorno **02/10/2019 ore 16:45** dando atto che, nella successiva seduta, si procederà all'esame dell'offerta tecnica della ditta Bavone Loris.

Chiuso alle ore 18:15

Letto, confermato e sottoscritto.

Presidente dott. Pietro Rosafio 

Componente dott.ssa Giulia Campa _____

Componente Ing. Paola Gemma 

Segretario verbalizzante dott.ssa Mirella R. Guida 