

**PROCEDURA PER L’AFFIDAMENTO PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO APRILE/AGOSTO 2020**

**Verbale nr. 1 della Commissione Giudicatrice**

**APERTURA BUSTA TECNICA**

L’anno duemilaventi il giorno dieci del mese di aprile alle ore 9,30 in modalità videoconferenza dovuta alla situazione sanitaria in atto, si è riunita la commissione di aggiudicazione relativa alla gara in oggetto nominata con determinazione nr. REGDE / 262 / 2020 del 7 aprile 2020 del Dirigente – Area 2 –provinciale, composta come segue:

1. — Presidente – Corigliano Pasqualino - dipendente del comune di Tavazzano con Villavesco;
2. — Componente – Piergianni Chiara - dipendente del comune di Tavazzano con Villavesco;
3. Componente – Vailati Erica - dipendente del comune di Tavazzano con Villavesco, con funzioni di segretario verbalizzante della suddetta Commissione giudicatrice;

Richiamati:

- La determina a contrarre n. 51 Registro Generale e del 13 febbraio 2020 del Comune di Tavazzano con Villavesco con la quale domanda alla Provincia di Lodi, quale Centrale Unica di Committenza, le procedure di gara per l’affidamento in concessione della gestione del servizio di ristorazione scolastica per il periodo aprile/agosto 2020 mediante procedura negoziata, previa manifestazione di interesse, ai sensi dell’art. 36, comma 2, lettera b) del D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell’art. 95, comma 2 del D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii:
- La determinazione n. 244/2020 del 7 aprile 2020 del Responsabile delegato alle funzioni afferenti la gestione dell’U.O. 6 “Provveditorato – Gestione Procedure di Gara – Centrale Unica di Committenza” della Provincia di Lodi avente ad oggetto: PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PERIODO 01/04/2020 – 31/08/2020 PER IL COMUNE DI TAVAZZANO CON VILLAVESCO – CIG 822867556C - PRESA D’ATTO DEL VERBALE N. 1 DEL 11/03/2020 - AMMISSIONE DEGLI OPERATORI ECONOMICI (DETERMINA/2020/194/11-03-2020)
- con la quale sono stati ammessi alle fasi successive della procedura di cui all’oggetto i seguenti concorrenti:

<i>Fornitore</i>	<i>Modalità di partecipazione</i>
ELIOR RISTORAZIONE Spa	Forma singola

Si procede con:

1. La lettura dell'elenco degli operatori economici ammessi all'apertura delle buste tecniche;
2. l'apertura della procedura sulla piattaforma SINTEL per la verifica dell'offerta tecnica al fine di rilevare che tutti i documenti richiesti siano stati prodotti dai concorrenti ammessi.

La commissione dà atto che la documentazione richiesta (punto 4.2 Offerta tecnica – step 2 della lettera di invito), OFFERTA TECNICA risulta presentata e trasmessa alla Commissione via PEC con il nr. Identificativo messaggio: E37F1BF9-57D8-4302-6D15-DC7225ED1A62@telecompost.it.

#### VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Successivamente, in seduta segreta, la commissione di aggiudicazione avvia la valutazione dell'offerta tecnica prendendo atto preliminarmente delle MODALITA' DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO TECNICO e dei Sub parametri di natura qualitativa e qualitativa stabiliti nella documentazione di gara "scheda offerta tecnica";

Terminato l'esame delle offerte e attribuiti i punteggi si riscontra il seguente risultato:

	CRITERI	SUBCRITERI	PUNTI	punteggio MAX	Punteggio attribuito
A	Miglioramento metodiche ed aspetti organizzativi per esecuzione servizio in aggiunta alle prestazioni base	La ditta concorrente dovrà indicare le modalità di organizzazione del servizio, avendo come obiettivo l'ottimizzazione dei tempi e degli spazi. In particolare dovrà essere tenuto conto del fatto che, per la scuola primaria, il servizio è articolato in due turni, con conseguente necessità di provvedere al riallestimento e pulizia dei refettori tra un turno ed il successivo; inoltre, per gli alunni delle classi prime e seconde, è obbligatorio il servizio e l'assistenza ai tavoli.  Dovrà essere indicato l'organizzazione del personale suddiviso per mansioni e ore di incarico giornaliere individuali e riferita a tutte le voci di attività da eseguire		20	14

	Monte ore settimanale complessivamente offerto per tutto il personale necessario al buon svolgimento del servizio fermo restando il rispetto del numero minimo di ore previsto dall'art. 19 del capitolato. La ditta dovrà presentare prospetto indicante lo sviluppo delle rispettive professionalità impiegate			
--	--	--	--	--

B	fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari	Assenza di Certificazione o meno del 30% dei fornitori con Certificazione ISO 9001.2015	0 punti	8	8
		dal 30% al 60% dei fornitori con Certificazione ISO 9001:2015	2 punti		
		dal 61% al 90% dei fornitori con Certificazione ISO 9001:2015	5 punti		
		più del 90% dei fornitori con Certificazione ISO 9001:2015	8 punti		

C	Offerta di alimenti con caratteristiche atte a salvaguardare l'ambiente:	Prodotti di cui all' art. 30 del capitolato offerti in percentuale, provenienti da produzione biologica:		8	2
		dal 41% al 60% sul peso totale fornito	punti 1		
		dal 61% al 80% sul peso totale fornito	punti 1,5		
		oltre l'80% sul peso	punti 2		
		Prodotti di cui all' art. 30 del capitolato offerti in percentuale, provenienti da sistemi di produzione integrata, da prodotti IGP, DOP, STG			
		dal 21% al 40% sul peso totale fornito	punti 1		
dal 41% al 60% sul peso totale fornito	punti 1,5	4			
dal 61% all'80% sul peso totale fornito	punti 3				

	oltre l'80% sul peso totale fornito	punti 4		
		<p>Prodotti esotici</p> <p>disponibilità a somministrare prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero, e caffè) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale<sup>9</sup>, elaborato ed approvato da Fairtrade Labelling Organizations -FLO e World Fair Trade Organization - FTO).</p>	punti 2	
Utilizzo prodotti tipici provenienti da filiere corte (Km. 0) da aziende con sistema qualità certificata	<p>All'interno del Progetto, il concorrente dovrà indicare i prodotti che si impegna a fornire integralmente (100%) da filiera corta, la ragione sociale dei produttori locali con i quali sono stati raggiunti gli accordi di fornitura e la loro sede produttiva.</p> <p>Si precisa che per prodotti locali agro-alimentari si intendono quelli provenienti da aziende agricole singole o aggregate in associazioni, consorzi, ecc., che sono presenti entro i 100 km. dal punto di consegna dei prodotti.</p> <p>Non verranno considerati, ai fini della assegnazione del punteggio, i prodotti utilizzati nel menù in quantità esigua: basilico, aglio, cipolla, erbe aromatiche, aromi, sale, zucchero, lievito</p>	1 punto per ogni alimento	6	6

	disponibilità a fornire pane “meno sale” (cloruro di sodio < 1,8% sulla farina)			3	3
--	---	--	--	---	---

D	Organizzazione pranzo rivolto agli anziani	<p>Al fine della formulazione dell’offerta si forniscono i seguenti elementi:</p> <p>l’Amministrazione organizza annualmente un pranzo natalizio rivolto agli anziani da realizzarsi c/o il refettorio della scuola primaria. Numero medio di partecipanti: 100 persone.</p> <p>L’offerta dovrà prevedere le modalità di organizzazione ed il menù proposto.</p> <p>Per ogni pasto sarà corrisposto il prezzo indicato nel Capitolato Speciale al netto del ribasso d’asta.</p> <p>Le prestazioni del presente punto saranno da effettuarsi solo su esplicita richiesta da parte dell’Amministrazione</p>		4	3
---	--	---	--	---	---

E	disponibilità a fornire alla scuola primaria la frutta a metà mattina (anziché al termine del pasto ed in accordo con l’Ist. Scolastica)	<p>Frequenza della distribuzione c/o le scuole</p> <p>1 punto per ogni giorno della settimana.</p>		5	5
---	--	--	--	---	---

F	Informazioni all'utenza	proposta relativa all'organizzazione di una funzione dedicata alla comunicazione verso l'utenza, evidenziando le risorse impiegate, le finalità da perseguire, i contenuti, la frequenza e i principali strumenti utilizzati per la predisposizione di un piano di comunicazione che tenga conto delle specificità del servizio.		6	4
---	-------------------------	--	--	---	---

G	destinazione del cibo non somministrato	Presentazione di un progetto per il recupero delle eccedenze in collaborazione con l'A.C. e Associazioni Locali e nel rispetto di quanto indicato eventualmente dagli Organismi sanitari Competenti (Legge Buon Samaritano)		4	2
---	---	---	--	---	---

H	migliorie alla configurazione di sistema di rilevazione presenze ad oggi in uso	2 punti per ogni miglioria offerta		6	6
---	---	------------------------------------	--	---	---

La Commissione, alle ore 12,47, chiude la seduta riservata e, stante la previa comunicazione tramite la piattaforma SINTEL ai concorrenti, procede, in seduta pubblica all'apertura della busta contenente l'offerta economica che viene trasmessa alla commissione via PEC con Identificativo messaggio: [CD409B69-3D8F-6585-DE70-C720CA147515@telecompost.it](mailto:CD409B69-3D8F-6585-DE70-C720CA147515@telecompost.it) e che risulta essere la seguente:

OFFERTA ECONOMICA: € 4,03= (IVA e oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso esclusi) a pasto.

Dato atto che il punteggio massimo per l'offerta economica è di 30 punti su 100, trattandosi di unica offerta vengono assegnati 30 punti.

Si procede al calcolo del punteggio complessivo da assegnare alla ditta concorrente, sommando i punteggi attribuiti all'offerta tecnica con quello attribuito all'offerta economica

-

Concorrente	Punteggio offerta tecnica (max 70 punti)	Punteggio offerta economica (max 30 punti)	TOTALE
ELIOR RISTORAZIONE Spa	59	30	89

Il Presidente di gara formula, in esito alle operazioni di cui sopra, proposta di aggiudicazione ai sensi dell'art. 32 del DLgs 18.04.2016 n. 50 al concorrente soc. ELIOR RISTORAZIONE SPA quale unico concorrente che ha riportato un punteggio complessivo di 89,00 su 100 ed ha offerto una percentuale di ribasso sull'importo a base di gara del 2,18%

La presente proposta di aggiudicazione è soggetta ad approvazione ai sensi dell'art. 33 del DLgs 18.04.2016 n. 50.

La commissione, approvando e confermando in ogni paragrafo il presente verbale lo sottoscrive.

Il Presidente Corigliano Pasqualino \_\_\_\_\_

Il Commissario Piergianni Chiara \_\_\_\_\_

Il Commissario e Segretario verbalizzante Vailati Erica \_\_\_\_\_