

COMUNE DI TRICESIMO

CIG: 7985026BE6 - RDO N: 2396083. PROCEDURA NEGOZIATA DA ESPERIRE MEDIANTE RDO SUL MEPA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E DEI CENTRI VACANZA DEL COMUNE DI TRICESIMO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER GLI AA.SS. 2019/2020 E 2020/2021.

Verbale N. 1

L'anno duemiladiciannove, il giorno ventotto del mese di ottobre alle ore 9.00 in Tricesimo nell'ufficio del RUP, presso la Residenza Municipale, per l'esame delle offerte relative all'affidamento del Servizio di ristorazione scolastica e dei centri vacanza del comune di Tricesimo a ridotto impatto ambientale per gli aa.ss. 2019/2020 e 2020/2021 si riunisce in seduta riservata la commissione giudicatrice per la valutazione delle offerte nominata con determinazione n. 525/2019 dal Responsabile Unico della Procedura e composta da:

dott.ssa Maria Teresa Agosti - in qualità di Presidente della Commissione
dott.ssa Anna Melillo – in qualità di Commissario
dott. Roberto Di Luch – in qualità di Commissario
sig. Fabrizio Tea – in qualità di Segretario verbalizzante.

PREMESSE

- con determinazione n.333 del 23.07.2019 è stata avviata la procedura di gara per l'individuazione dell'affidatario del servizio di ristorazione scolastica e dei centri vacanza del Comune di Tricesimo a ridotto impatto ambientale per gli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021 – CIG. 7985026BE6 mediante procedura negoziata da esperire attraverso RDO sul MEPA, da aggiudicare mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa così come previsto dall'art. 95 comma 3 lett. a) del D.Lgs n. 50/2016;

-con determinazione n.334 del 23.07.2019 è stato approvato l'avviso pubblico nonché lo schema dell'istanza di manifestazione d'interesse per la presentazione dell'offerta relativa all'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e dei centri vacanza del Comune di Tricesimo a ridotto impatto ambientale per gli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021, da realizzare mediante procedura negoziata da esperire attraverso RDO sul MEPA, che fissava al 19 agosto 2019 la data per la presentazione delle manifestazioni di interesse;

- entro il termine di scadenza del 19 agosto 2019 per la presentazione delle manifestazioni di interesse alla partecipazione alla procedura negoziata da esperire attraverso RDO sul MEPA per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e dei centri vacanza del Comune di Tricesimo a ridotto impatto ambientale per gli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021, sono giunte un numero di richieste inferiori a quanto stabilito dall'art. 36, comma 2, lettera b) del D.Lgs 50/2016;

- con determinazione n.388 del 28.08.2019 è stata stabilita la riapertura dei termini per la presentazione della manifestazione di interesse per la partecipazione alla procedura negoziata da esperire attraverso RDO sul MEPA per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e dei centri vacanza del Comune di Tricesimo a ridotto impatto ambientale per gli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021, fissando all'11 settembre 2019 la data di scadenza per la presentazione delle manifestazioni di interesse;

- con determinazione n.440 del 18.09.2019 è stato approvato l'elenco delle Ditte invitate a presentare un'offerta che sono:
- ARTCO SERVIZI COOP.

- SOCIETA' COOPERATIVA SERVIZI E MANUTENZIONI GENERALI CO.SE.MA
- GEMEAZ ELIOR SPA
- E.P. Spa
- FAMILIA SRL
- SODEXO ITALIA SPA
- IN MENSA SRL

- con determinazione n. 460 del 24.09.2019 è stata fissata alle ore 9.00 del giorno 15 ottobre 2019 la data di presentazione sul MEPA per le Ditte ammesse dell'offerta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e dei centri vacanza del Comune di Tricesimo a ridotto impatto ambientale per gli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021 e nel contempo sono stati approvati gli atti obbligatori da presentare:

- capitolato speciale di appalto con relativi allegati
- schema presentazione offerta tecnica
- schema presentazione offerta economica;

CONSIDERATO CHE

-Entro la data fissata per la scadenza sono pervenute le seguenti offerte:

- Gemeaz Elior spa
- ART.CO SERVIZI COOP./EP spa
- Sodexo Italia spa

- con determinazione n. 516 del 24/10/2019 il responsabile unico del procedimento a seguito dell'esame della documentazione amministrativa ha ammesso alle fasi successive della procedura gli operatori economici:

- Gemeaz Elior spa
- ART.CO SERVIZI COOP./EP spa
- Sodexo Italia spa

TUTTO CIO' PREMESSO

La Presidente della Commissione illustra la procedura, dando lettura degli atti, comunicando che il lavoro della Commissione sarà effettuato sotto l'osservanza delle condizioni predette e delle norme contenute nell'apposita documentazione di gara.

Il Responsabile Unico del Procedimento procede , secondo l'ordine di arrivo risultante dal portale del mercato elettronico, all'apertura delle "buste B – Offerta Tecnica", alla loro stampa ed a consegnarle al Presidente di Commissione per la valutazione.

Metodo di attribuzione del punteggio dell'offerta tecnica

I requisiti in base ai quali verrà valutata l'offerta tecnica sono:

ELEMENTO A - Organizzazione del servizio

Punteggio massimo 54 punti

A.1 l'ubicazione del centro cottura dell'Impresa Appaltatrice utilizzato per la produzione dei pasti veicolati destinati alla scuola Secondaria di 1° grado

Punteggio massimo 2 punti:

Il punteggio sarà assegnato in funzione della distanza tra l'indirizzo del centro cottura (punto di partenza) e la Sede della scuola Secondaria di 1° grado , sita in via Volontari della Libertà n.20 (punto di arrivo). Tale distanza (espressa in metri lineari) sarà verificata sul sito Google Maps (tempo di percorrenza più breve). Per l'assegnazione del punteggio, verrà utilizzata la seguente formula:

n° ml. più bassox2

n° ml. offerta esaminata

ove:

- n° metri lineari più basso: distanza espressa in metri lineari più breve

- n° metri lineari offerta esaminata: distanza espressa in metri lineari offerta dal concorrente in esame.

A.2 il programma di gestione tecnico-organizzativa delle attività svolte nel centro cottura comunale sito presso la scuola dell'Infanzia, del cucinino sito presso la scuola Primaria, del cucinotto sito presso la scuola Secondaria di 1° grado e nei refettori comunali, con la descrizione dell'organigramma, del timing operativo giornaliero dedicato alle diverse attività e della qualificazione del personale preposto alla gestione, organizzazione, produzione, trasporto, distribuzione dei pasti e pulizia degli ambienti.

I punteggi verranno assegnati come di seguito indicato:

Punteggio massimo 42 punti così suddiviso:

A.2.1 punteggio massimo 22 punti: verrà valutata la completezza, l'eshaustività e la rispondenza del progetto nel suo complesso alle esigenze dell'Amministrazione.

A.2.2 punteggio massimo 14 punti: verrà valutata la qualificazione del solo personale cuoco ed aiuto cuoco proposto: profilo contrattuale, titolo di studio, esperienze professionali, in particolare a quelle relative alla ristorazione scolastica, specifici titoli professionali, numero e tipologia di corsi di formazione ed aggiornamento professionale.

A.2.3 punteggio massimo 6 punti: verrà valutato il miglioramento del rapporto tra il numero di pasti giornalmente fornito per ogni singola struttura scolastica e il numero di personale addetto alla somministrazione dei pasti per ciascun refettorio indicato nell'art.15 del Capitolato. I punteggi assegnati saranno distinti per ogni refettorio scolastico di riferimento e precisamente:

- Refettorio Scuola Infanzia Punti 2
- Refettorio Scuola Primaria Punti 2
- Refettorio Scuola Secondaria Punti 2

I punteggi, per ogni refettorio, saranno assegnati in base alla seguente formula:

numero pasti più basso x 2

numero pasti offerta esaminata

ove:

- Numero pasti più basso: numero pasti per operatore più basso offerto
 - Numero pasti offerta esaminata: numero pasti per operatore offerto dal concorrente in esame
- I risultati saranno arrotondati alla seconda cifra decimale.

A.3 Le modalità di tutela della privacy dell'utente della somministrazione delle diete speciali.

Punteggio massimo 10 punti

Il concorrente dovrà descrivere le modalità che intende adottare nella tutela della privacy dell'utente della somministrazione delle diete speciali.

ELEMENTO B - Piano di sensibilizzazione degli Utenti

Punteggio massimo 6 punti

Così come previsto nel punto 5.3.8 dei CAM (Criteri minimi ambientali) approvati con decreto 25/07/2011 del Ministero dell'Ambiente, si richiede l'organizzazione di incontri con gli utenti, secondo tempistiche ed orari da concordare con l'Amministrazione comunale, relativamente a:

- Alimentazione, salute ed ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Provenienza territoriale degli alimenti;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti;

Il punteggio sarà assegnato in funzione del numero di riunioni offerte, come segue:

- N.2 riunioni 1 punto
- N.3 riunioni 2 punti;
- N.4 riunioni 3 punti
- N.5 riunioni 4 punti
- N.6 riunioni 5 punti
- N.7 riunioni 6 punti

ELEMENTO C - Impiego di prodotti con caratteristiche superiori a quanto previsto da capitolato

Punteggio massimo 15 punti

Il concorrente deve dichiarare quali tipologie di prodotti, tra le categorie indicate nel Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement Criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica - Punto 5.3.1 e a marchio AQUA, intende fornire in aggiunta/sostituzione a quelli previsti dal Capitolato di gara, corredati dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche e frequenza di utilizzo.

Saranno premiate le proposte tenendo conto di caratteristiche, numero, tipologia e programmazione di utilizzo (settimanale, mensile, nel solo periodo estivo e/o nel periodo invernale, solo alcune volte nell'anno scolastico o altro) dei prodotti proposti e della loro incidenza qualitativa e quantitativa nel servizio erogato.

ELEMENTO D - Servizi Aggiuntivi - Migliorie

Punteggio massimo 10 punti

Il concorrente deve presentare un progetto tecnico descrittivo di servizi aggiuntivi/migliorie in cui:

- D.1 descrizione degli interventi proposti per il miglioramento delle attrezzature del centro cottura della S.A. e dei terminali di distribuzione, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione comunale, nell'intesa che dette attrezzature rimarranno di proprietà della stessa al termine dell'appalto.

Punteggio massimo 7 punti. Saranno premiate le proposte ritenute più efficaci nel migliorare la qualità del servizio offerto agli utenti.

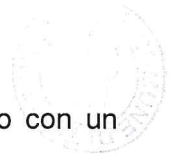
- D.2 descrizione degli interventi proposti per il miglioramento delle condizioni logistiche e ambientali dei locali di distribuzione dei pasti, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione comunale, nell'intesa che le migliorie rimarranno di proprietà della stessa al termine dell'appalto su sua richiesta e senza oneri aggiuntivi.

Punteggio massimo 3 punti

Saranno premiate le proposte ritenute più efficaci nel migliorare la qualità degli ambienti in cui i bambini consumano i pasti.

Il metodo di attribuzione dei punteggi è il metodo aggregativo-compensatore con la riparametrazione articolata nei seguenti elementi:

ELEMENTO	PUNTEGGIO MASSIMO	AMBITO	ELEMENTO
<u>ELEMENTO A</u> Organizzazione del servizio	54	OFFERTA TECNICA	QUALITA'
<u>ELEMENTO B</u> Piano di sensibilizzazione degli Utenti	6	OFFERTA TECNICA	QUALITA'
<u>ELEMENTO C</u> impiego di prodotti con caratteristiche superiori a quanto previsto da capitolato	15	OFFERTA TECNICA	QUALITA'
<u>ELEMENTO D</u> Servizi Aggiuntivi - Migliorie	10	OFFERTA TECNICA	QUALITA'
TOTALE PUNTEGGIO	85		



Il punteggio complessivo assegnato all'Offerta tecnica Qi (punti max 85) è valutato con un metodo multicriterio, applicato secondo la seguente formula con riparametrazione:

$$Q_i = A_i + B_i + C_i + D_i$$

dove

Q_i : punteggio complessivo assegnato all'offerta i-esima

SUBCRITERIO A_i = punteggio assegnato all'offerta i-esima per:

ELEMENTO A Organizzazione del servizio: PUNTI 54

calcolato sulla base della seguente formula:

$$A_i = 54 \times a_i / a_{max}$$

dove:

A_i : punteggio attribuito all'i-esimo concorrente per il criterio A)

a_i : punteggio attribuito per la valutazione del criterio A)

a_{max} : punteggio massimo fra quelli attribuiti per la valutazione delle medesime caratteristiche proposte dal concorrente per il presente elemento di valutazione

ELEMENTO B Piano di sensibilizzazione degli Utenti: PUNTI 6

Il punteggio sarà assegnato in funzione del numero di riunioni offerte, come segue:

N.2 riunioni	1 punto
N.3 riunioni	2 punti;
N.4 riunioni	3 punti
N.5 riunioni	4 punti
N.6 riunioni	5 punti
N.7 riunioni	6 punti

SUBCRITERIO C_i = punteggio assegnato all'offerta i-esima per:

ELEMENTO C impiego di prodotti con caratteristiche superiori a quanto previsto da capitolato: PUNTI 15

calcolato sulla base della seguente formula:

$$C_i = 15 \times c_i / c_{max}$$

dove:

C_i : punteggio attribuito all'i-esimo concorrente per il criterio C)

c_i : punteggio attribuito per la valutazione del criterio C)

c_{max} : punteggio massimo fra quelli attribuiti per la valutazione delle medesime caratteristiche proposte dal concorrente per il presente elemento di valutazione

SUBCRITERIO D_i = punteggio assegnato all'offerta i-esima per:

ELEMENTO D Servizi Aggiuntivi - Migliorie: PUNTI 10

calcolato sulla base della seguente formula:

$$D_i = 10 \times d_i / d_{max}$$

dove:

D_i : punteggio attribuito all'i-esimo concorrente per il criterio D)

d_i : punteggio attribuito per la valutazione del criterio D)

d_{max} : punteggio massimo fra quelli attribuiti per la valutazione delle medesime caratteristiche proposte dal concorrente per il presente elemento di valutazione

Verrà attribuito, dalla Commissione nel suo plenum, un punteggio variabile da 0 a 10, da valutare in base alla documentazione presentata.

Al fine di rendere omogenea l'assegnazione dei punteggi alle diverse offerte per ogni criterio sopra indicato sono individuati i seguenti giudizi con il relativo punteggio numerico:

GIUDIZIO	PUNTEGGIO
Ottimo	10
Più che buono	9
Buono	8
Più che sufficiente	7
Sufficiente	6
Non completamente adeguato	5
Limitato	4
Molto limitato	3
Minimo	2
Appena valutabile	1
Non valutabile	0


La Presidente ricorda che per i concorrenti che non avranno raggiunto in ordine ai parametri relativi all'offerta tecnica almeno il punteggio di 45 su 85 non si procederà all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica.

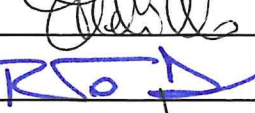
La Commissione procede all'esame delle buste tecniche e verifica la presenza della seguente documentazione:


- Documentazione presentata da Gemeaz Elior spa
 - Relazione tecnica sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante
 - Copia documento di identità del sottoscrittore
- Documentazione presentata da ART.CO/EP spa
 - Relazione tecnica sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante
 - Copia documento di identità del sottoscrittore
- Documentazione presentata da Sodexo Italia spa
 - Relazione tecnica sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante
 - Copia documento di identità del sottoscrittore

Di seguito la Commissione inizia la lettura delle relazioni tecniche pervenute.

Alle ore 13.00 la Commissione dichiara chiusa la presente seduta dopo che ha provveduto a chiudere la documentazione a chiave in un armadio posto all'interno dell' ufficio del RUP.

La Presidente 

La Componente 

Il Componente 

Il Segretario verbalizzante 