



COMUNE DI PEROSA ARGENTINA

Ufficio Segreteria e Affari Generali



VERBALE COMMISSIONE DI GARA – SEDUTA UNICA

OGGETTO	Concessione del servizio di ristorazione scolastica per la scuola secondaria di primo grado, la scuola primaria, la scuola dell'infanzia e l'asilo nido del Comune di Perosa Argentina – Periodo: 01.09.2022 – 31.08.2025 – CIG 9317641897.
----------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

L'anno duemilaventidue, addì dieci del mese di agosto alle ore 10:00 presso il Comune di Perosa Argentina, si è riunita la Commissione Giudicatrice della Gara a procedura aperta per l'affidamento in gestione del servizio di refezione scolastica per la scuola secondaria di primo grado, la scuola primaria, la scuola dell'infanzia e l'asilo nido del Comune di Perosa Argentina dal 01.09.2022 al 31.08.2025;

La commissione – nominata con Determinazione del Responsabile n. 400 del 08/08/2022 è così costituita:

- Dott. Gianluca MARANNANO, Vice Segretario del Comune di Perosa Argentina in qualità di PRESIDENTE;
- Dott.ssa Vincenza RENGÀ, funzionario del Comune di Vinovo, Ufficio Contratti, in qualità di COMPONENTE ESPERTO;
- Sig.ra Silvia TROMBOTTO, Responsabile dell'Area Finanziaria del Comune di Perosa Argentina, in qualità di COMPONENTE ESPERTO, con funzione di commissario e segretario verbalizzante;

I componenti della commissione dichiarano l'inesistenza delle circostanze previste dall'art. 51 del C.p.c. e dai commi 4, 5, 6 dell'art. 77 del D. Lgs 50/2016 e s.m.i.

PREMESSO CHE

- Con delibera della Giunta Comunale n. 69 del 10 giugno 2022 sono stati impartiti al Responsabile gli indirizzi per l'affidamento del servizio di cui trattasi, stabilendo di procedere mediante procedura negoziata senza pubblicazione di bando, previa consultazione di almeno cinque operatori economici, ai sensi dell'art. 1, comma 2, lettera b) del D.L. n. 76/2020, convertito nella Legge n. 120/2020, in combinato disposto con l'art. 63 e 164 del D.Lgs. 50/2016, con aggiudicazione sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3, del medesimo D.Lgs. n. 50/2016;
- Con determinazione del Responsabile del Servizio amministrativo del Comune di Perosa Argentina n. 300 in data 20 giugno 2022 è stato approvato l'avviso pubblico esplorativo per manifestazione di interesse a partecipare alla procedura negoziata per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica per la scuola secondaria di primo grado, la scuola primaria, la scuola dell'infanzia e l'asilo nido del Comune di Perosa Argentina;
- Con determinazione del Responsabile del Servizio amministrativo del Comune di Perosa Argentina n. 371 in data 15 luglio 2022 è stato dato avvio alla procedura di gara sensi dell'art. 1, comma 2, lettera b) del D.L. n. 76/2020, convertito nella Legge n. 120/2020, in combinato disposto con l'art. 63 e 164 del D.Lgs. 50/2016, con aggiudicazione sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3, del medesimo D.Lgs. n. 50/2016 ed approvati i seguenti documenti:
 - Capitolato speciale;

- Lettera di invito – Disciplinare di gara;
- Allegato 1- Domanda di partecipazione;
- Allegato 2 – Dichiarazione di accettazione delle condizioni di partecipazione;
- Allegato 3 – Dichiarazione di possesso dei requisiti;
- Allegato 4 – Avalimento;
- Allegato 5 – Sopralluogo;
- Allegato 6 – Offerta economica;
- Allegato 7- Importi a base di gara
- Allegato 8 – Offerta tecnica
- Allegato 9 - Manuale Operativo Traspare;
- Allegato 10 – In mensa con gusto – Asili Nido;
- Allegato 11 – Guida alla formulazione dei menù scolastici;
- Allegato 12 – DUVRI

Dato atto che la procedura di gara è stata pubblicata all’Albo Pretorio del Comune di Perosa Argentina, sul sito web del Comune di Perosa Argentina, sezione Amministrazione Trasparente, Bandi di Gara ed appalti e sul MIT;

Posto che le lettere di invito a presentare offerta sono state trasmesse da Comune di Perosa Argentina con protocolli nn. 7673 del 15.07.2022, 7673 del 15.07.2022, 7673 del 15.07.2022 contemporaneamente agli operatori economici, mediante posta elettronica certificata istituzionale ai sensi e per gli effetti della vigente normativa prevista in materia dal CAD - Decreto Legislativo 7 marzo 2005 n. 82;

Con lettera d’invito è stato indicato per la firma delle buste contenenti l’offerta il termine alle ore 12:00 del giorno 05.08.2022;

Dato atto che entro il termine stabilito risulta pervenuta una sola busta amministrativa:

Partecipante	Indirizzo	Data e ora di arrivo	Protocollo
EURORISTORAZIONE SRL Tipo partecipazione:	VIA SAVONA N. 144, Torri di Quartesolo (VI), 36040	NON PERVENUTA	NON PERVENUTA
G.L.E RISTORAZIONE di Giulia Barbero & C. Snc Tipo partecipazione:	Via Pavia n. 11/b, Rivoli (TO), 10098	NON PERVENUTA	NON PERVENUTA
Sodexo Italia S.p.A. Tipo partecipazione:	Fratelli Gracchi 36, Cinisello Balsamo (MI), 20092	04/08/2022 15:03	n. del 04/08/2022

Tutto ciò premesso, il Presidente prende atto che, entro i termini fissati dal Bando di gara, è pervenuta sulla piattaforma Traspare, una sola offerta e, precisamente:

1. SODEXO ITALIA S.p.A. 04 agosto 2022

Richiamato l'art. 20 del disciplinare di gara che prevede "Nel caso in cui pervenga all'Amministrazione una sola offerta si procederà comunque all'aggiudicazione, purché tale offerta sia ritenuta dall'Amministrazione conveniente e idonea in relazione all'oggetto del contratto";

La commissione procede quindi all'esame delle istanze di ammissione alla gara e delle dichiarazioni allegate, presentate dall'unica ditta concorrente, che ottiene il seguente esito:

1. SODEXO ITALIA S.p.A.

AMMESSA

Procede quindi, in seduta riservata, con inizio alle ore 11:27, all'apertura della busta contenente l'offerta tecnica che risulta composta da un documento unico di n. 23 pagine.

La commissione procede all'esame ed alla valutazione delle proposte progettuali in base agli elementi previsti dall'articolo 21 del disciplinare di gara, come segue:

OFFERTA TECNICA MAX: 70 punti

N.	Criteri di valutazione	Punti max		Sub criteri di valutazione	Punti Max
1	Qualità della gestione del servizio	18	1.1	<u>Modalità di erogazione del servizio</u> <i>tipologia delle attrezzature e dei mezzi che saranno messi a disposizione per il trasporto, la consegna, la distribuzione dei pasti in funzione del mantenimento e della qualità organolettica del cibo e del rispetto dell'ambiente</i>	6
			1.2	<u>Selezione fornitori</u> <i>Elenco fornitori e relativi criteri di selezione - Indicare le modalità di selezione e controllo dei fornitori in relazione alla qualità e sicurezza delle materie prime</i>	6
			1.3	<u>Gestione degli imprevisti</u> <i>Verranno valutate, in generale, la qualità della gestione degli imprevisti e delle emergenze e, in particolare, le azioni previste in caso di emergenza con particolare riferimento a notevoli assenza di personale, a criticità del centro cottura e a difficoltà negli approvvigionamenti</i>	6
2	Qualità del sistema organizzativo	22	2.1	<u>Personale</u> <i>numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio anche in rapporto al numero di alunni nei plessi scolastici</i>	6

			2.2	<u>Recupero di alimenti non somministrati nelle scuole</u> <i>Indicazione delle modalità di recupero di prodotti non somministrati e loro destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale</i>	6
			2.3	<u>Reclami</u> <i>gestione dei reclami e delle non conformità di prodotto e relative azioni preventive e correttive</i>	5
			2.4	<u>Nutrizionista/dietista</u> <i>Presenza di una figura di nutrizionista/dietista. Sarà valutato in relazione al titolo di studio, esperienze pregresse, aggiornamento professionale, alle ore dedicate all'intera concessione. (Inserire a tal proposito il cv formativo e professionale del nutrizionista/dietista)</i>	5
3	Percentuale prodotti biologici marchio I.G.P. e D.O.P.	2,5	3.1	Utilizzo prodotti biologici o I.G.P. e D.O.P. elencati e certificati dal 0% al 20%	1
			3.2	Utilizzo prodotti biologici o I.G.P. e D.O.P. elencati e certificati dal 21% al 30%	1,5
			3.3	Utilizzo prodotti biologici o I.G.P. e D.O.P. elencati e certificati dal 31% al 60%	2
			3.4	Utilizzo prodotti biologici o I.G.P. e D.O.P. elencati e certificati dal 61% al 100%	2,5
4	Migliorie del servizio	21	4.1	Presenza del centro cottura ad una distanza max di 15 km dai plessi scolastici (calcolata dal centro cottura all'istituto scolastico in base a Google Maps)	6
			4.2	Percentuale di impiego di frutta, ortaggi, legumi, cereali e derivanti in percentuale superiore al 70%	6
			4.3	Monitoraggio della qualità dei servizi erogati: descrizione del sistema di controllo che si intende adottare e procedure individuate per la rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza.	5
			4.4	Altre proposte integrative e migliorative rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato (es. pasti gratuiti per insegnanti, pasti gratuiti per utenti segnalati dai servizi sociali, rinfresco gratuito in un'occasione annua)	4
5	Classe ecologica dei	2,5	5.1	Classe Euro 4	1
			5.2	Classe Euro 5	2

	mezzi di trasporto		5.3	Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica	2,5
6	Certificazioni	4	6.1	SA800:2014 (Possesso certificazione Etica di Responsabilità sociale)	1
			6.2	UNI EN ISO 22000 o equivalenti (in ordine al servizio in oggetto)	1
			6.3	UNI EN ISO 22005 o equivalenti (in ordine al servizio in oggetto)	1
			6.4	UNI EN ISO 45001:2018 relativa alla Tutela della Sicurezza dei Lavoratori	1
	TOT.	70			

La Commissione attribuisce il seguente punteggio:

N.	Criteri di valutazione	Punti max	Sub criteri di valutazione	Motivazioni	Coefficiente assegnato	Punti Assegnati	
1	Qualità della gestione del servizio	18	1.1	<u>Modalità di erogazione del servizio</u> <i>tipologia delle attrezzature e dei mezzi che saranno messi a disposizione per il trasporto, la consegna, la distribuzione dei pasti in funzione del mantenimento e della qualità organolettica del cibo e del rispetto dell'ambiente</i>	L'offerta ha descritto in maniera buona le modalità di erogazione del servizio	0.8	4.8
			1.2	<u>Selezione fornitori</u> <i>Elenco fornitori e relativi criteri di selezione - Indicare le modalità di selezione e controllo dei fornitori in relazione alla qualità e sicurezza delle materie prime</i>	L'offerta ha descritto in maniera ottima le modalità selezione dei fornitori	0.9	5.4
			1.3	<u>Gestione degli imprevisti</u> <i>Verranno valutate, in generale, la qualità della gestione degli imprevisti e delle emergenze e, in particolare, le azioni previste in caso di emergenza con</i>	L'offerta ha descritto in maniera buona le modalità di gestione degli imprevisti	0.8	4.8

				<i>particolare riferimento a notevoli assenza di personale, a criticità del centro cottura e a difficoltà negli approvvigionamenti</i>			
2	Qualità del sistema organizzativo	22	2.1	<u>Personale</u> <i>numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio anche in rapporto al numero di alunni nei plessi scolastici</i>	L'offerta ha descritto in maniera buona le modalità di gestione del personale	0.8	4.8
			2.2	<u>Recupero di alimenti non somministrati nelle scuole</u> <i>Indicazione delle modalità di recupero di prodotti non somministrati e loro destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale</i>	L'offerta ha descritto in maniera ottima il recupero degli alimenti non somministrati nelle scuole	0.9	5.4
			2.3	<u>Reclami</u> <i>gestione dei reclami e delle non conformità di prodotto e relative azioni preventive e correttive</i>	L'offerta ha descritto in maniera ottima la gestione dei reclami	0.9	4.5
			2.4	<u>Nutrizionista/dietista</u> <i>Presenza di una figura di nutrizionista/dietista. Sarà valutato in relazione al titolo di studio, esperienze pregresse, aggiornamento professionale, alle ore dedicate all'intera concessione. (Inserire a tal proposito il cv formativo e</i>	L'offerta ha descritto in maniera buona la presenza della figura del nutrizionista	0.8	4

				<i>professionale del nutrizionista/dietista)</i>			
3	Percentuale prodotti biologici marchio I.G.P. e D.O.P.	2,5	3.1	Utilizzo prodotti biologici o I.G.P. e D.O.P. elencati e certificati dal 0% al 20%			
			3.2	Utilizzo prodotti biologici o I.G.P. e D.O.P. elencati e certificati dal 21% al 30%			
			3.3	Utilizzo prodotti biologici o I.G.P. e D.O.P. elencati e certificati dal 31% al 60%			
			3.4	Utilizzo prodotti biologici o I.G.P. e D.O.P. elencati e certificati dal 61% al 100%	Dichiarato l'utilizzo di prodotti biologici		2,5
4	Migliorie del servizio	21	4.1	Presenza del centro cottura ad una distanza max di 15 km dai plessi scolastici (calcolata dal centro cottura all'istituto scolastico in base a Google Maps)	Presenza del centro cottura a una distanza di 7 Km		6
			4.2	Percentuale di impiego di frutta, ortaggi, legumi, cereali e derivanti in percentuale superiore al 70%	Dichiarazione di impiego di frutta, ortaggi, legumi, cereali e derivanti in percentuale superiore al 70%		6
			4.3	Monitoraggio della qualità dei servizi erogati: descrizione del sistema di controllo che si intende adottare e procedure individuate per la rilevazione del	Dichiarato monitoraggio dei servizi erogati	1	5

				grado di soddisfazione dell'utenza.			
			4.4	Altre proposte integrative e migliorative rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato (es. pasti gratuiti per insegnanti, pasti gratuiti per utenti segnalati dai servizi sociali, rinfresco gratuito in un'occasione annua)	Le proposte integrative migliorative sono ritenute ottime	1	4
5	Classe ecologica dei mezzi di trasporto	2,5	5.1	Classe Euro 4			1
			5.2	Classe Euro 5			2
			5.3	Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica	Possesso di automezzo EURO6		2,5
6	Certificazioni	4	6.1	SA800:2014 (Possesso certificazione Etica di Responsabilità sociale)	Presentazione della certificazione		1
			6.2	UNI EN ISO 22000 o equivalenti (in ordine al servizio in oggetto)	Presentazione della certificazione		1
			6.3	UNI EN ISO 22005 o equivalenti (in ordine al servizio in oggetto)	Presentazione della certificazione		1
			6.4	UNI EN ISO 45001:2018 relativa alla Tutela della Sicurezza dei Lavoratori	Presentazione della certificazione		1
	TOT.	70					63.70

L'offerta tecnica ottiene il punteggio totale di 63.70.

La commissione termina la seduta riservata alle ore 12.40 e dispone che l'apertura dell'offerta economica avvenga alle ore 12.45 di oggi 10 agosto 2022.

Alle ore 12.45 del medesimo giorno dieci agosto duemilaventidue, la seduta prosegue in sessione pubblica.

Il Presidente comunica pubblicamente l'esito dell'esame dell'offerta tecnica della ditta SODEXO ITALIA S.p.A. ed il relativo punteggio attribuito.

La commissione procede quindi all'esame ed alla valutazione dell'offerta economica, in base agli elementi

indicati nel disciplinare di gara:

OFFERTA ECONOMICA MAX PUNTI 30 SU 100

di cui:

- all'offerta economica più bassa, relativamente al prezzo del singolo pasto, è attribuito il punteggio massimo di 30/100
- mentre alle altre offerte economiche viene attribuito il punteggio risultante dalla seguente formula:

$$X = \left(\frac{\text{prezzo di offerta con massimo ribasso}}{\text{prezzo di offerta da valutare}} \right) \times \text{n. 30 punti}$$

dove X è il punteggio da assegnare.

In nessun caso verrà accettata l'offerta economica pari o in aumento rispetto al prezzo posto a base di gara.

L'offerta economica della ditta SODEXO ITALIA S.p.A. è la seguente:

- **ribasso percentuale del 6.5 sul prezzo unitario del pasto a base di gara**

L'importo unitario del pasto per l'asilo nido/infanzia = € 5,07 oltre ad € 0,01 per oneri di sicurezza (non soggetti a ribasso) = € 5,08

L'importo unitario del pasto per la scuola primaria e secondaria di primo grado = € 4,74 oltre ad € 0,01 per oneri di sicurezza (non soggetti a ribasso) = € 4,75

Essendo presente una sola ditta concorrente la commissione attribuisce all'offerta economica il punteggio di **30 punti**.

Il punteggio complessivo attribuito al concorrente risulta pertanto come segue:

Offerta tecnica = punti 63.70

Offerta economica = punti 30

TOTALE = punti 93.70

Si procede, quindi, con la verifica in ordine all'anomalia delle offerte secondo quanto previsto dall'art. 97, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016.

Viene pertanto chiusa la seduta pubblica alle ore 13:00.

Il Presidente evidenzia che l'offerta ammessa presenta le condizioni per essere qualificata nella fattispecie dell'offerta anomala. Si procede pertanto, unitamente al RUP in seduta riservata, alla verifica della congruità dell'offerta tramite l'analisi del PEF e delle informazioni fornite unitamente all'offerta economica. Esaminate le spiegazioni fornite, il RUP e la Commissione, ritengono sufficienti tali per cui viene esclusa l'anomalia dell'offerta.

Conseguentemente la Commissione, formula, in esito alle operazioni di cui sopra, la seguente:

PROPOSTA DI AGGIUDICAZIONE

Ai sensi dell'art. 32 del D.Lgs 18.04.2016 n. 50 propone che la procedura di gara per la Concessione del servizio di ristorazione scolastica per la scuola secondaria di primo grado, la scuola primaria, la scuola dell'infanzia e l'asilo nido del Comune di Perosa Argentina – Periodo: 01.09.2022 – 31.08.2025 – CIG 9317641897, venga aggiudicata alla ditta SODEXO ITALIA S.p.A., Via Fratelli Gracchi n. 36, 20092 Cinisello Balsamo (MI) con il prezzo per il singolo pasto per l'asilo nido e la scuola dell'infanzia pari ad € 5,07 (cinque virgola zerosette) oltre oneri per la sicurezza pari ad € 0,01 (zero virgola zerozero) e quindi per un prezzo complessivo di € 5,08 (cinque virgola zerootto); il prezzo per il singolo pasto per la scuola primaria e la scuola

secondaria di primo grado pari ad € 4,74 (quattro virgola settantaquattro) oltre oneri per la sicurezza pari ad € 0,01 (zero virgola zero) e quindi per un prezzo complessivo di € 4,75 (quattro virgola settantacinque)

La seduta è dichiarata conclusa alle ore 13:35 del 10.08.2022.

Letto, confermato e sottoscritto.

Dott. Gianluca MARANNANO PRESIDENTE

Dr.ssa Vincenza RENGÀ COMPONENTE ESPERTO

Sig.ra Silvia TROMBOTTO COMPONENTE ESPERTO

(firmato in originale)