



COMUNE DI VEDUGGIO

PROVINCIA DI VARESE

VERBALE - SERVIZIO DI PRODUZIONE E CONSEGNA PASTI REFEZIONE SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO PER IL PERIODO DAL 04/09/2023 AL 30/06/2026 CON OPZIONE DI RIPETIZIONE DEL SERVIZIO E PROROGA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEL PIANO D'AZIONE PER LA SOSTENIBILITA' AMBIENTALE DEI CONSUMI NEL SETTORE DELLA PA E AI CRITERI MINIMI APPROVATI CON DM N. 65 DEL 10/03/2020 - CIG 9679921B80

PREMESSO che

- a) Con Delibera di Giunta Comunale n. 19 del 28/02/2023 veniva approvato di procedere all'individuazione del soggetto affidatario del "Servizio di produzione e consegna pasti per la mensa della scuola primaria e secondaria di primo grado per il periodo 04/09/2023 – 30/06/2026 con opzione di ripetizione del servizio e proroga" tramite procedura di gara aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/16, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 del D.Lgs. 50/16, con procedura interamente gestita, ai sensi dell'art. 38 comma 1 del medesimo Decreto, sul mercato elettronico del sistema di intermediazione telematica di Regione Lombardia – piattaforma SINTEL";
- b) Con Determina Dirigenziale N° Generale 182 – N° Settoriale 66 Area Servizi alla Persona, assunta in data 28.03.2023, viene indetta la procedura suddetta e contestualmente approvata la documentazione di gara contenente il disciplinare di gara in cui vengono indicati i requisiti per l'affidamento in questione;
- c) la suddetta gara è stata pubblicata:
 - sulla Gazzetta Ufficiale, Gazzetta Ufficiale V Serie Speciale - Contratti Pubblici n. 164 del 14/04/2023;
 - all'Albo pretorio in data 28/03/2023;
 - sul profilo del committente in data 28/03/2023;
 - sul sito dell'Osservatorio dei Contratti Pubblici in data 20/04/2023;
 - sulla piattaforma telematica di Regione Lombardia, denominata Sintel, della centrale di committenza regionale ARCA LOMBARDIA in data 03/04/2023;
- d) con Determina Dirigenziale N° Generale – N° Settoriale 78 Area servizi alla persona, assunta in data 22.05.2023 è stata nominata la commissione di gara per la procedura in oggetto, come segue:

Il giorno 23 del mese di MAGGIO dell'anno DUEMILAVENTITRE alle ore 9.15 presso la sede di questa Amministrazione si è riunita, in seduta pubblica, la commissione giudicatrice per l'aggiudicazione del servizio indicato in oggetto, nominata con la Determinazione Dirigenziale sopra richiamata successivamente alla scadenza del termine di presentazione delle offerte, e composta da:

Lucrezia Limido	PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE Assistente Sociale Specialista
Alessandra Lorenzetti	MEMBRO INTERNO ESPERTO

Paola Baroffio	MEMBRO INTERNO ESPERTO E SEGRETERIA
----------------	-------------------------------------

Si procede, quindi, alle operazioni di apertura dell'offerta tecnica del concorrente ammesso alla gara, aprendo sulla piattaforma SINTEL il plico telematico contenente le offerte tecniche, risulta presente l'offerta della seguente ditta:

1. RISTORAZIONE OGGI S.r.l. di Pogliano Milanese

In seguito all'apertura della singola busta tecnica telematica, la commissione accerta che all'interno vi sia l'offerta tecnico progettuale regolarmente sottoscritta con firma digitale del legale rappresentante del concorrente.

In esito a tale verifica, la commissione ammette il concorrente alla fase successiva del procedimento, chiude la seduta pubblica alle ore 9.25 e prosegue, in seduta riservata, alla valutazione dell'offerta tecnico-progettuale del concorrente ed all'attribuzione del punteggio.

Prima di dar corso all'esame delle offerte tecniche, la commissione dà atto di quanto disposto dal disciplinare di gara, in relazione agli elementi di valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai criteri di valutazione ed alle modalità di calcolo dei punteggi:

La gara verrà aggiudicata al concorrente migliore offerente determinato mediante offerta economicamente più vantaggiosa, secondo i punteggi meglio dettagliati di seguito.

A – Offerta tecnica	max punti 70
B – Offerta economica	max punti 30

L'attribuzione del punteggio relativo all'Offerta Tecnica sarà effettuata dalla Commissione di gara con riferimento ai seguenti parametri:

1) merito tecnico e qualità del progetto: punteggio massimo 70 punti così articolati e attribuiti in base alla formula sotto indicata:

Elementi di valutazione	Punteggi parziali max	Punteggi totali max
<i>1.a). Qualità - gestione e validità del progetto relativamente al modello organizzativo proposto con particolare riferimento al rispetto dell'ambiente e all'ambito sociale di cui alle disposizioni ambientali vigenti in materia di green economy e dei criteri ambientali minimi adottati con decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare - di cui all'art. 34 del Decreto 50/2016</i>		16
<i>Sub-criteri:</i>		
1.a).1 Adeguatezza del processo di produzione in base a quanto previsto dalle norme igienico- sanitarie vigenti, con particolare riferimento al rispetto dell'ambiente e all'ambito sociale, e raccordo con le istituzioni sanitarie pubbliche locali: fasi di lavorazione e cottura dei generi alimentari e di consegna dei pasti, organizzazione aree di lavoro, struttura organizzativa di gestione del personale e diagrammi dei flussi di produzione seguiti e attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti nei centri di cottura destinati a produrre i pasti oggetto del presente capitolato.	5	

1.a).2 Numero mezzi a disposizione del centro cottura, tipologia del mezzo utilizzato per il trasporto degli alimenti, caratteristiche e numero dei contenitori e attrezzature per il trasporto ed il mantenimento della temperatura.	4	
1.a).3 Distanza dal centro cottura.	3	
1.a).4 Capacità di far fronte alle emergenze e agli imprevisti indicando come sia organizzata la cucina d'emergenza.	4	
1.b). Qualità – gestione e validità del progetto in materia di educazione alimentare con particolare riferimento al rispetto dell'ambiente e all'ambito sociale di cui alle disposizioni ambientali vigenti in materia di green economy e dei criteri ambientali minimi adottati con decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare - di cui all'art. 34 del Decreto 50/2016 <i>Sub-criteri:</i>		20
1.b).1 percentuale utilizzo alimenti biologici, DOP, DOC, IGP, IGT e provenienti da sistemi di filiera corta, ai sensi dell'art. 4 co. 5-quater D. L. n. 104 del 12.99.13 convertito con L. n. 128 del 08.11.13 in relazione a quanto previsto dal capitolato d'appalto.	5	
1.b).2 Tipologia e adeguatezza delle diete speciali con dettaglio proposte di prodotti e /o generi alimentari biologici, DOP, DOC, IGP, IGT e provenienti da sistemi di filiera corta, ai sensi dell'art. 4 co. 5-quater D. L. n. 104 del 12.99.13 convertito con L. n. 128 del 08.11.13.	6	
1.b).3 Procedure interne per l'idonea gestione delle diete speciali: percorso di definizione qualitativa e quantitativa nonché utilizzo di strumentazioni ad hoc, presenza di personale specializzato nel campo delle scienze alimentari.	5	
1.b).4 Qualità delle iniziative di educazione alimentare rivolte agli alunni, alle famiglie ai docenti e al personale comunale.	4	
1.c). Qualità – gestione e validità del progetto in materi di Piano di Autocontrollo		14
<i>Sub-criteri:</i>		
1.c).1 Modalità di acquisto degli alimenti e sicurezza alimentare, piano di autocontrollo con particolare riguardo alle modalità di approvvigionamento e alle qualità dei generi alimentari nonché alle procedure interne per la gestione della rintracciabilità e delle allerte. Frequenza degli approvvigionamenti, modalità di riqualifica dei fornitori e modalità di recupero cibi non consumati per fini assistenziali.	5	
1.c).2 Prescrizioni adottate per assicurare e contenere i tempi fra il confezionamento e la consegna dei pasti.	3	
1.c).3 Procedure per comunicazione delle non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare completa di gestione della stessa.	3	
1.c).4 Pianificazione delle analisi di laboratorio.	3	
1.d). Qualità – gestione e validità del progetto in funzione dell'esperienza maturata		

dalla Ditta nel settore specifico			14
<i>Sub-criteri:</i>			
1.d).1 Piano di formazione e/o aggiornamento previsto per le varie funzioni in favore degli operatori del centro cottura e elenco dei percorsi di formazione effettuati al personale negli ultimi tre anni.	3		
1.d).2 Esperienza specifica nel settore alimentare da parte del personale e presenza di esperti in materia di diete alimentari, indicando il dettaglio delle funzioni, livelli, qualifiche, giorni e orari di servizio.	4		
1.d).3 Customer satisfaction e altri strumenti di verifica della qualità del servizio fornito.	3		
1.d).4 Proposte innovative e migliorie al servizio idonee ad innalzare la qualità del servizio con particolare riferimento al rispetto dell'ambiente e all'ambito sociale di cui alle disposizioni ambientali vigenti in materia di green economy e dei criteri ambientali minimi adottati con decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare - di cui all'art. 34 del Decreto 50/2016.	4		
1.e). Attivazione del lavoro di rete			
<i>Sub-criteri:</i>			
1.e).1 Raccordo e coinvolgimento con la realtà territoriale e progettualità innovative.	6		6
Punteggio complessivo			70

La relazione tecnica deve essere redatta in italiano e articolata in singoli elaborati di dettaglio per ognunadelle voci e sottovoci indicate nella tabella sopra riportata. E' opportuno che i concorrenti, nella stesura dei vari elaborati, dimostrino di avere capacità di sintesi e deve essere rigorosamente articolata in modo che ogni punto sia esauriente per se stesso, senza richiamo non contenuti nella documentazione presentata.

I punteggi parziali riportati nella tabella precedente relativi ai sub-criteri verranno moltiplicati per i seguenti coefficienti, per l'attribuzione del punteggio complessivo:

Valore del coefficiente	Giudizio della Commissione	
0	non valutabile	contenuti assenti
0,10	del tutto inadeguata	I contenuti oggetto di valutazione vengono semplicemente richiamati
0,20	inconsistente	indicato qualche contenuto, ma non articolato e/o qualitativamente inconsistente
0,30	gravemente insufficiente	contenuti limitati, scarsamente articolati e/o quantitativamente inconsistenti
0,40	insufficiente	contenuti limitati, articolati in modo frammentario e/o quantitativamente poco consistenti

0,50	scarsa	contenuti modesti, con articolazione non ancora sufficiente e/o quantitativamente poco consistenti
0,60	sufficiente	contenuti pertinenti, anche se essenziali, descritti in modo abbastanza chiaro e ordinato ma quantitativamente poco consistenti
0,70	discreta	contenuti pertinenti, descritti in modo chiaro e abbastanza articolati e/o quantitativamente abbastanza consistenti
0,80	buona	contenuti esaurienti, descritti in modo chiaro e articolato e/o quantitativamente abbastanza consistenti
0,90	molto buona	contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro e completo e/o quantitativamente consistenti
1	ottima	contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato e/o quantitativamente molto consistenti

Il prodotto risultante dall'operazione di moltiplicazione sarà il punteggio attribuito all'impresa per ciascun sotto – parametro.

Il giudizio della Commissione sarà espresso sulla base dei parametri e coefficienti sopraelencati; gli stessi sono specificati anche nel bando di gara, prima dell'esame dell'offerta, per poter giudicare con la massima trasparenza e precisione possibile le Imprese partecipanti alla gara.

IL PUNTEGGIO QUALITA' di ciascuna Ditta idonea si ottiene sommando i punti ottenuti dalla stessa nei vari sub-criteri.

Elementi di valutazione	Punteggi parziali max	Punteggi totali max	Valutazione complessiva
1.a). Qualità - gestione e validità del progetto relativamente al modello organizzativo proposto con particolare riferimento al rispetto dell'ambiente e all'ambito sociale di cui alle disposizioni ambientali vigenti in materia di green economy e dei criteri ambientali minimi adottati con decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare - di cui all'art. 34 del Decreto 50/2016 <i>Sub-criteri:</i> 1.a).1 Adeguatezza del processo di produzione in base a quanto previsto dalle norme igienico- sanitarie vigenti, con particolare riferimento al rispetto dell'ambiente e all'ambito sociale, e raccordo con le istituzioni sanitarie pubbliche locali: fasi di lavorazione e cottura dei generi alimentari e di consegna dei pasti, organizzazione aree di lavoro, struttura organizzativa di gestione del personale e diagrammi dei flussi di produzione seguiti e attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti nei centri di cottura destinati a produrre i pasti oggetto del presente capitolato.	5	16	5

1.a).2 Numero mezzi a disposizione del centro cottura, tipologia del mezzo utilizzato per il trasporto degli alimenti, caratteristiche e numero dei contenitori e attrezzature per il trasporto ed il mantenimento della temperatura. 1.a).3 Distanza dal centro cottura. 1.a).4 Capacità di far fronte alle emergenze e agli imprevisti indicando come sia organizzata la cucina d'emergenza.	4 3 4		4 3 3,6
1.b). Qualità – gestione e validità del progetto in materia di educazione alimentare con particolare riferimento al rispetto dell'ambiente e all'ambito sociale di cui alle disposizioni ambientali vigenti in materia di green economy e dei criteri ambientali minimi adottati con decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare - di cui all'art. 34 del Decreto 50/2016 <i>Sub-criteri:</i> 1.b).1 percentuale utilizzo alimenti biologici, DOP, DOC, IGP, IGT e provenienti da sistemi di filiera corta, ai sensi dell'art. 4 co. 5-quater D. L. n. 104 del 12.99.13 convertito con L. n. 128 del 08.11.13 in relazione a quanto previsto dal capitolato d'appalto. 1.b).2 Tipologia e adeguatezza delle diete speciali con dettaglio proposte di prodotti e/o generi alimentari biologici, DOP, DOC, IGP, IGT e provenienti da sistemi di filiera corta, ai sensi dell'art. 4 co. 5-quater D. L. n. 104 del 12.99.13 convertito con L. n. 128 del 08.11.13. 1.b).3 Procedure interne per l'idonea gestione delle diete speciali: percorso di definizione qualitativa e quantitativa nonché utilizzo di strumentazioni ad hoc, presenza di personale specializzato nel campo delle scienze alimentari. 1.b).4 Qualità delle iniziative di educazione alimentare rivolte agli alunni, alle famiglie ai docenti e al personale comunale. 1.c). Qualità – gestione e validità del progetto in materi di Piano di Autocontrollo <i>Sub-criteri:</i> 1.c).1 Modalità di acquisto degli alimenti e sicurezza alimentare, piano di autocontrollo con particolare riguardo alle modalità di approvvigionamento e alle qualità dei generi alimentari nonché alle procedure interne per la gestione della rintracciabilità e delle allerte. Frequenza degli approvvigionamenti, modalità di riqualifica dei fornitori e modalità di recupero cibi non consumati per fini assistenziali. 1.c).2 Prescrizioni adottate per assicurare e contenere i tempi fra il confezionamento e la consegna dei pasti.	5 6 5 4 5 4	20 14	4,5 5 5 4 4,5 3

1.c).3 Procedure per comunicazione delle non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare completa di gestione della stessa.	3		3
1.c).4 Pianificazione delle analisi di laboratorio.	3		3
1.d). Qualità – gestione e validità del progetto in funzione dell'esperienza maturata dalla Ditta nel settore specifico		14	
<i>Sub-criteri:</i>			
1.d).1 Piano di formazione e/o aggiornamento previsto per le varie funzioni in favore degli operatori del centro cottura e elenco dei percorsi di formazione effettuati al personale negli ultimi tre anni.	3		2,1
1.d).2 Esperienza specifica nel settore alimentare da parte del personale e presenza di esperti in materia di diete alimentari, indicando il dettaglio delle funzioni, livelli, qualifiche, giorni e orari di servizio.	4		3
1.d).3 Customer satisfaction e altri strumenti di verifica della qualità del serviziofornito.	3		2
1.d).4 Proposte innovative e migliorie al servizio idonee ad innalzare la qualità del servizio con particolare riferimento al rispetto dell'ambiente e all'ambito sociale di cui alle disposizioni ambientali vigenti in materia di green economy e dei criteri ambientali minimi adottati con decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare - di cui all'art. 34 del Decreto 50/2016.	4		4
1.e). Attivazione del lavoro di rete		6	
<i>Sub-criteri:</i>			
1.e).1 Raccordo e coinvolgimento con la realtà territoriale e progettualità innovative.	6		3
Punteggio complessivo		70	61,70

La commissione chiude la seduta alle ore 10.30.

Il giorno **8** del mese di **GIUGNO** dell'anno **DUEMILAVENTITRE** alle ore 8.30 presso la sede dell'Area Servizi alla Persona del Comune di Vedano Olona (Piazza San Rocco, 20 - piano terra) si è riunita, in seduta pubblica, la commissione giudicatrice, nominata con la Determinazione Dirigenziale sopra richiamata per quanto segue: lettura punteggi attribuiti all'offerta tecnica e apertura busta economica.

Si procede, quindi, alla comunicazione dei punteggi assegnati dalla Commissione giudicatrice in riferimento alla busta tecnica presentate dall'operatore economico partecipante:

- RISTORAZIONE OGGI S.r.l. di Pogliano Milanese

Conseguentemente si procede all'apertura della busta economica tramite il portale SINTEL.

Ai sensi dell'articolo 283, comma 2, e dell'allegato P al DPR 207/10, il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sia per quanto concerne il merito tecnico del progetto che l'elemento prezzo è effettuato utilizzando la seguente formula:

$$C(a) = \sum_{i=1}^n$$

$$[W_i \cdot V(a)_i]$$

dove:

$C(a)$ è l'indice di valutazione dell'offerta (a); n è il numero totale dei requisiti;

W_i è il punteggio attribuito al requisito (i);

$V(a)_i$ è il coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno; $\sum$ è la sommatoria.

Riguardo gli elementi dell'offerta tecnica di cui alla tabella sopra indicata i coefficienti $V(a)$ sono determinati attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, trasformando la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media le medie provvisorie prima calcolate.

Riguardo l'offerta economica i coefficienti $V(a)$ sono determinati attraverso la seguente formula:

$$V(a)_i =$$

$$\frac{R_a}{R_{max}}$$

$$R_a =$$

$$R_{max} =$$

dove:

R_a = valore offerto dal concorrente a R_{max} = valore dell'offerta più conveniente

Dalle somme totali dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica e all'offerta economica e, viene stilata la seguente graduatoria:

POSIZIONE PROPOSTA	NUMERO PROTOCOLLO INFORMATICO	FORNITORE	VALORE ECONOMICO	PUNTEGGIO ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO TOTALE
1	1683535252302	RISTORAZIONE OGGI SRL 08017300966	4,25000 EUR	30,00	61,70	91,70

La commissione dà atto che è risultato primo in graduatoria il seguente operatore economico:

- Ristorazione Oggi S.r.l. via Aldo Moro, n. 4 – Pogliano Milanese (MI) C.F/ P.IVA 08017300966 che ha riportato un punteggio complessivo pari 91,70/100, di cui 61,70/70 nell’offerta tecnica e 30/30 nell’offerta economica.

La commissione dispone che gli atti siano trasmessi al Responsabile dell’Area Servizi alla Persona per gli adempimenti di competenza e chiude la seduta alle ore 9.00 del giorno 08 giugno 2023. Letto, confermato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE - Ass. Soc. Lucrezia Limido

II MEMBRO INTERNO ESPERTO - COMPONENTE - Alessandra Lorenzetti

II MEMBRO INTERNO ESPERTO e SEGRETERIA – Paola Baroffio