

**GARA A PROCEDURA TELEMATICA APERTA SOPRA SOGLIA COMUNITARIA AI SENSI DELL'ART. 60 del D.LGS 50/2016 PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI ROTTOFRENO (PC) PERIODO: 09/01/2023 – 31/07/2025. CIG : 947413605C.**

**VERBALE DELLA SEDUTA PUBBLICA DEL 12/12/2022**

L'anno 2022, il giorno 12 (dodici) del mese di dicembre, alle ore 9:31

PREMESSO CHE

- con determinazione n. 565 del 02/11/2022, rettificata dalla determinazione n. 584 del 09/11/2022, del Responsabile dei Servizi alla Persona del Comune di Rottofreno (PC), si disponeva di indire una procedura selettiva telematica aperta per l'individuazione dell'aggiudicatario del *servizio di ristorazione scolastica* del Comune di Rottofreno (PC), per il periodo dal 09/01/2023 al 31/07/2025, per un valore complessivo, comprensivo del periodo di proroga tecnica di 4 mesi, pari a € 1.179.900 (IVA esclusa), affidandone l'espletamento alla Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza;
- il costo/pasto a base d'asta, è pari a:
  - euro 4,20, oltre IVA, per la refezione Scuola Primaria di San Nicolò
  - euro 3,60, oltre IVA, per la refezione della Scuola Materna Statale di San Nicolò
  - euro 4,30, oltre IVA, per la refezione Scuola Primaria di Rottofreno
  - euro 3,40, oltre IVA, per la refezione della Scuola Materna Statale di Rottofreno
  - euro 2,10, oltre IVA, per la fornitura di alimenti presso il Nido d'infanzia di San Nicolò (pasto a crudo);
- con la medesima determinazione a contrattare sono stati approvati lo schema di bando e di disciplinare di gara, predisposti in collaborazione con la Stazione Unica Appaltante;
- il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2, del D.lgs. 50/2016;
- in applicazione del regime alleggerito previsto all'art. 142bis del D.lgs 50/2016 il bando di gara è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, sulla piattaforma telematica SATER, ai sensi dell'art. 58 del D.Lgs. 50/2016, sul sito internet istituzionale della Provincia, nella sezione S.U.A. Stazione Unica Appaltante "Bandi SUA", e su SITAR-ER;
- il disciplinare di gara fissava per il giorno 30/11/2022 alle ore 10:00 il termine perentorio di scadenza per la presentazione delle offerte;
- il giorno 30/11/2022, si è tenuta la seduta pubblica virtuale, di cui è stato redatto verbale, durante la quale il seggio di gara ha preso atto che, entro il termine di scadenza per la presentazione delle offerte, sono state depositate, sul sistema per gare telematiche "SATER" una offerta da parte dell'operatore economico:
  1. Raggruppamento temporaneo di imprese tra **ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.**, con sede a Milano (mandataria) e **ITALIA CHEF S.R.L.**, con sede a Piacenza (mandante).

e successivamente, trattandosi di procedura con inversione procedimentale, ha assegnando al concorrente lo stato di "ammesso ex art. 133, comma 8, D.Lgs. 50/2016", e chiuso la fase di "Valutazione Amministrativa",

- in data 07/12/2022, tramite il sistema SATER, con nota di Registro di sistema n. PI332041-22, si è data notizia dell'avvenuta pubblicazione sul sito internet istituzionale della Stazione Unica Appaltante della Provincia del verbale della seduta del 30/11/2022;
- con provvedimento n. 1589 del 06/12/2022 della Stazione Unica Appaltante è stata nominata la Commissione giudicatrice delle offerte ex art. 77 del D.lgs 50/2016;
- con la medesima nota registro SATER n. PI332041-22 del 07/12/2022 è stato trasmesso il provvedimento di nomina della Commissione giudicatrice, e si è data notizia della data e ora della presente seduta, convocata per l'apertura della busta contenente l'offerta tecnica;

#### TUTTO CIÒ PREMESSO

è presente, in seduta pubblica, la Commissione giudicatrice delle offerte pervenute, nominata ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs. 50/2016 con Determinazione n. 1589 del 06/12/2022 della Dirigente del Servizio Bilancio, Patrimonio e Acquisti della Provincia di Piacenza, e così costituita:

- Dott. Paolo Cassi, Responsabile del Settore "Affari Generali ed Istituzionali - Servizi alla Persona" del Comune di Borgonovo Val Tidone (PC), in veste di presidente;
- Sig.ra Maria Cristina Bonelli, Istruttore amministrativo del Settore Pubblica Istruzione, Sport e Cultura del Comune di Castel San Giovanni (PC), in veste di componente;
- Dott.ssa Michela Razza con qualifica di "Assistente Sociale" di ASP AZALEA - AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE, con sede a Castel San Giovanni (PC), in veste di componente;

Le funzioni di segretaria verbalizzante saranno svolte da Rosa Fava, dipendente della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza.

Il Presidente della Commissione dichiara aperta la seduta pubblica, durante la quale si procederà all'apertura delle offerte tecniche per procedere alla verifica della presenza dei documenti dell'offerta tecnica richiesti dal Disciplinare di gara.

Il Presidente ricorda ai presenti quanto disposto dal paragrafo 17.1 del Disciplinare di gara in merito alle modalità di presentazione 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.*

*Nella tabella sotto riportata vengono indicati con la lettera "D" i "Punteggi Discrezionali", attribuiti sulla base della valutazione discrezionale della Commissione giudicatrice e con la lettera "T" i "Punteggi Tabellari" vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o della mancata offerta di quanto specificatamente richiesto.*

***Per ogni criterio "D" discrezionale dovrà essere redatta apposita relazione, come indicato nella tabella sottostante, su foglio formato A4, con carattere equivalente alle dimensioni del font Times New Roman – corpo non inferiore a 12, margini superiore e inferiore cm 2,5, margini destro e sinistro cm 2. Le facciate dovranno essere numerate, eventuali copertine non saranno conteggiate nel numero massimo di facciate previste.***

***Le eccedenze rispetto ai limiti dimensionali delle relazioni sopra evidenziati non saranno oggetto di valutazione e verranno pertanto considerate come non esistenti.>>***

## **CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA QUALITATIVA**

### **1.ORGANIZZAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO**

*Il criterio in esame si suddivide in tre sottocriteri, di seguiti descritti*

#### **1.1.Organizzazione del servizio di gestione**

*Il concorrente deve indicare, in modo schematico:*

Risorse umane dedicate all'esecuzione dei vari servizi richiesti ed allo svolgimento di tutte le attività previste dal Capitolato (artt. 11-14-15), comprese quelle relative ai servizi aggiuntivi offerti. Il concorrente dovrà indicare nella propria relazione il numero, la qualifica, la specifica esperienza professionale in servizi di ristorazione scolastica del personale che intende assegnare ad ogni mensa in gestione nel rispetto di quanto previsto nel CSA da intendersi quale livello minimo di prestazione ed eventuali migliorie proposte.

Gli aspetti relativi al personale impiegato dovranno essere obbligatoriamente approfonditi in relazione a:

1. n° di persone dedicate ai singoli servizi (operatori di commessa nelle mense in gestione, pulizia e sanificazione, consegna derrate);
2. monte ore lavorative settimanali dei medesimi
3. compiti assegnati a ciascun operatore indicato (compreso il coordinatore di cui all'art. 16 del capitolato);
4. qualifica professionale e tecnica dei soggetti;
5. modalità di attuazione del piano HACCP;
6. modalità di organizzazione del servizio (calendario di consegna alimenti -foglio d'ordine settimanale)

**Il punteggio viene attribuito su apposita relazione della lunghezza massima di n 4 facciate.**

## **1.2 GESTIONE DEL TURN-OVER DEL PERSONALE**

Il concorrente deve descrivere, in modo chiaro e dettagliato, all'interno della propria relazione, il sistema incentivante e le strategie motivazionali adottate ai fini del contenimento del *turn over* del personale impiegato.

**Il punteggio viene attribuito su apposita relazione della lunghezza massima di n 2 facciate.**

## **1.3. Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio**

Verranno attribuiti punteggi in base alle soluzioni gestionali proposte e alla loro adeguatezza nell'affrontare le situazioni di seguito indicate:

- 1) guasto improvviso a impianti/attrezzature da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, interruzioni temporanee e improvvise delle forniture energetiche
- 2) avarie delle attrezzature per la conservazione dei prodotti deperibili, ritardo nella consegna o consegna non conforme delle derrate necessarie per produrre il pasto della giornata
- 3) problematiche relative all'impiego del personale adibito al servizio (ad es. in caso di malattia, scioperi, etc.)
- 4) tempo di percorrenza dal centro di cottura alternativo di emergenza (già in dotazione o di cui il concorrente si impegna a dotarsi in caso di aggiudicazione) per la durata dell'appalto.

**Il punteggio viene attribuito su apposita relazione della lunghezza massima di n 4 facciate, che comprenda i punti 1)-2) -3).**

**Per il punto 4) il punteggio viene attribuito su dichiarazione dei tempi di percorrenza (espresso in minuti), facendo riferimento al "percorso più rapido" risultante dal programma on-line Via Michelin ([www.viamichelin.it](http://www.viamichelin.it)) con l'opzione "tener conto del traffico" disattivata, fra il centro di cottura alternativo di emergenza e le sedi delle scuole Primarie di San Nicolò e Rottofreno.**

## **2. QUALITA' DEL SERVIZIO.**

Il concorrente deve indicare i metodi/ procedure che adotterà concretamente per verificare e monitorare la qualità dei propri fornitori di alimenti (a titolo meramente esemplificativo: contrattazione con soli fornitori dotati di certificazioni di qualità riconosciute; *audit* di parte terza sui fornitori; controlli di processo e di prodotto e effettuati sui fornitori), al fine di garantire il costante rispetto dei requisiti degli alimenti fissati dai CAM e offerti in sede di gara.

**Il punteggio viene attribuito su apposita relazione della lunghezza massima di n. 3 facciate.**

## **3. QUALITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI E MIGLIORIE DEI CAM**

**Prodotti interamente (100%) da chilometro zero e filiera corta**

(secondo le definizioni dei CAM di cui al DM 65/2020), in aggiunta a quanto già previsto dal capitolato, per una o più delle seguenti derrate:

- 1) CARNE AVICOLA (anche solo alcune pezzature, esempio "cosce", "petto", "fesa" etc.) (n. 1 pezzatura considerata come n. 1 alimento);
- 2) CARNE SUINA (anche solo alcune pezzature, esempio "lonza" etc.) (n. 1 pezzatura considerata come n. 1 alimento);
- 3) GRANA PADANO D.O.P. 24 mesi;
- 4) PANE;
- 5) PIZZA E FOCACCIA
- 6) ALTRO\* (indicare l'alimento offerto. Il punteggio sarà attribuito per ogni tipologia di alimento offerto rispondente alle caratteristiche).

Il punteggio verrà attribuito in modo tabellare in base al numero di prodotti offerti (n. 1 prodotto = n. 1 punti). Il concorrente deve indicare il produttore (nome e localizzazione) di ciascun alimento da cui emerga la caratteristica richiesta ai fini dell'attribuzione del punteggio.

*\*Sono ammessi solo alimenti che vengono proposti almeno 20 volte per anno. Non verranno inoltre considerati:  
a) i prodotti utilizzati in menù in misura esigua (erbe aromatiche, basilico, cipolla, aglio, sale, zucchero e analoghi); b) i semilavorati (in tale categoria sono da intendersi gnocchi, biscotti o torte).*

#### **4. PROPOSTE MIGLIORATIVE DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

*Il criterio in esame si suddivide in quattro sottocriteri, di seguito descritti*

- a) fornitura gratuita di dolci tipici in occasione delle festività natalizie (S. Lucia e S. Natale), Carnevale, Pasqua  
**Il punteggio verrà attribuito in modo tabellare in base alla dichiarazione resa dal concorrente ad offrire quanto richiesto**

a1) fornitura di alimenti e materiale occorrente per l'organizzazione di manifestazioni scolastiche o altre iniziative pubbliche organizzate dall'Amministrazione Comunale (n. 4 buffet annui gratuiti)

**Il punteggio verrà attribuito in modo tabellare in base alla dichiarazione resa dal concorrente ad offrire quanto richiesto**

- b) n. 12 pasti gratuiti giornalieri offerti per alunni appartenenti a famiglie con difficoltà economiche in carico al Servizio Sociale Comunale

**Il punteggio verrà attribuito in modo tabellare in base alla dichiarazione resa dal concorrente ad offrire quanto richiesto**

- c) descrizione dettagliata riguardo la fornitura di eventuali attrezzature /apparecchi presso le sedi interessate in aggiunta e/o sostituzione delle attrezzature presenti al fine di migliorare le prestazioni richieste

**Il punteggio viene attribuito su apposita relazione della lunghezza massima di n. 2 facciate.**

- d) descrizione dettagliata riguardo la fornitura di distributori d'acqua in ogni singola sede

**Il punteggio viene attribuito su apposita relazione della lunghezza massima di n. 2 facciate.**

Si procede all'apertura della busta dell'operatore economico:

- SOTTOCRITERIO 1.1: una copertina e una relazione di 4 facciate A4;
- SOTTOCRITERIO 1.2: una copertina e una relazione di 2 facciate A4;
- SOTTOCRITERIO 1.3.1: una copertina e una relazione di n. 2 facciate A4;
- SOTTOCRITERIO 1.3.2: una copertina e una relazione di n. 2 facciate A4;
- SOTTOCRITERIO 1.3.3: una copertina e una relazione di n. 1 facciate A4;

- SOTTOCRITERIO 1.3.4: è presente la dichiarazione sui tempi di percorrenza come richiesto;
- CRITERIO 2: una copertina e una relazione di n. 3 facciate A4;
- CRITERIO 3: sono presenti le dichiarazioni richieste;
- SOTTOCRITERIO 4.1a): è presente la dichiarazioni richiesta;
- SOTTOCRITERIO 4.1a1) è presente un foglio bianco;
- SOTTOCRITERIO 4.1b): è presente un foglio bianco;
- SOTTOCRITERIO 4.1c): una copertina e una relazione di n. 1 facciata A4;
- SOTTOCRITERIO 4.1b): una copertina e una relazione di n. 2 facciate A4

La Commissione giudicatrice prende atto che per il sub criterio 4.1.a1) e il sub criterio 4.1b) non è stata presentata nessuna offerta.

L'offerta risulta essere sottoscritta digitalmente da Gianluca Galletti, Procuratore speciale di "ELIOR RISTORAZIONE S.P.A" e da Scotuzzi Giuliano, Legale rappresentante di "ITALIA CHEF S.r.l."

E' presente dichiarazione in merito a segreti tecnici e commerciali.

La Commissione giudicatrice dà atto del fatto che le relazioni che costituiscono l'offerta tecnica sono state redatte nel rispetto delle indicazioni contenute nel Disciplinare di gara.

I lavori della Commissione giudicatrice proseguiranno in una o più sedute riservate, per l'esame dei contenuti delle offerte tecniche e per l'attribuzione dei relativi punteggi.

La seduta pubblica si conclude alle ore 10:16.

Così fatto, letto e sottoscritto.

Il presidente della Commissione giudicatrice:

Paolo Cassi \_\_\_\_\_

I componenti della Commissione giudicatrice:

Maria Cristina Bonelli \_\_\_\_\_

Michela Razza \_\_\_\_\_

Rosa Fava \_\_\_\_\_ (segretaria verbalizzante)

*Pubblicato in data 01/02/2023*

*L'originale con firme autografe in formato cartaceo è depositato gli atti dell'ufficio "Stazione Unica Appaltante" della Provincia di Piacenza.*