

PROCEDURA TELEMATICA APERTA SOTTO SOGLIA COMUNITARIA AI SENSI DELL'ART. 60, 164 E SSS. del D.LGS 50/2016 PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA BIO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER IL COMUNE DI SAN GIORGIO PIACENTINO (PC) PER GLI ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 CIG: 9299283B16.

VERBALE DELLA SEDUTA PUBBLICA DEL 01/08/2022

L'anno 2022, il giorno 1 del mese di agosto, alle ore 11:35

PREMESSO CHE

- con determinazione n. 377 del 24/06/2022 della Responsabile del Servizio "Affari Generali e Istituzionali – Servizi Demografici – Pubblica Istruzione – Cultura" del Comune di San Giorgio Piacentino, si disponeva di indire una procedura selettiva telematica aperta per l'individuazione del concessionario del servizio di ristorazione scolastica bio a ridotto impatto ambientale per il periodo dal 01.09.2022 al 31.08.2025, con opzione di rinnovo di ulteriori 3 anni, per il Comune di San Giorgio Piacentino, per un valore complessivo, comprensivo del periodo di rinnovo di 3 anni, pari a € 792.000,00 (IVA esclusa), affidandone l'espletamento alla Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza;
- il costo/pasto a base d'asta è pari a € 5,48 oltre € 0,02 per oneri di sicurezza da rischi da interferenza non soggetti a ribasso, IVA esclusa;
- 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;
- il bando di gara è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana V Serie Speciale – Contratti Pubblici n. 76 del 1 luglio 2022, e, per estratto, su un quotidiano a diffusione nazionale e un quotidiano a diffusione locale, 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 20/07/2022 alle ore 12:00 il termine perentorio di scadenza per la presentazione delle offerte;
- il giorno 20/07/2022, alle ore 15:08, 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" n. 2 offerte da parte degli operatori economici di seguito elencati:
 - 1) "ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.", con sede a Milano;
 - 2) "SODEXO ITALIA S.P.A.", con sede a Cinisello Balsamo (Milano);
- e successivamente, trattandosi di procedura con inversione procedimentale, ha assegnando a tutti i concorrenti lo stato di "ammesso ex art. 133, comma 8, D.Lgs. 50/2016", e chiuso la fase di "Valutazione Amministrativa",

- in data 21/07/2022, tramite il sistema SATER, con nota di Registro di sistema n. PI192686-22, si è data notizia dell'avvenuta pubblicazione sul sito internet istituzionale della Stazione Unica Appaltante della Provincia del verbale della seduta del 20/07/2022;
- con provvedimento n. 868 del 25/07/2022 della Stazione Unica Appaltante è stata nominata la Commissione giudicatrice delle offerte ex art. 77 del D.lgs 50/2016;
- con nota registro SATER n. PI199591-22 del 28/07/2022 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 delle buste contenenti le offerte tecniche;

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. 868 del 25/07/2022 della Dirigente del Servizio Bilancio, Patrimonio e Acquisti della Provincia di Piacenza, e così costituita:

- Romina Groppi, Responsabile dell'Area Amministrativa del Comune di Gazzola (PC), in veste di presidente;
- Enrico Tinelli, Responsabile del Settore Servizi alla Persona, del Comune di Rottofreno (PC), in veste di componente;
- Mariagrazia Aimi, Responsabile del Settore Servizi alla Persona del Comune di Monticelli d'Ongina (PC), in qualità di componente;

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

La 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.

La Presidente ricorda ai presenti quanto disposto dal paragrafo 20.1 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 due sottocriteri, di seguito descritti

1.1.Organizzazione del servizio di gestione

Il concorrente deve indicare, in modo schematico:

a) *Approvvigionamento, ricevimento e conservazione delle derrate – Produzione (lavorazione e cottura), confezionamento (strumenti utilizzati, caratteristiche quali quantitative) e distribuzione dei pasti (comprese le specificazioni relative alle diete speciali e ai servizi complementari)*

b) *Autocontrollo -Riassetto, pulizia e disinfezione di locali, superfici e attrezzature (compresi gli automezzi) - Interventi di disinfestazione, derattizzazione, deblattizzazione e controllo degli insetti volanti - Verifica del rispetto dei limiti di contaminazione chimica e microbiologica (caratteristiche quali quantitative dei controlli)*

Il punteggio viene attribuito su apposita relazione della lunghezza massima di n 5 facciate.

1.2. Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio

Il concorrente deve indicare le soluzioni proposte per la gestione di imprevisti, emergenze e per fronteggiare eventuali modifiche del servizio, in base alle soluzioni gestionali proposte e alla loro adeguatezza nell'affrontare le situazioni.

Il punteggio viene attribuito su apposita relazione della lunghezza massima di n 5 facciate.

2. CARATTERISTICHE DEL PERSONALE E DEI FORNITORI PER LA QUALITA' DEL SERVIZIO.

Il criterio in esame si suddivide in due sottocriteri, di seguito descritti

2.1 Organizzazione del personale

Il concorrente deve indicare *Organigramma del personale in formato tabellare di cui risulti : Numero di addetti stabilmente dedicati al servizio(staff) - Direttore del servizio - Altre figure professionali previste (Cuoco - Dietista) per tutti, inquadramento contrattuale (CCNL applicato - qualifica - livello), monte ore giornaliero, monte ore settimanale dedicati e turni di lavoro eventuale reperibilità - Presenza presso i centri di distribuzione - Modalità di gestione delle emergenze legate all'assenza del personale. Piano organizzativo del personale. Piano per la limitazione del turn-over e per la gestione delle emergenze legate all'assenza del personale.*

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

2.2. Caratteristiche dei fornitori

Selezione e qualità dei fornitori (certificazioni di qualità, di prodotto, di sistema, appartenenza ad organizzazioni garanti della qualità e tipicità degli alimenti, etc.) e politiche di controllo poste in essere.

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 effettuati sui fornitori), frequenza e modalità dei controlli al fine di garantire il costante rispetto dei requisiti degli alimenti fissati dai CAM e dal decreto MIPAAF del 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche"

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

3. RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE E RIDUZIONE DEGLI SPRECHI

Il criterio in esame si suddivide in tre sottocriteri, di seguito descritti

3.1. Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica

Il concorrente deve descrivere le azioni che adotterà secondo le seguenti traiettorie:

a) *Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatto (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL)*

b) *Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune, gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti)*

punteggio tabellare attribuibile sulla base di

a) una dichiarazione con la quale si attestino gli impegni assunti. Per il sub criterio a) si devono elencare i veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale.

b) una dichiarazione dell'adesione ad un Sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci o dell'eventuale proprietà di un deposito a tal fine destinato. Allegare il protocollo

sottoscritto tra fornitore e la società che detiene il sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci.

3.2. Riduzione degli sprechi alimentari

Il concorrente dovrà descrivere come si impegna a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto dettato dalla Legge 166/2016 (criterio premiante D.M. MIPAAF 18 dicembre 2017)

Il punteggio viene attribuito su apposita relazione della lunghezza massima di n 1 facciata.

3.3 Possesso Certificazione UNI EN ISO 14001:2015

Sistemi di gestione ambientale

Punteggio tabellare Sì: punti 1 - No: punti 0

Apposita dichiarazione e certificazione allegata

4. DERRATE E MENU'

Il criterio in esame si suddivide in cinque sottocriteri, di seguito descritti

4.1 Selezione delle materie prime biologiche finalizzate a migliorare le percentuali di biologico di cui al D.M. MIPAAF 18.12.2017

punteggio tabellare attribuito come indicato ad ogni punto

a) percentuale (in termini di peso e per singola tipologia di prodotto) per frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (esclusi succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine provenienti da agricoltura biologica

Apposita dichiarazione con indicazione del produttore (nome e localizzazione) di ciascun alimento da cui emerge la caratteristica richiesta ai fini dell'attribuzione del punteggio

b) percentuale (in termini di peso e per singola tipologia di prodotto) per prodotti lattiero caseari, carne e pesce da acquacoltura provenienti da agricoltura biologica

Apposita dichiarazione con indicazione del produttore (nome e localizzazione) di ciascun alimento da cui emerge la caratteristica richiesta ai fini dell'attribuzione del punteggio

c) utilizzo di alimenti biologici di cui al D.M. MIPAAF 18.12.2017 prodotti in un'area vicina al luogo di somministrazione del servizio, quindi prodotti entro un raggio massimo di 150 KM:

Apposita dichiarazione con indicazione del produttore (nome e localizzazione) di ciascun alimento da cui emerge la caratteristica richiesta ai fini dell'attribuzione del punteggio

d) **Certificazioni tracciabilità e rintracciabilità di filiera (ISO 22005:2007)**

Apposita dichiarazione e certificazione allegata

4.2 Gestione delle diete speciali

Il concorrente deve predisporre apposita relazione che descriva le procedure adottate dallo stoccaggio delle derrate alla somministrazione del pasto e le procedure di gestione degli allergeni

Il punteggio viene attribuito su apposita relazione della lunghezza massima di n 1 facciata.

4.3 Gestione degli ingredienti biologici

Descrizione delle procedure adottate dallo stoccaggio delle derrate alla somministrazione del pasto.

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

4.4 Menù per ricorrenze particolari

Menù per ricorrenze particolari - Iniziative per ridurre la ripetitività dei menù, con particolare riferimento alle diete derivanti da motivi etico-religiosi

Il punteggio viene attribuito su apposita relazione della lunghezza massima di n 1 facciata.

4.5 Possesso di Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 –Sistemi di gestione della sicurezza alimentare

Apposita dichiarazione e certificazione allegata

5. PASTI GRATUITI PER RISPONDERE AD ESIGENZE SOCIALI

Verranno attribuiti punteggi maggiori in funzione del numero di alunni per i quali vengano offerti pasti gratuiti per rispondere ad esigenze sociali.

Apposita dichiarazione

6. ULTERIORI OFFERTE MIGLIORATIVE

Il criterio in esame si suddivide in due sottocriteri, di seguito descritti

6.1 Refettori e momenti del pasto

Il concorrente dovrà proporre interventi da realizzare nei refettori, finalizzati a migliorare l'ambiente di fruizione del pasto, supportando in tal modo anche il gradimento dello stesso, agendo su colori, rumori, attrezzature, volte a:

- favorire l'effettivo momento di educazione alimentare attraverso il gioco e la socializzazione;
- a valorizzare l'ambiente di consumo;
- a migliorare l'accoglienza

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

6.2 Prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica

Metodologie adottate per eliminare il rischio di soffocamento in fase di preparazione e in fase di somministrazione dei prodotti alimentari.

Il punteggio viene attribuito su apposita relazione della lunghezza massima di n 1 facciata.

Nell'apertura delle buste contenenti le offerte tecniche si seguirà l'ordine di deposito delle offerte sulla piattaforma SATER.

La prima busta ad essere aperta è – pertanto - quella predisposta da **"ELIOR RISTORAZIONE S.P.A"**

- SOTTOCRITERIO 1.1: una copertina e una relazione di 5 facciate A4;
- SOTTOCRITERIO 1.2: una copertina e una relazione di 5 facciate A4;
- SOTTOCRITERIO 2.1.: una copertina e una relazione di n. 4 facciate A4;
- SOTTOCRITERIO 2.2: una copertina e una relazione di n. 3 facciate A4;
- SOTTOCRITERIO 3.1: è presente la dichiarazione e la documentazione richiesta punti a) e b);
- SOTTOCRITERIO 3.2: una copertina e una relazione di n. 1 facciata A4;
- SOTTOCRITERIO 3.3: è presente la dichiarazione e la certificazione richiesta;
- SOTTOCRITERIO 4.1: sono presenti le dichiarazioni di cui alle lettere a) – b) – c) – d)
- SOTTOCRITERIO 4.2: una copertina e una relazione di n. 1 facciata A4;
- SOTTOCRITERIO 4.3: una copertina e una relazione di n. 2 facciate A4;

- SOTTOCRITERIO 4.4: una copertina e una relazione di n. 1 facciata A4;
- SOTTOCRITERIO 4.5: è presente la dichiarazione e la certificazione richiesta;
- CRITERIO 5: è presente la dichiarazione richiesta;
- SOTTOCRITERIO 6.1: una copertina e una relazione di n. 2 facciate A4;
- SOTTOCRITERIO 6.2: una copertina e una relazione di n. 1 facciata A4;

L'offerta risulta essere sottoscritta digitalmente da Gianluca Galletti, Procuratore speciale di "ELIOR RISTORAZIONE S.P.A".

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.

La seconda busta ad essere aperta è quella predisposta da "**SODEXO ITALIA S.P.A.**":

- SOTTOCRITERIO 1.1: una relazione di 5 facciate A4;
- SOTTOCRITERIO 1.2: una relazione di 5 facciate A4;
- SOTTOCRITERIO 2.1.: una relazione di n. 4 facciate A4;
- SOTTOCRITERIO 2.2: una relazione di n. 3 facciate A4;
- SOTTOCRITERIO 3.1: è presente la dichiarazione e la documentazione richiesta punti a) e b);
- SOTTOCRITERIO 3.2: una relazione di n. 1 facciata A4;
- SOTTOCRITERIO 3.3: è presente la dichiarazione e la certificazione richiesta;
- SOTTOCRITERIO 4.1: sono presenti le dichiarazioni di cui alle lettere a) – b) – c) – d)
- SOTTOCRITERIO 4.2: una relazione di n. 1 facciata A4;
- SOTTOCRITERIO 4.3: una relazione di n. 2 facciate A4;
- SOTTOCRITERIO 4.4: una relazione di n. 1 facciata A4;
- SOTTOCRITERIO 4.5: è presente la dichiarazione e la certificazione richiesta;
- CRITERIO 5: è presente la dichiarazione richiesta;
- SOTTOCRITERIO 6.1: una relazione di n. 2 facciate A4;
- SOTTOCRITERIO 6.2: una relazione di n. 1 facciata A4;

L'offerta risulta essere sottoscritta digitalmente da Franco Bruschi, Procuratore speciale di "SODEXO ITALIA S.P.A".

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 13:34

Così fatto, letto e sottoscritto.

La presidente della Commissione giudicatrice:

Romina Groppi _____

I componenti della Commissione giudicatrice:

Aimi Mariagrazia _____

Enrico Tinelli _____

Rosa Fava _____ (segretaria verbalizzante)

pubblicato in data 23/09/2022

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